



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2001

Degustationsnotizen des Cheaus :

Sehr schönes, tiefes, dunkles Purpurrot. In der ersten Nase kommt ein schon verschmolzener Holzton zum Ausdruck, in den sich die bittere Süße der Lakritze und schwarze Früchte wie Johannisbeere und Brombeere mischen. Der Mund ist reine Harmonie, die sich allmählich mit Süße und Festigkeit entfaltet. Langsam tritt die elegante Vanille hervor; die aufeinanderfolgenden Geschmacksnoten tragen zu der Komplexität des reifen Tannins bei. Im Finale zeigt sich Trüffel Seite an Seite mit Nuancen von Lakritze und Tabak, die für den Cru so typisch sind. Diese Komplexität und diese Tanninstruktur sind die Merkmale eines großen La Mission. Trinken: bis 2040.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 357 °C

Niederschlagsmenge: 335 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,56 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Notizen zu dem Jahrgang

Die Wetterbedingungen sind mit denen des Vorjahrs zu vergleichen: Juli und August waren sehr heiß (an 22 Tagen stieg das Thermometer über 30 °C) und zwischen dem 20. Juli und dem 20. September verzeichnete man lediglich zwei Tage mit starkem Regen. Zum Erntebeginn war die Reife der Trauben perfekt, ihr Gesundheitszustand mustergültig. Während der Lese blieb das Wetter günstig, im Allgemeinen warm und trocken, mit Ausnahme von zwei Schlechtwettertagen (dem 22. September und dem 3. Oktober), an denen nicht geerntet wurde.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon