



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 9 Septembre au 6 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 46 % ; Cabernet Sauvignon : 40 %
Cabernet Franc : 14 %
Fûts neufs 78 %
Degré Alcoolique 14,5 %
Date de mise Du 22 au 27 Juin 2011

Note de dégustation

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.

