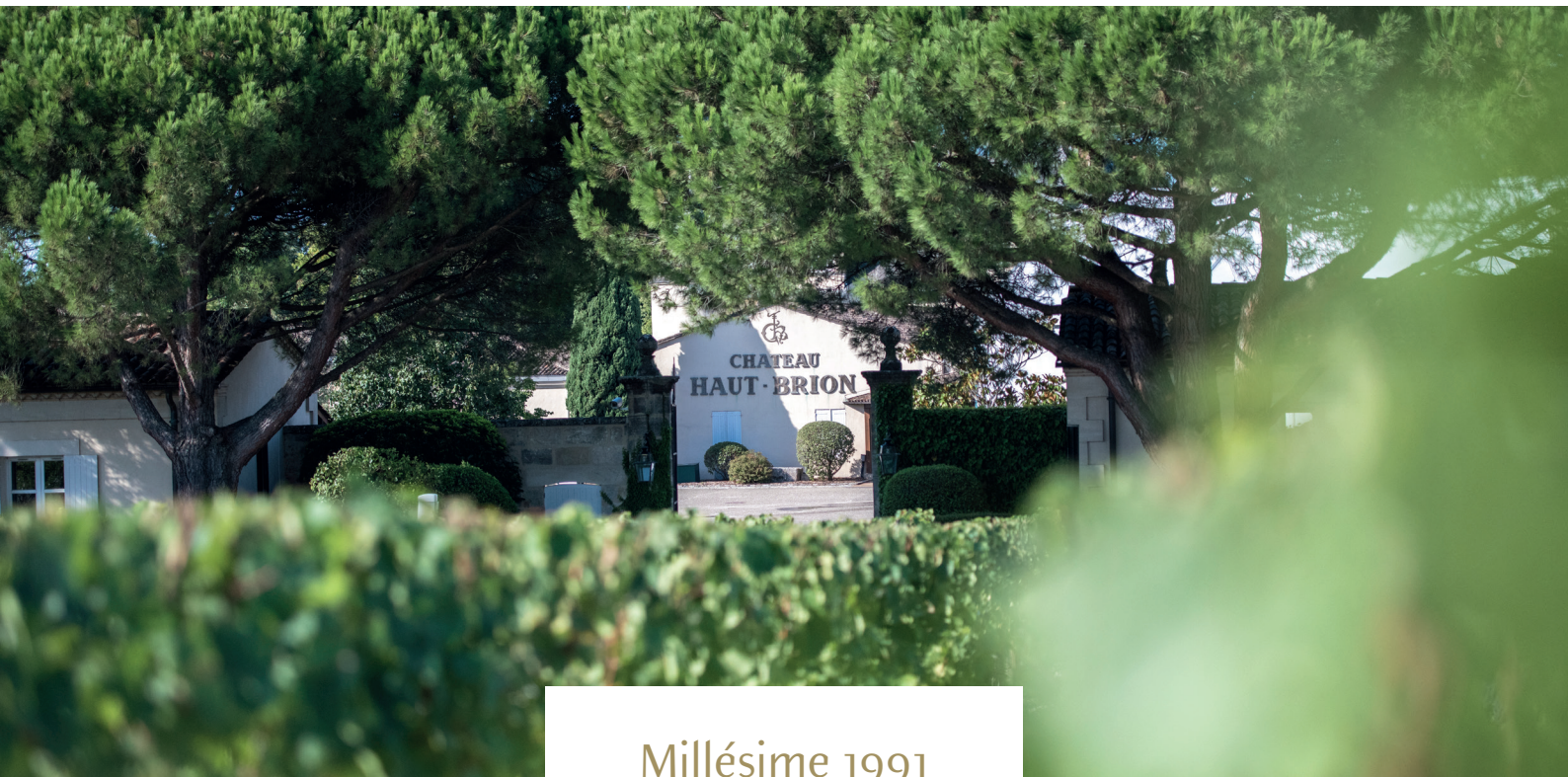




CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 1991



Le Climat

Année qui restera gravée dans toutes les mémoires comme celle des gelées printanières. En effet, après une fin février favorable au débourrement précoce de la vigne, une terrible gelée dans la nuit du 20 au 21 avril (le froid a persisté toute la nuit et on a pu relever dans certains vignobles -7°) a anéanti une végétation déjà très poussée. Ce n'est que fin mai que la vigne a repris une croissance normale occasionnant différents stades d'avancement de la végétation. Juillet et août ont été très chauds et secs. Conditions de vendanges chaudes mais pluvieuses.

Quelques données

Date de Vendanges Du 24 Septembre au 8 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 61 % ; Cabernet Sauvignon : 37 %

Cabernet Franc : 2 %

Degré Alcoolique 13 %

Date de mise Du 24 Juin au 1^{er} Juillet 1993

Note de dégustation

Pour pallier l'hétérogénéité de la récolte, nous avons marqué à la véraison avec de la bouillie bordelaise, les grappes issues des rameaux non gelés. Celles-ci ont été récoltées séparément et avant les autres. Les vins qu'elles ont produits ont été particulièrement réussis et ont servi de base dans l'assemblage. Le vin est de qualité, sans verdeur ni dureté comme on aurait pu le craindre. Il est tout au contraire très souple, mûr et complexe. Très beau et rare Haut-Brion étant donné une production très limitée.