



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Bahans Haut-Brion*

*2005*

シャトーの試飲評価：

とてもきれいな光沢をもつ紫色がかったルビー。香りはとても濃厚で、現段階では心地よい樽香がやや優勢に立っている  
果実と同時に、カシスやハバナ葉巻が混じったテロワールのニュアンスも浮かび上がらせ、驚くべき複雑な香りを感じさせる。アタックで特徴のある柔らかさが感じられるが、すぐにワインは縦横に広がり始める。香りの持続が素晴らしい。  
このシャトー・バアン・オー・ブリオン2005年は、あの伝説的な89年ヴィンテージ以降で頂点に立つワインである。

気象条件

気温総計：3 492 °C

降水量：229 mm

ジロンド県総生産量：600万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：32

ヴィンテージの評価

2005年は歴史的に乾燥した年として我々の記憶に残るであろう。この特徴は、深刻な水不足を記録した冬から既に浮かび上がっていた。降水量の多かった4月を除いては、収穫まで雨は稀であった。一年を通して気温は高かった。2005年は伝説的な1949年に近似した気象条件であった。そのおかげで  
収穫寸前には、これまでで最も凝縮し健全な小さいブドウ粒をつけていた。白ワイン用は8月24日に、赤ワイン用は8月31日に収穫を始めたので、このヴィンテージは早熟の年の部類に入る。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon