



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 permet une vendange dans des conditions optimales.

Quelques données

Date de Vendanges Du 13 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 51 % ; Cabernet Sauvignon : 43 %

Cabernet Franc : 6 %

Fûts neufs 75 %

Degré Alcoolique 13,5 %

Date de mise Du 19 au 27 Juin 2002

Note de dégustation

Très belle couleur, très dense, où se mêlent tout à la fois le beau rouge rubis du Haut-Brion et la couleur violine de la jeunesse. La rotation du vin dans le verre lui donne une notion de densité. Cette complexité se poursuit dans les arômes qui explosent tous à la fois : le boisé du chêne finement poli, la purée de mûres, de noyau de cerise, une touche de cassis, la douceur amère de la mangue. Le tout se retrouve encore avec plus de violence en bouche avec les notes empyreumatiques du cru, la finesse du moka, le grillé de la praline, le tout se fondant dans un tannin d'une très grande douceur complexe. La finale est sans fin... Bouteille exceptionnelle. A boire aujourd'hui, demain et sans doute pendant 100 ans.

