



## MILLESIME 2010

### Le Climat

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.

### Quelques données

Date de Vendanges :	du 8 Septembre au 8 Octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 37% ; Cabernet Sauvignon : 62 % ; Cabernet Franc : 1 %.
Rendement:	43.5 hl / ha
Part de grand vin :	47 %
Fûts neufs :	75%
Degré Alcoolique :	15%
Date de mise :	Du 25 au 31 Mai 2012
Production :	5365 caisses de 12 bouteilles.

### Note de dégustation

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.