



CHATEAU HAUT-BRION



## Château Haut-Brion 1992

シャトーの試飲評価：

オー・ブリオンでは、着色期に厳しい摘果を行った。ブドウの健康状態に細心の注意を払い、収穫時には畑で特に厳しく選別した為、健全で素晴らしい果実を得ることが出来た。92年のオー・ブリオンは、果実味が豊富でシャトー特有の性質をもつ。タンニンがかなり凝縮しているため、数年待ってから飲むと楽しめるであろう。

収穫期間：9月17日～10月7日

理想的な飲み頃：1996 - 2000年

### 気象条件

気温総計：3 294 °C

降水量：697 mm

ジロンド県総生産量：663万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：20

### ヴィンテージの評価

乾燥した冬、とても暑く乾いた5月。6月は降雨量が多く、開花に時間がかかりばらつきが出た。結実不良と花ぶるいにもかかわらず、収穫量は多いと予想された。7月、8月は暑かったのだが8月にとても雨が多く、ベト病や灰色カビ病など、衛生状態が心配された。収穫中は雨の日と好天の日が交互に来た。一般的に、ブドウ栽培者とワイン醸造者の丹念な仕事のおかげで、ワインは悪天候の害から救われた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon