



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2005



Le Climat

2005 restera dans nos mémoires comme une année historiquement sèche. Cette caractéristique se profile dès l'hiver où nous enregistrons un déficit hydrique important. Malgré un mois d'avril humide, les pluies resteront rares jusqu'au vendanges. Tout au long de l'année, les températures sont élevées. 2005 présente des conditions climatiques très proches de celles du légendaire millésime 1949. Ces dernières nous ont permis à la veille des vendanges d'obtenir des petites baies de raisin, d'une concentration jamais connue et en parfait état sanitaire.

Quelques données

Date de Vendanges Du 1^{er} au 26 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 56 % ; Cabernet Sauvignon : 39 %

Cabernet Franc : 5 %

Fûts neufs 87 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise Du 29 Juin au 6 Juillet 2007

Note de dégustation

La couleur est si dense que le vin apparaît presque noir, atramentaire. Au nez, l'intensité aromatique de ce vin est époustouflante. Il ne peut renier ses origines, puisque nous y retrouvons toute la complexité qui caractérise le Haut-Brion : ses notes de fumé, de havane, de grains de café torréfiés. Le fruit frais est aussi présent : groseille, cerise. Dès l'attaque, ce vin surprend par sa densité. Il est long, crémeux, large, puissant et frais. Il vous envahit, vous pénètre. Puissance et harmonie sont les traits distinctifs de ce millésime. La persistance aromatique est incroyablement longue.