



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2004

Le Climat

L'année 2004 commence avec un mois de janvier particulièrement pluvieux. Malgré cette entrée en matière humide, l'année 2004 est déficitaire sur le plan hydrique. La floraison, début juin, se déroulant dans d'excellentes conditions climatiques, est rapide et homogène. Les pluies du mois d'août se sont concentrées sur la deuxième quinzaine, nous obligeant à effeuiller la vigne des deux côtés. Cette pratique a permis de récolter des raisins mûrs et sains durant un superbe mois de septembre.

Quelques données

Date de Vendanges Du 16 Septembre au 6 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 61 % ; Cabernet Sauvignon : 20 %
Cabernet Franc : 19 %

Fûts neufs 76 %
Degré Alcoolique 13 %
Date de mise Du 5 au 14 Juin 2006

Note de dégustation

Le nez est relativement discret mais d'une grande netteté, avec tour à tour des nuances de fruits rouges, minérales, de boisé, de fumé. Nous retrouvons cette complexité en bouche. Malgré une grande concentration, les tanins ne heurtent pas le palais. Le vin est rectiligne, long, précis. Derrière une austérité de façade, nous découvrons un vin d'une grande élégance et d'un grand raffinement. Avec le 2004, le Château Haut-Brion a élaboré un des grands vins du millésime.

