



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2000

Le Climat

Un début d'année doux, un printemps très pluvieux et chaud, suivi d'un été sec et caniculaire : ce sont là les caractéristiques climatiques de cette année, mythique à la fois par son millésime et par la qualité du vin produit. Les records de température sont battus : plus de 1,5°C en moyenne sur les douze mois... C'est énorme. Septembre fut à l'unisson, chaud et sec, ce qui permit une vendange dans des conditions optimales.

Quelques données

Date de Vendanges du 29 Août au 12 Septembre
Assemblage Sauvignon Blanc : 43 % ; Sémillon : 57 %
Fûts neufs 45 %
Degré Alcoolique 13,5 %
Date de mise le 17 Juillet 2001

Note de dégustation

Le fruit domine les fleurs. C'est tout d'abord le sauvignon mûr dominé par la menthe fraîche anisée, le muscat et le musc plus lourd avec des notes d'amande et de noisette un rien pralinée. Mais les fleurs sont aussi présentes : celle de vigne, si délicate et fine et qui ne se mélange pas à la menthe, le sureau et le tilleul. La structure est à la fois fine et grasse, onctueuse, très complexe. On y retrouve les arômes de vin liquoreux : amande grillée, très léger encens et cire. Grande longueur en bouche.

