



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2007

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die intensive Farbe tendiert zu einem dunklen Violett. Zunächst in der Nase noch zurückhaltend. Dann kommen die Aromen nacheinander hervor. Die Reihe wird von der Himbeere angeführt. Ihr folgen Brombeere, Havannatabak und Röstnoten und schließlich ein sehr hübscher Holzton. Der erste Mundeindruck ist Süße, dann gewinnt der Wein an Fülle, bis er den ganzen Gaumen auskleidet. Ab diesem Moment setzen sich die reifen Tannine durch und enthüllen die Konzentration dieses Weins. Er besitzt eine erstaunliche Frische und ein schönes Gleichgewicht zwischen Alkohol und Säure. Mit dem 2007er hat La Mission Haut-Brion einen großartigen Wein produziert. Trinken: 2012 bis 2022.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 337 °C  
Niederschlagsmenge: 409 mm  
Gesamtproduktion Gironde: 5,69 Mio. hl  
Anzahl Tage T > 30 °C: 9

Notizen zu dem Jahrgang

Wenn der Winter und der Frühling mild und feucht sind, ist das Risiko der Entstehung mancher Rebkrankheiten sehr hoch. Die Traktoren fuhren wie nie zuvor die Reihen hinauf und hinunter, um die Reben und ihre Früchte zu schützen. Nie zuvor wurden so viele Hände für die „Grünarbeiten“ benötigt, die Maschinen nicht leisten können, wenn ein wirklich gutes Ergebnis gewünscht ist. Frühes Entblättern ab Ende Juni auf der kälteren Seite, ein wohl überlegtes Ausdünnen, um die Last der Rebe zu vermindern und die verbleibenden Trauben besser zu belüften, und ein zweites, sorgfältiges Entblättern, ohne die Beeren auf der anderen Seite zu beschädigen. Im sonnigen September konnte in aller Ruhe geerntet werden. Bei dem erforderlichen strengen Verlesen wirkten nicht weniger als 200 Personen mit. Wer sich vom Fortschritt im Bordelaiser Weinbau überzeugen möchte, kann den 2007er als Referenzjahrgang heranziehen.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon