



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2006

Notes de dégustation du Château :

Exubérant, tout simplement. Sa couleur est intense tirant sur un violet pourpre. Dès la première agitation, nous assistons à une explosion d'arômes divers, d'une grande complexité. Framboises, mûres, havane, cèdre, café, réglisse autant de parfums envoûtants. La bouche débute par une grande sensation de douceur puis le vin s'élargit et vous envahit. A partir de ce moment là, les tanins d'une grande maturité s'imposent en nous donnant la mesure de la grande concentration de ce vin. Une étonnante fraîcheur porte cette masse tannique, comme un train sur ses rails, en l'emmenant très loin vers une longueur incroyable. Aucun moment de répit, le vin déroule une partition parfaitement maîtrisée du début à la fin. Rarement La Mission Haut-Brion n'a atteint une telle plénitude. Osons écrire : 2006 est l'un des plus grands millésimes de La Mission Haut-Brion.

A déguster de préférence entre 2015 et 2035.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3571 °C

Pluie : 315 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 29/08/2006 au 29/09/2006

Notes du millésime

Le millésime 2006 est le fruit d'un climat contrasté. Durant cette année hors normes, les conditions climatiques ont été changeantes, passant d'un extrême à l'autre, tout au long de l'année et ce, jusqu'à la fin des vendanges.

Fort heureusement, dans ce contexte, le printemps et l'été ont été globalement chauds et secs.

Cent saisonniers, au travail, jour après jour, pendant trois mois (effeuillage précoce dès fin juin, vendanges en vert, second effeuillage) ont permis au vinificateur d'attendre sereinement l'apogée de chaque cépage et de chaque parcelle.

Grâce à cet énorme travail, parachevé par des vendanges marquées par un tri particulièrement méticuleux, ce sont des raisins homogènes, parfaitement sains et mûrs qui sont arrivés au cuvier.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon