



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2010

Le Climat

Une année sèche, un été aride. Sur le plan climatologique, la période végétative, allant de début avril à fin septembre, est la plus sèche jamais connue depuis 1949. Ce manque d'eau a pour conséquence d'engendrer un phénomène de déshydratation en concentrant les éléments constitutifs de la baie de raisins et d'obtenir des valeurs quantitatives jamais atteintes, notamment sur la richesse en sucre. Les nuits très fraîches ont favorisé l'accumulation des anthocyanes et, de ce fait, les vins rouges de 2010 sont les plus colorés de ces dernières années.

Quelques données

Date de Vendanges Du 9 Septembre au 9 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 23 % ; Cabernet Sauvignon : 57 %
Cabernet Franc : 20 %
Fûts neufs 75 %
Degré Alcoolique 15 %
Date de mise Du 7 au 11 Juin 2012

Note de dégustation

La couleur de ce vin est proche d'un superbe rouge rubis, à l'éclat violacé. Le nez se révèle à l'agitation. Les arômes se succèdent dans un superbe fondu enchaîné en commençant par un coté boisé, puis viennent les fruits rouges et ensuite, le terroir par des saveurs de poudre de cacao, de torréfaction et de havane. En bouche, la douceur du début laisse la place à l'apparition de la structure tannique. Malgré une densité palpable, les tanins sont d'une grande finale sans fin. On retrouve dans ce vin la profondeur et la suavité du 1989, l'épaisseur du 2000, la fraîcheur du 2005 et l'onctuosité du 2009.

