



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

1998

シャトーの試飲評価：

濃く深いきれいな色調。

香りの第一印象としてオー・ブリオンのテロワールがもたらす特色を感じる。このテロワールに特徴的な“スモーキー”な香りは、個人の感じ方により焦がし

た香り、コーヒー、焙煎、熟した果実、乾燥プラム、完熟バナナ、タバコ、カラメル、甘草などと捉えられる。

シャトー・オー・ブリオンのこのセカンドワインで驚かされるのは、この複雑なアロマであ

る。オー・ブリオンの特徴であるエレガンスや気品を全て備えている。

テロワールの性格

がここによく表れている。

バランスが良く、豊富なタンニンはしなやかで、余韻が長い。

味わいにしっかりした骨格

を感じる。プルミエ・クリュのセカンドワインはこうあらねばならないと示す格好の例。即

ち一言で言えば、規模を小さくした偉大なワイン。

気象条件

気温総計：3349°C

降水量：537mm

ジロンド県総生産量：658万ヘクトリットル

最高気温が30°Cを上回った日数：21

ヴィンテージの評価

過去30年の平均値の3倍にあたる量の雨が降った。偉大なブドウ栽培地の優れた点は、余分な水分は排除しながらも長期間水気を保つ特性を有すること

である。今年はこの特性がとて貴重であった。何故なら5月は非常に乾燥し6月は普通だったが、7月も降水量が多い雷雨の日が2日あった他は乾燥したから

である。気温に関しては8月が例外的な暑さで、収穫に非常に有益だった



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon