



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2015

シャトーの試飲評価：

シャトー・オー・ブリオン・ブランはマンゴー、ライチ、パイナップル、バラの花びら、胡椒などの複雑な香りをもつ。ソーヴィニヨンが本領を遺憾なく発揮している。

口に含むとまず凝縮した果実味が感じられ、それから次第に幅広く厚みのあるワインの心地良さへと変化する、最後は唾液の分泌を誘う塩辛いニュアンスで終わる。

ソーヴィニヨン69% セミヨン31%

収穫日：8月28日～9月7日

理想的な飲み頃：2020 - 2040年

気象条件

気温総計：3506 °C

降水量：265 mm

ジロンド県総生産量：530万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：30

ヴィンテージの評価

冬と春が多量の雨と例年以下の低気温が続く厄介な天候だったにもかかわらず、その後ブドウ樹は殆ど奇跡といっていいほど均一に開花しました。夏は非常に乾燥したのですが、果実の成熟期も終わりに近づいた9月半ばになって、恵みの雨が訪れました。10月には全く雨が降らず、順調に収穫できました。夜間の涼しさと昼間の暖かさが重なったおかげで、濃厚な色調であるのに、瑞々しく果実味たっぷりのワインを得ることができました。これは矛盾すると思われませんか、それとも自然がもたらした奇跡だとも？

私たちがお答えするとしたら、人の努力と、いつもの繰り返しになりますが、やはりテロワールが素晴らしいからだということになると思います。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon