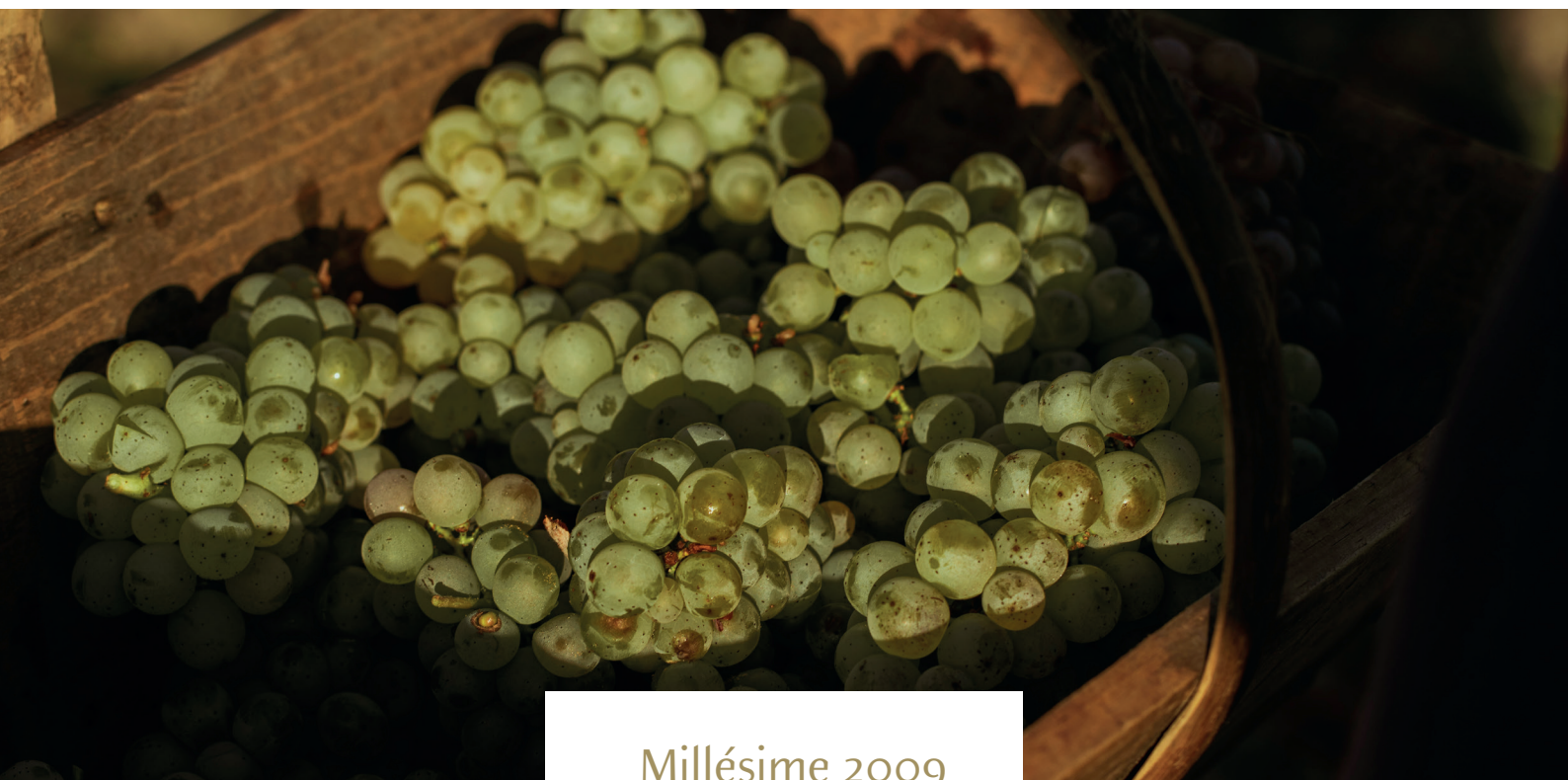




CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2009

Le Climat

Le cycle végétatif débuta sous un printemps pluvieux. La floraison fut régulière grâce aux bonnes températures et à l'absence de pluie fin mai – début juin. Juillet, août et septembre furent très secs. 2009 figure parmi les années les plus sèches, pour la période de maturation, avec 2000 et 2005, permettant à cette dernière d'aller à son terme de façon optimale. Les vendanges se déroulèrent du dernier jour du mois d'août à la première semaine d'octobre, sous des conditions climatiques de rêve pour le vigneron, marquées par une absence quasi-totale de pluie.

Quelques données

Date de Vendanges du 31 Août au 8 Septembre
Assemblage Sauvignon Blanc : 62 % ; Sémillon : 38 %
Fûts neufs 46 %
Degré Alcoolique 14 %
Date de mise le 13 Juillet 2010

Note de dégustation

A peine le nez dans le verre et vous passez dans un autre monde. Ce vin, par son spectre olfactif très large, vous accapare. Il est inutile de vous concentrer, car ce vin est un séducteur avec notamment des notes d'agrumes enrobées de miel. En bouche, de par son gras et de par sa puissance, ce vin envahit et cet envahisseur est le bienvenu. Dès le milieu, la fraîcheur vient supporter ce volume et permet au dégustateur de prolonger son plaisir, comme celui de croquer dans un grain doré de sauvignon blanc par une belle matinée d'automne. Ce vin est riche, ample et gourmand. Le Château Haut-Brion Blanc 2009 est un très grand vin blanc.

