



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2012

シャトーの試飲評価：

香りと味わいが正反対のワイン。

柑橘類主体の香りから、爽やかさに満ちたワインだと想像されます。

特にピンク・グレープフルーツの香りに嗅覚が圧倒されるので

酸味の強いワインであろうと予想します。

ところが実際に口に含むと、滑らかな口当たりのとても豊かなコクのあるワインなのです。

しばらくすると香りを圧倒していた爽やかな酸味が実際に現れ、とても長い余韻へと導いてくれます。

シャトー・オー・ブリオン白にとって、また偉大なヴィンテージが生まれました。

セミヨン45%、ソーヴィニヨン・ブラン55%

収穫期間：9月5日～9月14日

気象条件

気温総計：3 369 °C

降水量：397 mm

ジロンド県総生産量：524万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

2012年は、雨が多く低温だった4月の発芽期から着色期まで生育に大きなばらつきが見られた一年で、着色も長引きました。幸いなことに7月と8月は理想的な暑さで雨にも降られず、

快適な夏空のもとで綿密な手入れをした結果、春の悪天候の影響を最小限にとどめることができました。

このふた月の間、できるだけ均一な収穫果を得ようとあらゆる努力を続け、特に色づきの遅れているブドウを取り除きました。収穫は赤ワイン用白ワイン用ともに、秋晴れの中、始まりました。

2012年は、私たちのようにブドウが早く熟するテロワールでは、とても満足のいくヴィンテージとなりました



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon