



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2010

Notes de dégustation du Château :

En regardant ce vin, la couleur violette sombre, similaire à celle d'une aubergine, s'impose à vous. Le nez est intense et complexe. Des notes de bois se mélangent à celles du cassis, de la réglisse et du chocolat. Il semble que l'on puisse indéfiniment trouver des saveurs différentes. En bouche, le vin vous interpelle immédiatement par sa largeur et son côté expressif. Les tanins sont savoureux, la structure est portée par une incroyable fraîcheur. Sur le plan architectural, nous pourrions prendre pour le Château La Mission Haut-Brion 2010 l'image de la Tour Eiffel. La structure visible permet de comprendre la construction. Bien que la quantité de matières nécessaires à celle-ci soit immense, elle paraît légère et aérienne. Ces contrastes permettent de mieux comprendre le défi relevé, dans les deux cas, par les architectes : trouver l'équilibre parfait. Comme pour Monsieur Eiffel et son équipe, nous avons le sentiment d'y être parvenus.

Merlot Noir 37% Cabernet Sauvignon 62% Cabernet Franc 1%

Date des vendanges : 8 sept. – 8 oct.

A boire de préférence vers : 2020/2035

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 362°C.

Hauteur des pluies : 225 mm

Production totale Gironde : 5,7 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

Une année sèche, un été aride.

Sur le plan climatologique, la période végétative, allant de début avril à fin septembre, est la plus sèche jamais connue depuis 1949. Ce manque d'eau a pour conséquence d'engendrer un phénomène de déshydratation en concentrant les éléments constitutifs de la baie de raisins et d'obtenir des valeurs quantitatives jamais atteintes, notamment sur la richesse en sucre. Les nuits très fraîches ont favorisé l'accumulation des anthocyanes et, de ce fait, les vins rouges de 2010 sont les plus colorés de ces dernières années.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon