



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2010

Degustationsnotizen des Cheaus :

Beim Betrachten dieses Weines fällt seine dunkelviolette Farbe ähnlich einer Aubergine auf. Sein Bukett ist intensiv und komplex, Noten von Holz vermischen sich mit Aromen von Cassis, Lakritze und Schokolade. Es scheint, als könne man unendlich viele unterschiedliche Düfte finden. Am Gaumen beeindruckt der Wein umgehend mit seiner Breite und seiner Ausdrucksstärke. Die Tannine sind köstlich und die Struktur wird von einer unglaublichen Frische getragen. Was die Architektur angeht, könnte man den Château La Mission Haut-Brion 2010 mit dem Eiffelturm vergleichen. Die sichtbare Struktur ermöglicht es, die Konstruktion zu verstehen. Obwohl sie immens viel Material erfordert, erscheint sie leicht und luftig. Dank dieser Kontraste fällt es leichter zu begreifen, welcher großer Herausforderung sich die Architekten in beiden Fällen gestellt haben, nämlich derjenigen, ein perfektes Gleichgewicht zu finden. Wie Herr Eiffel und sein Team haben auch wir das Gefühl, dies erreicht zu haben.

Merlot Noir 37%

Cabernet Sauvignon 62%

Cabernet Franc 1%

Weinlese: 8. September bis 8. Oktober

Trinken: 2020 bis 2035

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 362 °C

Niederschlagsmenge: 225 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,7 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 24

Notizen zu dem Jahrgang

Ein trockenes Jahr, ein trockener Sommer.

Der vegetative Zeitraum von Anfang April bis Ende September war der trockenste seit 1949. Die kumulierten Niederschläge lagen nur knapp über der Hälfte des Durchschnittswertes der vergangenen sechzig Jahre: 225 mm gegenüber 400 mm. (Zur Information: der feuchteste Sommer war derjenige des Jahres 1992 mit fast 700 mm. Der Jahrgang 2005 war mit 229 mm der zweittrockenste nach 2010.)



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon