



CHATEAU HAUT-BRION



## *La Clarté de Haut-Brion 2015*

シャトーの試飲評価：

ラ・クラルテ2015年はフルーツ、特にグレープフルーツの果肉やレモンのニュアンスなど柑橘系の心地良い香りをもつ。

豊かで好感のもてるアタックのあとアルコールの滑らかさを感じる。ボリュームは普通だが、立体的な味わいが魅力的。

ソーヴィニヨン27% セミヨン73%

収穫日：8月28日～9月8日

理想的な飲み頃：2020 - 2030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