



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1989

シャトーの試飲評価：

とても暑く、特に非常に乾燥した年であるが、これは偉大なヴィンテージの特徴である。今日、我々はこのワインが良くわかるようになってきた。見事なアロマ、良く溶けたタンニンと控えめな酸味の調和が何よりもまず素晴らしい。濃厚で力強いと同時に、非常に繊細で調和の取れたワインとなるであろう。構造や官能性は1959年を思わせるが、兩年の気象条件や収穫量の面からもまさにその通りである。白ワイン品種は8月に収穫し終わり、赤ワイン品種の収穫は8月31日に始められた。

収穫期間：8月29日～9月20日

理想的な飲み頃：2000 - 2025年

気象条件

気温総計：3 407 °C

降水量：359 mm

ジロンド県総生産量：650万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：22

ヴィンテージの評価

歴史に残る早熟な年。ブドウの樹が生育する間、常に暖かく陽光に満ち乾燥した気候であった。即ち気象条件は、発芽から開花、着色、成熟、収穫に至るまで理想的であった。

稀有な年の稀有なワイン。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon