



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2009

Notes de dégustation du Château :

ANNEE TRES EXCEPTIONNELLE

Si la couleur rouge violacée augure une certaine densité, l'agitation révèle un nez profond, chaleureux, d'une grande maturité. En bouche, le vin est large dès le début, plein du milieu jusqu'à la fin. Le vin est onctueux et sa concentration est telle que nous oserons utiliser le mot épais. Mais cette épaisseur n'est pas synonyme de lourdeur, car la fraîcheur équilibre cette puissance. Nous retrouvons dans ce vin le style de 2005, pour la puissance, même si le 2009 est encore plus concentré. Nous retrouvons aussi la maturité et le toucher des tannins des millésimes 1990 ou 1989. Pour résumer le Château Haut-Brion 2009, nous sommes face à un 2005 mâtiné de 1989. A ce stade, nous pouvons affirmer qu'il s'agit du plus beau vin jamais produit par le domaine.

Merlot Noir 46%
Cabernet Sauvignon 40%
Cabernet Franc 14%

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 455°C.
Hauteur des pluies : 388 mm
Production totale Gironde : 5,74 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 22

Date des vendanges : 31 août. – 6 oct.

Notes du millésime

Par nature, un viticulteur est quelqu'un de prudent. Mais cette année, nous oublierons cette légendaire réserve afin de vous annoncer une grande et très belle naissance. Le nouveau-né est tellement magnifique et si prometteur qu'il est difficile de rester raisonnable. Osons le dire dès à présent, le millésime 2009 est très grand et l'avenir devrait sans aucun doute confirmer cette année 2009 dans la catégorie des millésimes de légendes comme les 1929, 1947, 1949, 1959, 1961, 1982, 1989, 1990, 2000 ou 2005.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon