



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2007

Notes de dégustation du Château :

La couleur est proche d'un rouge rubis avec des nuances violacées. Le nez est plutôt discret, mais avec l'agitation il se révèle peu à peu. Sa palette aromatique souligne son appartenance à un grand terroir mais pour la première fois depuis longtemps, son nez est aussi séduisant que son alter ego, La Chapelle de La Mission. En bouche, nous avons la confirmation d'un Clarence gourmand. Habituellement sur la réserve, il se livre avec une bouche pleine et savoureuse. A partir du millésime 2007 le second vin du château Haut-Brion change de nom et d'habillage. Avec le millésime 2007, Le Clarence de Haut-Brion est né sous une belle étoile.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 337°C.
Hauteur des pluies : 409 mm
Production totale Gironde : 5,69 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 9

Date des vendanges : 28 août – 5 oct.

Notes du millésime

Un hiver et un printemps doux et humides sont des conditions très favorables au développement de certaines maladies de la vigne. Jamais les tracteurs n'ont autant arpenté le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Jamais autant de main d'œuvre n'aura été nécessaire pour accomplir les « travaux en vert » que seul l'homme peut accomplir fin d'obtenir le meilleur résultat : un effeuillage précoce dès la fin juin sur la face la plus froide, un éclaircissage extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied, mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face.

Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines où pas moins de deux cents personnes sont intervenues, afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

2007 sera donc le millésime de référence pour constater les progrès de la viticulture bordelaise.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon