



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2005

Notes de dégustation du Château :

La robe du La Mission Haut-Brion 2005 est très sombre. On peut deviner, par sa profondeur, que ce vin possède une grande densité. Le nez est d'une grande précision. Nous pouvons y discerner tous les arômes de fruits rouges, de terre, de fumé, de réglisse... Si cette complexité se retrouve en bouche, la première impression qui vient à l'esprit est le contraste surprenant entre la concentration de ce vin et sa douceur. Ce dernier possède une chair qui enveloppe, les tannins lui donnant presque une sensation crémeuse. Le vin s'élargit, prend sa dimension au palais et n'en finit pas. L'équilibre est aussi un grand trait du La Mission Haut-Brion 2005 où l'intensité des tanins est contrebalancée par une étonnante fraîcheur. Un des très grands millésimes du Château La Mission Haut-Brion.

A déguster de préférence entre 2015 et 2025.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3492 °C

Pluie : 229 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 24/08/2005 au 26/09/2005

Notes du millésime

2005 restera dans nos mémoires comme une année historiquement sèche. Cette caractéristique se profile dès l'hiver où nous enregistrons un déficit hydrique important. Malgré un mois d'avril humide, les pluies resteront rares jusqu'aux vendanges. Tout au long de l'année, les températures sont élevées. 2005 présente des conditions climatiques très proches de celles du légendaire millésime 1949. Ces dernières nous ont permis, à la veille des vendanges, d'obtenir des petites baies de raisin, d'une concentration jamais connue et en parfait état sanitaire. Les vendanges ont débuté le 24 août pour les blancs et le 31 août pour les rouges, plaçant ainsi ce millésime dans la catégorie des années précoces.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon