



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2007

Notes de dégustation du Château :

Sa couleur est intense tirant sur un violet profond. Le nez se fait tout d'abord discret. Puis des arômes divers commencent un défilé. En tête du cortège, la framboise suivie par d'autres saveurs comme la mûre, le havane, la torréfaction et pour finir par un très joli boisé. La bouche débute par une sensation de douceur, puis le vin s'élargit pour prendre toute sa place. A partir de ce moment là, les tanins mûrs s'imposent en nous donnant la mesure de la concentration de ce vin. Il est d'une étonnante fraîcheur avec un très bel équilibre alcool / acidité. Avec le millésime 2007, La Mission Haut-Brion a produit un grand vin d'une très belle qualité.

Merlot : 43%  
Cabernet Franc : 9%  
Cabernet Sauvignon : 48 %

A déguster de préférence entre 2012 et 2022.

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



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon