



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2008

シャトーの試飲評価：

かなり濃い紫紅色。香りは熟成し、赤系および黒系フルーツのニュアンスをもつ。アタックは驚くほどフレッシュである。続いて力強い構造が浮かび上がるが、ブーケを隠しはしない。確かにこのセカンドワインは、素晴らしいワインである。

気象条件

気温総計： 3 254

降水量： 476 mm

ジロンド県総生産量： 480万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数： 10

ヴィンテージの評価

ブドウの生育に困難な気象条件に直面した年には、ボルドーでは《今年はブドウ栽培者の年だ》と言いつつ習慣がある。2008年はその一例であるが、

雨が多く涼しかった春のせいでブドウの樹の生育と開花が遅れた。8月もどちらかというとも寒く湿気があり、ブドウの成熟を鈍らせた。

前年より10日ほど遅れて始まった収穫も加味すると、2008年は少々遅咲きの年であった。この状況ではブドウの樹の成長は、植えられた土壌の質と、ブドウ

栽培者の経験および収穫前に人間が畑で行った作業の質とに大きく影響される。ドメーヌ・クラランス・ディロン畑では、これらの二つの成功の条件が常に

共存している。2008年には例外的とも言える素晴らしい品質の白ワインと、とても上質の赤ワインが生産されたが、スタイルでは1988年に、構造では2004年に近い。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon