



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2005

Le Climat

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'au 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.

Quelques données

Date de Vendanges du 31 Août au 23 Septembre
Assemblage Merlot Noir : 69 % ; Cabernet Sauvignon : 30 %
Cabernet Franc : 1 %
Fûts neufs 87 %
Degré Alcoolique 14.5 %
Date de mise du 26 Juin au 2 juillet 2007



Note de dégustation

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 tanins 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.