



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2009

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY EXCEPCIONAL

Si su color rojo violáceo augura cierta densidad, la agitación revela una nariz profunda, cálida y de gran madurez. En boca, el vino es amplio desde el inicio, completo desde la mitad hasta el final. Es un vino untuoso de tal concentración que casi deberíamos calificarlo de espeso. Pero este espesor no es sinónimo de pesadez, ya que su frescor compensa esta potencia. Encontramos en este vino el estilo de 2005, por su potencia, aunque el de 2009 es todavía más concentrado. También apreciamos la madurez y el toque de los taninos de las cosechas de 1990 o 1989. Para resumir el Château Haut-Brion de 2009, nos encontramos con un cruce entre 2005 y 1989. En esta fase, podemos afirmar que se trata del mejor vino jamás producido por esta casa.

Merlot Noir 46%
Cabernet Sauvignon 40%
Cabernet Franc 14%

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.455 °C
Lluvia acumulada: 388 mm
Producción total en la Gironda: 5,74 millones de hl
Número de días t° > 30 °C: 22

Fecha de vendimia: 31 ago. – 6 oct.

Notes de la añada

Por naturaleza, el viticultor es una persona prudente. Pero este año nos olvidaremos de la clásica prudencia para anunciarles un importante y hermoso nacimiento. El recién nacido es tan especial y prometedor, que es difícil contenerse. Desde este momento, nos atrevemos a afirmar que la añada de 2009 es grandiosa, y el futuro deberá confirmar sin duda a esta cosecha de 2009 como una de las añadas legendarias, igual que las de 1929, 1947, 1949, 1959, 1961, 1982, 1989, 1990, 2000 y 2005.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon