



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2007

Notas de degustación del Château :

BUEN AÑO

"Evidencia" sería la palabra que mejor define a este vino. Normalmente, Haut-Brion es un vino caracterizado por una cierta contención, obligando al catador a salir a su encuentro. Château Haut-Brion 2007 marca un cambio. El color es un rojo violáceo muy profundo. En nariz, por primera vez, los frutos rojos dominan sobre el carácter empíreo de nuestro terruño. Este vino conquista y hechiza. La boca es suave y delicada, gracias a una extracción de los taninos adaptada a esta añada. La frescura hace que estos taninos tengan una gran longitud. Cada añada es diferente, pero 2007 es verdaderamente única. Rara vez un Haut-Brion se hace tan asequible. Con 2007, Haut-Brion le seducirá: es algo evidente. Merlot: 43% Cabernet Franc: 13% Cabernet Sauvignon: 44%

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.337 °C

Lluvia acumulada: 409 mm

Producción total en la Gironda: 5,69 millones de hl

Número de días $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$: 9

Fecha de vendimia: 28 ago. – 5 oct.

Notes de la añada

Un invierno y una primavera suaves y húmedos son muy favorables para el desarrollo de ciertas patologías de la vid. Los tractores nunca han recorrido tanto el viñedo para proteger a la vid y su fruto. Nunca había sido necesaria tanta mano de obra para realizar los «trabajos en verde» que solo el hombre puede realizar para obtener el mejor resultado: una exfoliación precoz a final de junio en la cara más fría, un cinchado extremadamente concienzudo para aligerar la carga de la cepa, pero también para repartir los racimos restante de modo que se aireen mejor, y una segunda exfoliación minuciosa para no dañar los granos en la otra cara. Un agradable mes de septiembre permitió vendimiar con tranquilidad, con la intervención de al menos doscientas personas, para realizar la indispensable y minuciosa selección. Por tanto, 2007 será la añada de referencia para constatar el progreso de la viticultura bordelesa.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon