



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1931*

シャトーの試飲評価：

1931年のオー・ブリオンは驚くべき凝縮感を見せる。強烈で苦いタンニンが、カaramelと焼かれた木のニュアンスを伴ってワインを特徴づけ、その長い熟年年数にもかかわらず閉じたままだ。

気象条件

気温総計：2974 °C

降水量：488 mm

ジロンド県総生産量：382万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

気温が低く降水量が非常に多かった年。8月は悲惨な気候で、9月になっても悪天候が続いた。この年のワインは全体的に、初めから不味いと評価された。1931年11月、ダニエル・ロートンがメドックとブライのワインに関して《青臭く酸味が感じられ、香りも不快。》と記録している。

困難な年。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon