



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2000

Le Climat

Un début d'année doux, un printemps très pluvieux et chaud, suivi d'un été sec et caniculaire : ce sont là les caractéristiques climatiques de cette année, mythique à la fois par son millésime et par la qualité du vin produit. Les records de température sont battus : plus de 1,5°C en moyenne sur les douze mois... C'est énorme. Septembre fut à l'unisson, chaud et sec, ce qui permit une vendange dans des conditions optimales.

Quelques données

Date de Vendanges du 13 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 58 % ; Cabernet Sauvignon : 32 %

Cabernet Franc : 10 %

Fûts neufs 75 %

Degré Alcoolique 13.5 %

Date de mise du 20 au 26 Août 2002

Note de dégustation

Superbe couleur, très dense et profonde. La lumière a du mal à révéler ce rouge foncé aux mille éclats. Le nez est éblouissant, c'est l'assemblage des fruits à l'apogée de la maturité. La fraîcheur du fruit est là, mais la douceur du fruit mûr emplit la bouche, tapisse le palais où vient se développer la complexité du tannin souple, abondant, d'une très grande douceur. La complexité aromatique de ce terroir vient jouer avec le fruit. Cette succession de plénitude, de concentration, de maturité, évolue à l'infini, proposant au palais une longueur en finale inimitable. Une bouteille d'anthologie.

