



CHATEAU HAUT-BRION



## *Le Clarence de Haut-Brion*

2007

シャトーの試飲評価：

紫かったルビー色に近い。  
香りはどちらかという控えめだが、空気と触れるに従い少しずつ現れてくる。  
香りのパレットは偉大なテロワールから生まれたワインであることを示すが、全く久しぶりに、その香りは自分の分身であるラ・シャペル・ドゥ・ラ・ミッシ  
ョンの香りと同じくらい魅力的なものとなった。  
口に含むと、このクラランスのおいしさが確かめられる。  
通常は控えめなワインだが、このヴィンテージは積極的に口の中を風味で満たす。  
2007年ヴィンテージより、シャトー・オー・ブリオン<sup>®</sup>のセカンドワインの名称とボトルのラベルが変更された。  
2007年吉日、ル・クラランス・ドゥ・オー・ブリオンが誕生した。

気象条件

気温総計：3337

降水量：409 mm

ジロンド県総生産量：569万ヘクトリットル

最高気温が30℃を上回った日数：9

ヴィンテージの評価

暖かく湿気のある冬と春は、ブドウの樹にいくつかの病気を広めてしまう。ブドウの樹と果実を守るため、ブドウ畑にこれほどの作業車が出動したことはなかった。収穫前の種々の作業をこなす為にこれほどの人手が必要だったこともないが、最高の結果を得る為にこれらの仕事は、人間の手作業のみ行うものである。最も涼しい箇所の樹から行う除葉は6月末には始め、樹一本当たりの房数を減らす摘房は残る果房の風通しが良いよう配分を考慮して行う。二度目の除葉は



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon