



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2006

Degustationsnotizen des Cheaus :

Schlicht gesagt, opulent. Die intensive Farbe tendiert zu einem Purpurviolett. Sobald das Glas geschwenkt wird, explodieren die verschiedenen Aromen geradezu. Eine zauberhafte, komplexe Aromenpalette: Himbeere, Brombeere, Havannatabak, Zedernholz, Kaffee und Lakritze. Der Mund beginnt mit großer Süße, dann breitet sich der Wein aus und man wird von ihm ganz einfach überwältigt. Ab diesem Moment setzen sich die reifen Tannine durch und enthüllen die starke Konzentration dieses Weins. Eine erstaunliche Frische trägt seine Tanninmassen und bringt sie wie ein Zug auf den Gleisen in die Ferne zu einer ganz unglaublichen Länge. Der Wein gönnt uns keine Atempause; er spielt meisterhaft seine Partitur von Anfang bis Ende. Selten war die Entfaltung eines La Mission Haut-Brion derart vollendet. Wir wollen es wagen und schreiben: 2006 ist einer der größten Jahrgänge von La Mission Haut-Brion. Trinken: 2015 bis 2035.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 571 °C
Niederschlagsmenge: 315 mm
Gesamtproduktion Gironde: 6 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Notizen zu dem Jahrgang

Der Jahrgang 2006 ist das Ergebnis einer kontrastreichen Witterung. Während dieses ungewöhnlichen Jahres fiel das Wetter von einem Extrem ins andere, und zwar das ganze Jahr lang bis zum Ende der Weinlese. Hier können wir von Glück sagen, dass Frühling und Sommer insgesamt warm und trocken waren. Hundert Saisonarbeitskräfte, die drei Monate lang täglich eingesetzt wurden (frühzeitiges Entblättern ab Ende Juni, Teilentfruchtung, zweites Entblättern), halfen dem Kellermeister, die ideale Reife jeder Rebsorte und jeder Parzelle ruhig abzuwarten. Dank dieses enormen Arbeitsaufwands, ergänzt durch das ganz besonders gewissenhafte Verlesen während der Ernte, gelangten nur homogene, kerngesunde Trauben von vollendeter Reife in den Gärkeller.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon