



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1991

シャトーの試飲評価：

収穫の不均一性を補うために（霜害を被らなかった新芽と副芽から再発芽したものとでは15日分の生育差があった）、着色期に霜害を免れた枝からの果房をボルドー液で印した。これらの房は他とは別に先に摘み取られ、樽熟成後に素晴らしい品質を示したので、アッサンブラージュ（混醸）の際の基盤として用いられた。ワインは高品質で、恐れていた青臭さや厳しさが見られない。反対に非常にしなやかで、熟成した複雑な味わいをもつ。とても成功したオー・ブリオンである。

気象条件

気温総計：3 310 °C

降水量：473 mm

ジロンド県総生産量：270万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：22

ヴィンテージの評価

春に霜に襲われた年として、全ての人の記憶に残るであろう一年。実際、ブドウの早めの発芽に適した気候だった2月末のあと、4月20日の夜から21日にかけて凄まじい霜が降りた。寒波は朝まで続き、畑によっては零下7 が観測されたほどで、既に相当育っていた枝や葉を打ちのめした。ブドウの樹が正常な生長を取り戻したのは漸く5月末になってからのことで、畑や樹によって生育段階に差がついてしまった。7月と8月はとても暑く乾燥した。収穫期間は暑かったが雨が多かった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon