



CHATEAU HAUT-BRION



## *La Clarté de Haut-Brion 2013*

シャトーの試飲評価：

輝きのある淡い黄色。

パイナップルなどのトロピカルフルーツの香りは雄弁で、まるで香りの爆発のよう。

アタックではボリュームや滑らかさを感じるのですが、続いて澀刺とした爽やかさに向かって変化していきます。また、香りを嗅いだときのパイナップルのニュアンスが、更に濃厚に感じられます。

全体的なバランスが素晴らしいワインです。

ソーヴィニヨン・ブラン39%、 セミヨン61%、

収穫期間：9月17日～10月1日

気象条件

気温総計：3 295 °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