



CHATEAU HAUT-BRION



## *Le Clarence de Haut-Brion*

*2013*

シャトーの試飲評価：

良く熟した果汁たっぷりの黒い果実、たとえばサクランボなどのおいしそうな香りに、樽香が完全に調和しています。

口に含むと、凝縮した果実味と共に、豊かなタンニンの素晴らしい骨格も感じられます。丸みのある複雑な余韻が長く続きます。

メルロ57%、カベルネ・フラン16%、カベルネ・ソーヴィニヨン27%

収穫期間：9月24日～10月11日

気象条件

気温総計：3295 °C

降水量：492 mm

ジロンド県総生産量：384万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：30

ヴィンテージの評価

2013年は絶えず困難に見舞われた一年でした。春に雨が多かったため開花が妨げられ、花ぶるいや結実不良が引き起こされました。菌類による病気を抑えることができたのは幸いでした。

夏は暑く乾燥したものの、7月に激しい風を伴う雷雨に襲われ、収穫量予想を更に下降修正せざるを得ませんでした。

収穫は例年より遅目に始まり、雨と太陽が交錯する不安定な天候の下で行われました。手作業と光学自動選別器を併用して厳しい選果を行い、健康な果実だけを残しました。今年のように厳しい気象条件が重なると収穫量の減少は避けられませんが、最新機器を利用し、また作り手が細心の注意を払うことで、ワインの品質を保つことができました。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon