



Quatre de novembre, 5-2º - D5

Polígono C´an Valero

07011 Palma de Mallorca

T. 971 40 38 68

islavinos@islavinos.es

## Château Haut-Brion 2006

PAÍS: FRANCIA

REGIÓN: PESSAC-LÉOGNAN

D.O: APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

AÑADA: 2006

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON



### Descripción

---

El único Château de fuera del Médoc incluido en la clasificación de vinos tintos de 1855. La primera mención escrita sobre este viñedo data de 1423. Pero su desarrollo comienza de verdad cuando Jean de Pontac se casa, en 1525, con Jeanne de Belloy, que aporta como dote una parte de Haut Brion. En 1550 manda construir el edificio, que inicialmente constaba de 4 torres y una capilla. Pero una de las torres y la capilla se destruyeron años más tarde. Se casó tres veces, tuvo un hijo a los 76 años y murió a los 101 años. Armand de Pontac, uno de sus sucesores, pone en práctica nuevas formas de vinificación como el relleno de barricas o el trasiego, con el fin de conseguir que sus vinos mejoren con el paso de los años. Otro de sus herederos fue François-Delphin d'Aulède, primero barón y después marqués de Margaux, que era también propietario de Château Margaux. Es el primer Burdeos descrito por su nombre, cuando el 10 de abril de 1663 un prestigioso cronista y catador inglés, Samuel Pepys, dice: "he bebido un tipo de vino francés llamado Ho-Bryan, que tenía un buen gusto muy particular que jamás he encontrado antes". A lo largo de los siglos tuvo diversos dueños, entre los que hay que destacar a Joseph de Fumel, que agrandó la casa solariega y la rodeó de parques y jardines, pero fue guillotinado cuando la revolución francesa. Haut Brion fue vendido como bien público y lo compraron sus herederos,

pero en 1801 tuvieron que vendérselo a Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, ministro de asuntos exteriores de Napoleón. Lo tiene hasta su muerte en 1836, año en que se subasta y lo compra Joseph-Eugéne Larrieu, que le da un importante impulso y se ve recompensado con el éxito de la clasificación de 1855. En 1935 aparece en escena Clarence Dillon, banquero americano, que se convierte en nuevo propietario, previo pago de 2.300.000 francos. Se dice que su intención era comprar Cheval Blanc, pero aterido por el frío se detuvo ante Haut Brion y cambió de opinión. Muere en 1979. Durante algún tiempo trabajó con él su hijo, embajador de Estados Unidos en Francia, desde 1953 a 1957, y presidente del Museo Metropolitano de Nueva York, desde 1965. Pero cuando se volvió a Estados Unidos le ayudó su sobrino Seymour Weller, que muere apenas 8 días después que su tío. En la actualidad, Joan Dillon, duquesa de Mouchy, es la presidenta. De la dirección técnica se encarga Jean Delmás, uno de los mayores expertos en viticultura y ampelografía de Burdeos, que sigue la tradición familiar, pues su familia dirige Haut Brion desde 1923.

## Características

---

**Denominación:** Appellation Pessac-Léognan Contrôlée

**Graduación:** 12,5

**Presentación:** 75 cl.

**Producción:** 150.000 botellas

**Edad del Vinedo:** 36

**Superficie del Vinedo:** 43

**Densidad de plantacion:** 8.000-10.000

**Tipo de Suelo:** Gravas con un subsuelo arcillo-arenoso

**Fermentación:** En cubas de acero inoxidable a temperatura controlada

**Crianza:** 24 meses

**Tipo de barrica:** Roble francés 100% nueva

**Temperatura de servicio:** 16-18°C

## Notas de Cata

---

Elegancia sería la palabra que mejor caracteriza a este vino. Existen vinos evidentes, que vienen espontáneamente hacia nosotros, y vinos cuya exclusividad nos obliga a conocerlos. Château Haut-Brion 2006 forma parte, sin duda alguna, de esta última categoría. El color es muy profundo.

La nariz, al principio reservada, se nos entrega suavemente. A unas notas minerales le siguen los frutos rojos, el terruño y un dominante aroma a café recién tostado. Sin darnos cuenta, este vino nos hechiza por su increíble complejidad. La boca es igual que la seda. Una extracción de los taninos adecuada a esta añada ha permitido obtener taninos de una asombrosa suavidad. La frescura hace que estos taninos tengan una longitud infinita. Sin duda, hará falta ser paciente para poder disfrutar plenamente en el futuro del potencial de esta gran añada de Château Haut-Brion.

## **Maridaje**

---

Carnes rojas a la parrilla o guisadas, caza mayor, magret de pato, quesos curados, jamón de bellota