



CHATEAU HAUT-BRION



## *Le Clarence de Haut-Brion*

*2015*

シャトーの試飲評価：

赤い反射光が美しい深い色調。

香りの第一印象は熟したフルーツ。アエラシオンでこの果実香は複雑性と凝縮感を増す。口中をたっぷり満たす心地よいアタックに続いて、緻密に編みこまれた細かいタンニンが現れる。瑞々しく、その素晴らしいポリウム感にもかかわらず重たさを感じない。

メルロ57% カベルネ・フラン1% カベルネ・ソーヴィニヨン42%.

収穫日：9月8日～10月5日

理想的な飲み頃：2020 - 2035年

気象条件

気温総計：3506 °C

降水量：265 mm

ジロンド県総生産量：530万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：30

ヴィンテージの評価

冬と春が多量の雨と例年以下の低気温が続く厄介な天候だったにもかかわらず、その後ブドウ樹は殆ど奇跡といっていいほど均一に開花しました。夏は非常に乾燥したのですが、果実の成熟期も終わりに近づいた9月半ばになって、恵みの雨が訪れました。10月には全く雨が降らず、順調に収穫できました。夜間の涼しさと昼間の暖かさが重なったおかげで、濃厚な色調であるのに、瑞々しく果実味たっぷりのワインを得ることができました。これは矛盾すると思われませんか、それとも自然がもたらした奇跡だとも？

私たちがお答えするとしたら、人の努力と、いつもの繰り返しになりますが、やはりテロワールが素晴らしいからだということになると思います。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon