



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2002*

シャトーの試飲評価：

香りでは熟したソーヴィニヨンがもたらすニュアンスが主体を占め、メント、アニス、そして特にマスカットとムスクを感じる。また同時に非常に微妙で繊細なフローラルの香りも有し、ワインはこのヴィンテージにしてはとても滑らかでしなやかである。その爽快さや果実味、調和のため、グラヴでは非常にユニークな白ワインとなっている。

気象条件

気温総計：3 228

降水量：336 mm

ジロンド県総生産量：561万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：14

ヴィンテージの評価

とても乾燥した年だが少量の雨がうまく分散して降ったので、ブドウの樹は必要な水分を確保することができた。少々涼しかった夏が成熟を遅らせたが、その後日中は比較的気温が高く陽が差し、この季節に稀な北東の風が吹いた。これは収穫には理想的な気候で、9月9日から摘み取りが始められた。まず白ワイン用の、続いて赤ワイン用のブドウが醸造タンクに入れられたが、一滴も雨が混じらずブドウも完璧に健全であった。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon