



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2007

Le Climat

L'hiver et le printemps furent doux et humides. Jamais les tracteurs n'ont autant arpenté le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Un effeuillage précoce fut réalisé dès la fin juin sur la face la plus froide puis un éclaircissage extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face. Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines ou pas moins de 200 personnes sont intervenues afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

Quelques données

Date de Vendanges Du 18 Septembre au 5 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 43 % ; Cabernet Sauvignon : 44 %
Cabernet Franc : 13 %
Fûts neufs 71 %
Degré Alcoolique 13 %
Date de mise Du 19 au 28 Mai 2009

Note de dégustation

Habituellement, Haut-Brion est un vin caractérisé par une certaine retenue, obligeant le dégustateur à aller à sa rencontre. Château Haut-Brion 2007 marque un changement. La couleur est d'un rouge violacé très profond. Au nez pour la première fois les fruits rouges dominent la signature empyreumatique de notre terroir. Ce vin vient vers vous et vous charme. La bouche est douce et suave grâce à une extraction des tanins adaptée à ce millésime.

