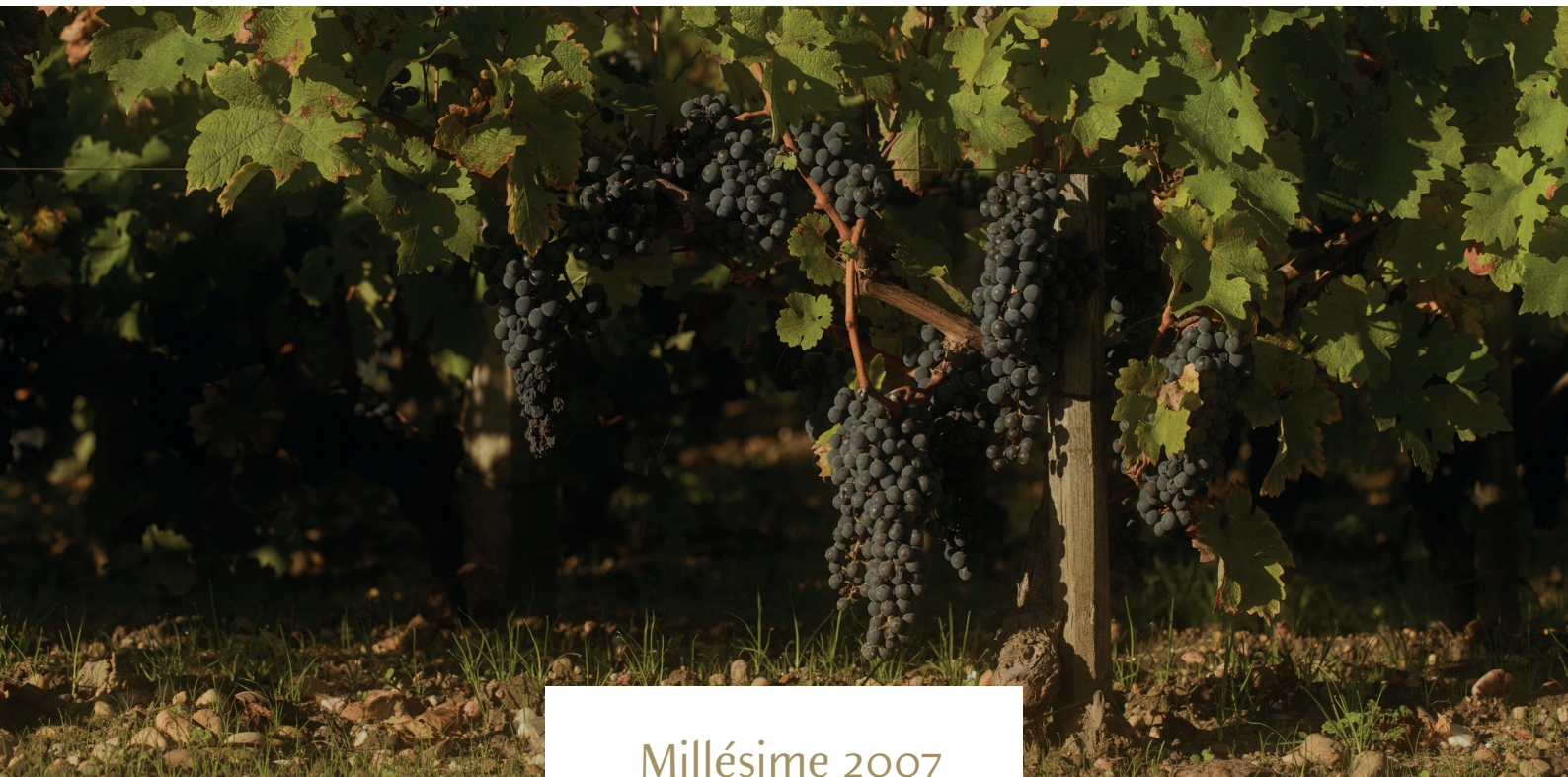




## CHATEAU HAUT-BRION

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 : 51 % ; Cabernet Sauvignon : 34 %

Cabernet Franc : 15 %

Fûts neufs 31 %

Degré Alcoolique 13 %

Date de mise du 12 au 18 Mai 2009

#### Note de dégustation

La couleur est proche d'un rouge rubis avec des nuances violacées. Le nez est plutôt discret, mais avec l'agitation il se révèle peu à peu. Sa palette aromatique souligne son appartenance à un grand terroir mais pour la première fois depuis longtemps, son nez est aussi séduisant que son alter ego, La Chapelle de La Mission. En bouche, nous avons la confirmation d'un Clarence gourmand. Habituellement sur la réserve, il se livre avec une bouche pleine et savoureuse. A partir du millésime 2007 le second vin du château Haut-Brion change de nom et d'habillage.