



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

2004

シャトーの試飲評価：

緑色の光沢のある見事な黄金色。  
香りは内向的ではあるが、素晴らしく複雑で見事な調和を見せる。花の香りが柑橘類と桃のニュアンスと混じりあう。

口に含むと、セミヨンの粘性とソーヴィニヨンの爽快感とのバランスが見事に取れている。とても濃密なワインで、余韻も非常に長い。  
このオー・ブリオン・ブランは2001年と1999年のヴィンテージを思い出させる。

気象条件

気温総計：3 365 °C

降水量：325 mm

ジロンド県総生産量：666万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：21

ヴィンテージの評価

2004年は特に雨量の多い11月で始まった。水分が多い始まりだったにも拘らず、2004年は水不足の年であった。6月初旬の素晴らしい気象条件下、ブドウの花が短期間でばらつきなく開いた。8月の雨は後半にかたまって降ったので、両側のブドウの葉を取り除かなければならなかった。この作業のおかげで、素晴らしい気候の9月に熟して健全なブドウを収穫することができた。白ワイン用の収穫は9月6日に、また赤ワイン用は9月16日に開始した。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon