



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2007

シャトーの試飲評価：

このワインには全てがある。
バランス、フレッシュさ、肉付き、複雑性、ミネラル感、香りや味わいの濃密さ。完璧の近くまで来ている。
何も優勢ではなく全てが調和の中にある。(アルコール度数13,9%、PH3,2) 黄金色の光沢と緑色のニュアンスがある黄色。香りは濃密でマルメロとアカシアの花の香りが中心にあるが、エレガントな樽香も顔をのぞかせる。初めからこのワインはその大規模な構成で印象付ける。口中を一杯に満たす滑らかなワイン。余韻は終わりが無い。見事。

気象条件

気温総計：3337

降水量：409 mm

ジロンド県総生産量：569万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：9

ヴィンテージの評価

暖かく湿気のある冬と春は、ブドウの樹にいくつかの病気を広めてしまう。ブドウの樹と果実を守るため、ブドウ畑にこれほどの作業車が出動したことは

なかった。収穫前の種々の作業をこなす為にこれほどの人手が必要だったこともないが、最高の結果を得る為のこれらの仕事は、人間の手作業でのみ行うもので

ある。最も涼しい箇所から行う除葉は6月末には始め、樹一本当たりの房数を減らす摘房は残る果房の風通しが良いよう配分を考慮して行う。二度目の除葉は

反対側の果実を傷めないよう細心の注意を払いながら実施される。

9月は快適な気候で落ち着いて収穫を終えることができたが、厳しい果房の選別を畑で行う必要があるため、200名もの人々が動員された。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon