



CHATEAU HAUT-BRION



## *La Clarté de Haut-Brion 2012*

シャトーの試飲評価：

グラスに鼻を近づけると、まるで香りの祭典のよう。非常に爽やかな香りには柑橘類（グレープフルーツ）やトロピカル・フルーツ（パイナップル）、そして白トリュフまでもが顔を覗かせます。口に含んでも同様に、爽やかで果実味たっぷりの複雑性が感じられます。この豊かなワインは苦味と少しの塩気が混じったような興味深い後味をもつので、更にもう一杯飲みたくなってしまいます。このようなワインを、本当においしいワインと呼ぶのでしょうか。セミヨン58%、ソーヴィニヨン・ブラン42%

収穫期間：9月4日～9月14日

気象条件

気温総計：3 369 °C

降水量：397 mm

ジロンド県総生産量：524万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

2012年は、雨が多く低温だった4月の発芽期から着色期まで生育に大きなばらつきが見られた一年で、着色も長引きました。幸いなことに7月と8月は理想的な暑さで雨にも降られず、快適な夏空のもとで綿密な手入れをした結果、春の悪天候の影響を最小限にとどめることができました。

このふた月の間、できるだけ均一な収穫果を得ようとあらゆる努力を続け、特に色づきの遅れているブドウを取り除きました。収穫は赤ワイン用白ワイン用ともに、秋晴れの中、始まりました。

2012年は、私たちがのようにブドウが早く熟するテロワールでは、とても満足のいくヴィンテージとなりました



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon