



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2009

シャトーの試飲評価:

このワインは昔レ・プランティエ・デュ・オー・ブリオンと称していた。二つのドメーヌ、シャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオンとシャトー・オー・ブリオンでは二種類の白ワインを生産している。アッサンブラージュの際、ファーストワインの為に最良の原料を選択し、それぞれのシャトーで利用されなかった原料を用いて、ラ・クラルテ・ドゥ・オー・ブリオンが生産される。2009年ヴィンテージではセミヨンの比率が86%と大きい。柑橘類のアクセントをもつ、とても心地よいワイン。口に含むとアルコールと酸味のバランスが良く、厚みがある。この新しいワインは良いスタートを切った。

気象条件

気温総計：3 455 °C
降水量：388 mm
ジロンド県総生産量：574万ヘクトリットル
最高気温が30 を上回った日数：22
収穫期間：8月31日 ~ 10月6日

ヴィンテージの評価

本来、ワイン醸造家は慎重な人間である。しかし今年はこの良く知られた慎重さを忘れ、皆さんに偉大な誕生を発表しよう。新しく生まれたものはあまりにも素晴らしく将来有望なので、理性的でいることは難しい。今からこう断言してしまおう、2009年ヴィンテージは傑出しており、将来的に伝説のヴィンテージ1929, 1947, 1949, 1959, 1961, 1982, 1989, 1990, 2000, 2005年の仲間に入ることは間違いないと。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon