



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 1999

Notes de dégustation du Château :

Le propre du grand vin, c'est d'être toujours bon. La Mission Haut-Brion 1999 en est un exemple. La couleur profonde, d'un rouge rubis, est restée jeune et vive. Les arômes si spécifiques du cru envahissent le nez, la bouche. Le bois brûlé, le pain grillé toasté, le cuir très léger devançant la poudre de cacao qui éclate en finale. Le volume en bouche est équilibré et harmonieux. La finale est douce et longue, évoluant vers beaucoup de complexité. Un grand vin dans un millésime classique.

A déguster de préférence entre 2010 et 2030.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3495 °C

Pluie : 567 mm

Jours de plus de 30 °C : 19

Vendanges : du 30/08/1999 au 24/09/1999

Notes du millésime

L'avant dernière année de ce millénaire a été marquée par des événements météorologiques exceptionnels. En premier lieu, une éclipse de soleil le 11 août. Puis deux très violentes tempêtes ont secoué le Sud-Ouest, l'une le 7 août, violente et très courte, l'autre encore plus violente le 27 décembre, qui dura du coucher du soleil et durant une bonne partie de la nuit. La violence maximale fut atteinte entre 8 heures et 10 heures du soir. Ce fut catastrophique pour toute la région. Enfin, l'année fut une année chaude en moyenne et sur l'année supérieure de 2° à la normale des 40 dernières années. C'est considérable. Plus généralement, l'année 1999 restera une année de conditions météorologiques brutales.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon