



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2000

シャトーの試飲評価：

果実香が花の特徴を上回る。熟したソーヴィニヨンの特徴であるアニスを含む生のミント、マスカット、そしてアーモンド、ヘーゼルナッツ、極少々ブラリネのニュアンスのある重めのムスクが際立っている。しかしまた葡萄の花のようなフローラル香もそこにある。その香りはとても繊細で気品があり、ミントやスイカズラ、菩提樹との区別が容易である。構造は緻密であると同時に粘性があり滑らかで、非常に複雑。貴腐ワインのアロマである炒ったアーモンド、ひそかなお香や蜜蝋の香りを感じる。余韻は長い。

気象条件

気温総計：3426

降水量：436 mm

ジロンド県総生産量：680万ヘクトリットル

最高気温が30℃を上回った日数：21

ヴィンテージの評価

年初は穏やかな気候で春はとても雨が多く暖かく、夏は乾燥し猛暑であった。この一年はその西暦年と生産されたワインの品質の両面から伝説の年となった。気温の記録が破られ、12ヶ月を平均すると平年より1.5℃も高かった。この違いは大きい。9月は一定して暑く乾燥し、最良の条件下で収穫を実施することが出来た。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon