



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1991*

### Notes de dégustation du Château :

Pour pallier l'hétérogénéité de la récolte (environ 15 jours d'écart entre les pousses non gelées et les repousses des contre-bourgeons), nous avons marqué à la véraison avec de la bouillie bordelaise, les grappes issues des rameaux non gelés. Celles-ci ont été récoltées séparément et avant les autres. Les vins qu'elles ont produits ont été particulièrement réussis et ont servi de base dans l'assemblage. Le vin est de qualité, sans verdeur ni dureté comme on aurait pu le craindre. Il est tout au contraire très souple, mûr et complexe. Très beau et rare Haut-Brion étant donné une production très limitée de 3,000 caisses..

### Conditions climatiques

Somme des températures : 3311 °C

Pluie : 472 mm

Jours de plus de 30 °C : 23

Vendanges : du 24/09/1991 au 08/10/1991

### Notes du millésime

Année qui restera gravée dans toutes les mémoires comme celle des gelées printanières. En effet, après une fin février favorable au débourrement précoce de la vigne, une terrible gelée dans la nuit du 20 au 21 avril (le froid a persisté toute la nuit et on a pu relever dans certains vignobles -7°) a anéanti une végétation déjà très poussée. Ce n'est que fin mai que la vigne a repris une croissance normale occasionnant différents stades d'avancement de la végétation. Juillet et août ont été très chauds et secs. Conditions de vendanges chaudes mais pluvieuses.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon