



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

1998

Notes de dégustation du Château :

Au premier nez, la sensation de puissance dans ce vin domine toute la dégustation. La richesse du vin est impressionnante. Mais surtout, ce qui surprend le plus est la structure du vin. C'est presque une structure de vin rouge. L'onctuosité du vin domine toutes les sensations et sa palette aromatique est considérable. On y retrouve les nuances douces du Sémillon : miel, amandes grillées et celles du Sauvignon mûr, gras, musc, notes de muscat, aussi d'anis, de verveine, de tilleul si proche de la fleur de vigne. La finale est d'une très grande longueur.

1998 est un très grand millésime du Château Haut-Brion blanc.

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