



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2007

Notes de dégustation du Château :

Ce vin possède une couleur rouge violacée assez intense. Le nez est dominé par les fruits rouges (type groseille ou framboise). La bouche est onctueuse et souple. Le vin se présente étonnamment bien. Son côté gourmand nous ferait presque oublier qu'il s'agit d'un vin encore en barrique et dont l'élevage ne fait que commencer. Assurément, 2007 complète une très belle trilogie après les millésimes 2005 et 2006.

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