



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1997

Notes de dégustation du Château :

ANNEE MOYENNE

Belle couleur évoluée dans des nuances assez brillantes tirant sur l'orangé. La puissance et la complexité du nez est surprenante dans ce millésime où l'on retrouve le bois de cèdre, le cigare à côté des arômes spécifiques du cru. Un discret boisé enveloppe le fruit et une note de vendange fraîche finit par percer. Belle attaque souple et douce. Bonne harmonie pour le millésime. Le tannin strict est présent, rendant la finale plus courte et légèrement amère. Ce vin peut attendre encore quelques années.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3494 °C

Pluie : 472 mm

Jours de plus de 30 °C : 24

Vendanges : du 16/09/1997 au 04/10/1997

Notes du millésime

Un début d'année sec et chaud entraîna une exceptionnelle précocité de la végétation au printemps. Il y avait, ce qui ne s'était jamais vu, de la vigne en fleurs fin avril. Début mai, un passage pluvieux a retardé une fin de floraison qui s'est étalée sur plus d'un mois. La sécheresse de septembre a permis de vendanger sereinement et de pallier à l'irrégularité de la maturité.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon