



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2005*

シャトーの試飲評価：

黄金色の光沢を伴う緑色がかった黄色。柑橘類が優勢な、非常に濃厚な香り。途方もなく複雑で豊かな香りで、白桃やハチミツ、アカシアの花やオレンジのニュアンスがある。

このワインは縦横に長い傑出した構造を有す。たっぷり含まれているアルコールやグリセロールが、このワインのボリューム感を高める。口に含むと、最初に感じた複雑な香りを全て見出す。余韻の香りの持続性は非常に印象的である。

過去数年来で、確かに最高のオー・ブリオン・ブランの一本に数えられる。

気象条件

気温総計：3492 °C

降水量：229 mm

ジロンド県総生産量：600万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：32

ヴィンテージの評価

2005年は歴史的に乾燥した年として我々の記憶に残るであろう。この特徴は、深刻な水不足を記録した冬から既に浮かび上がっていた。降水量の多かった4月を除いては、収穫まで雨は稀であった。一年を通して気温は高かった。2005年は伝説的な1949年に近似した気象条件であった。そのおかげで

収穫寸前には、これまでで最も凝縮し健全な小さいブドウ粒をつけていた。白ワイン用は8月24日に、赤ワイン用は8月31日に収穫を始めたので、このヴィンテージは早熟の年の部類に入る。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon