



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2007

Notes de dégustation du Château :

Ce vin surprend tout d'abord par l'intensité et la complexité de ses arômes. Dans le verre, la couleur est celle d'un vin jeune avec un reflet vert-jaune. Au nez, des notes florales se mêlent à celle des agrumes. Ce vin impressionne par sa structure et sa longueur en bouche. Il est amusant d'utiliser le terme structure, réservé habituellement au rouge. Mais ce vin d'un grand équilibre entre l'alcool (13°6) et l'acidité (pH 3.1) est droit et minéral comme une " charpente ". Décrire un vin est toujours un exercice difficile. Imaginez un train de saveurs aromatiques qui file sans s'arrêter et vous aurez un bon aperçu de ce que peut être le La Mission Haut-Brion 2007.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 337°C.
Hauteur des pluies : 409 mm
Production totale Gironde : 5,69 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 9

Date des vendanges : 28 août – 5 oct.

Notes du millésime

Un hiver et un printemps doux et humides sont des conditions très favorables au développement de certaines maladies de la vigne. Jamais les tracteurs n'ont autant arpenté le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Jamais autant de main d'œuvre n'aura été nécessaire pour accomplir les « travaux en vert » que seul l'homme peut accomplir fin d'obtenir le meilleur résultat : un effeuillage précoce dès la fin juin sur la face la plus froide, un éclaircissage extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied, mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face.

Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines où pas moins de deux cents personnes sont intervenues, afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

2007 sera donc le millésime de référence pour constater les progrès de la viticulture bordelaise.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon