



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2002

Le Climat

L'année est très sèche mais les faibles précipitations constatées sont bien réparties et assurent à la vigne la régularité hydrique dont elle a besoin. Un été un peu frais retarde la maturité, mais les conditions deviennent idéales pour la vendange à partir du 9 septembre : journées relativement chaudes et ensoleillées, vent de nord-est inhabituel à cette saison. Les blancs, puis les rouges, sont tous rentrés au cuvier sans une goutte de pluie, dans un état sanitaire parfait.

Quelques données

Date de Vendanges Du 19 Septembre au 8 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 51 % ; Cabernet Sauvignon : 40 %

Cabernet Franc : 9 %

Fûts neufs 70 %

Degré Alcoolique 13,5 %

Date de mise Du 11 au 21 Juin 2004

Note de dégustation

Surprenante densité de la couleur qui reste très vive, malgré sa profondeur. Une certaine réserve cache au départ les arômes du vin, mais très vite on en perçoit la richesse. A l'attaque, on est surpris par une sensation de volume dense et très complexe de fruit. Peu à peu, le tannin envahit la bouche. Il est soyeux, onctueux, fondu, où se mêle une légère sensation boisée très fine. L'ensemble est savoureux, on le «mange» presque, la longueur du vin est grande et très fine. La structure du vin est d'un équilibre parfait.

