



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

1998

Notes de dégustation du Château :

Très belle couleur dense et profonde. La première impression olfactive est la caractéristique du terroir de Haut-Brion. Le "fumé" propre à ce terroir où l'on retrouve selon sa sensibilité les notions de brûlé, de café ou de torréfaction, de fruit mûr, de pruneau, de banane mûre, de tabac, de caramel, de réglisse.

C'est cette complexité aromatique qui surprend dans ce second vin du Château Haut-Brion. Il en a toutes les caractéristiques d'élégance et de race. La personnalité de ce terroir est ici très marquée.

Le vin est très équilibré, très tannique aussi mais d'un tannin souple et long. Belle structure en bouche. C'est le type même de ce que doit être un second vin d'un premier cru ; en un mot, le grand vin en modèle réduit.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3354 °C

Pluie : 537 mm

Jours de plus de 30 °C : 22

Vendanges : du 15/09/1998 au 30/09/1998

Notes du millésime

Il a plu trois fois plus que la moyenne des trente dernières années. La qualité des grands terroirs viticoles est une propension particulière à conserver longtemps l'humidité, tout en éliminant le surplus d'eau. Cette année, ce fut très précieux, car le mois de mai a été sec, le mois de juin normal, le mois de juillet globalement normal mais grâce essentiellement à deux jours d'orage avec des précipitations importantes. Pour ce qui est de la température, le mois d'août a été exceptionnellement chaud. Les endroits traditionnellement précoces, tels Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, ont bénéficié à plein de ce fabuleux potentiel climatique.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon