



LE CLARENCE
DE HAUT-BRION

— 2011 —

MILLESIME 2011

Le Climat

L'une des caractéristiques de l'année 2011 aura été l'extrême sécheresse constatée au printemps. Si nous additionnons les hauteurs de précipitation des mois d'avril, mai et juin, nous sommes en présence du printemps le plus sec jamais enregistré depuis 1949. Heureusement, nous avons retrouvé, durant l'été, un peu d'eau, permettant à la plante de continuer son travail. Les vendanges auront été sereines, avec un mois de septembre plutôt sec.

Quelques données

Date de Vendanges :	du 31 août au 27 septembre
Assemblage :	Merlot Noir : 71 % ; Cabernet Sauvignon : 23 % ; Cabernet Franc : 5 % ; Petit Verdot : 1% .
Rendement :	37.5 hl / ha
Part de la production :	46 %
Fûts neufs :	34%
Degré Alcoolique :	13.4% (provisoire)
Date de mise :	Toujours en élevage
Production :	8200 caisses de 12 bouteilles (estimations).

Note de dégustation

La couleur est rouge sombre. Le Clarence présente des arômes délicats de fruits noirs où l'on perçoit déjà les notes fumées si caractéristiques des vins de Haut-Brion. La proportion importante de merlot fait que le vin entre en bouche de façon très onctueuse et délicate, puis évolue doucement sur une structure tannique bien enrobée. La finale resserrée présente des saveurs de cerises noires et une légère amertume très rafraichissante.