



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2001

Le Climat

Les conditions climatiques sont assez similaires à celles de 2000. Juillet et août ont été très chauds (22 jours où la température maximale dépasse 30°C) et seulement deux jours de forte pluie sont notés entre le 20 juillet et le 20 septembre. Au début des vendanges, la maturité est parfaite et l'état sanitaire idéal. Durant ces dernières, le climat reste très clément, généralement chaud et sec, sauf deux jours de fortes intempéries, les 22 septembre et 3 octobre, où l'on ne cueillera pas

Quelques données

Date de Vendanges Du 17 Septembre au 8 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 52 % ; Cabernet Sauvignon : 36 %

Cabernet Franc : 12 %

Fûts neufs 75 %

Degré Alcoolique 13,5 %

Date de mise Du 6 au 15 Octobre 2003

Note de dégustation

Très belle couleur dense et jeune pour le millésime. Les arômes, pour un vin jeune, sautent au nez. Encore un vin aromatiquement équilibré. Le boisé ne domine pas dans ce vin jeune. L'attaque est douce, onctueuse. L'équilibre aromatique rejoint en bouche celui des tannins très fondus. Aucune raideur tannique, un léger côté réglissé se fond dans la douceur de la finale. Tout est fondu, avec un besoin de vieillir pour atteindre son apogée.

