



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2008

Notes de dégustation du Château :

Couleur rouge pourpre, assez dense. Le nez est mûr avec des notes de fruits rouges et noirs. En bouche, l'attaque est d'une étonnante fraîcheur. La structure est ensuite puissante mais sans estomper le côté aromatique. Assurément ce second vin est un grand vin.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 254°C.

Hauteur des pluies : 476 mm

Production totale Gironde : 4,80 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 10

Date des vendanges : 8 sept. – 17 oct.

Notes du millésime

Les années où les viticulteurs bordelais sont confrontés à des conditions climatiques peu favorables, ils ont coutume de dire qu'il s'agit « d'un millésime de vigneron ».

C'est le cas pour le 2008 où un printemps pluvieux et frais a retardé la croissance de la vigne et sa floraison et pour lequel le mois d'août, plutôt froid et un peu humide, a ralenti la maturité du raisin. Avec des vendanges démarrant une dizaine de jours plus tard que l'année précédente, 2008 a donc été un millésime un peu tardif.

Dans ce cas précis, le comportement de la vigne dépend de la qualité des sols sur lesquels elle est plantée, mais également beaucoup de l'expérience du vigneron et de la quantité de travail fournie par les hommes dans les vignes, avant les vendanges.

Sur les propriétés du Domaine Clarence Dillon, ces deux conditions à la réussite sont systématiquement réunies et le 2008 aura été d'une exceptionnelle qualité pour les vins blancs et très bon pour les vins rouges, proches du millésime 1988 par leur style et du 2004 par leur structure.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon