



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2010

シャトーの試飲評価：

輝きのある紫がかった赤。

香りは初め少々控え目だが、アエラシオンにより現れる香りの複雑性にすぐさま魅了される。

新鮮な赤い果実の香りに、ココアなどのそれより遥かに温かいニュアンスが交る。

口に含んだ第一印象は柔らかく、味わう人にワインになじむ時間を与えるかのようだ。

しかしこれは一時的で、すぐに上質なタンニンによるワインの骨格が姿を現す。

数年前から私たちが考えていたこと、即ち、ル・クラレンス・ド・オー・ブリオンを偉大なワインと断言して良いということ、このヴィンテージが証明してくれた。

収穫期間：9月9日～10月9日

気象条件

気温総計：3 362 °C

降水量：225 mm

ジロンド県総生産量：570万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

一年を通して雨が少なく、夏は特に乾燥した。

ブドウ樹の生育期に当る4月初めから9月の終わりまでは、1949年以降で最も乾燥した。累積雨量は過去60年間の平均値の半分近くで、通常が400mmであるのに対し今年225mmにとどまった。（因みに最も雨が多かった夏季は1992年で、降水量はなんと700mmであった。又あの2005年は2010年に続き2番目に乾燥したヴィンテージで、雨量が229mmだったことも注目に値する。）

この水不足の結果、脱水現象によりブドウ果汁の構成要素が濃縮され、数値の上で前例がないほど素晴らしい年となった。特に糖度の上昇が顕著であった。

夜間は気温が下がりアントシアンの蓄積に有利に働き、このため2010年の赤ワインは近年中で最も濃厚な色を有する。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon