



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2010

シャトーの試飲評価：

このワインは澄んだ色調と、際立って芳醇な香りをもつ。アカシアのなどのフローラルのニュアンスと、桃などの果実のニュアンスとが混在する。

口に含んで最も印象的なのは、そのフレッシュさである。

ある種のワインを“飲みやすい”と形容する際、不当にもネガティブな意味を込めることがよくある。

不当にも、と記したが、そもそも我々は飲む為にワインを造っているのではないのか？

ラ・クラルテ・ド・オー・ブリオン2010年は既に十分魅力的なので、当然この飲みやすいワインの仲間に入れてよいであろう。

収穫期間：9月1日～9月10日

気象条件

気温総計：3362 °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は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