



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1995

シャトーの試飲評価：

気温と降水量が平均値を上回ったことに注意しなければならない。1996年は掴み難いコントラストを有するワインである。ブドウは酸味が強かったが、ワインはしなやか。果実の糖度は高かったが、フェノール化合物の成熟度はブドウの品種によって大きな違いがあった。全体としてカベルネ・フランやソーヴィニオンは、メルロより上手く出来たようだ。このヴィンテージは品質において前年のレベルに近いが、ワインの構造面では異なる。1995年の渋みを含んだ固さが見られず、タンニンはおそらくよりしなやかであろうが、飲み終わりに極僅かな青臭さを感じる。たっぷりとしたボリュームがあり、骨格がしっかりしバランスが良い。素晴らしい一本となるに違いない。全体としてとても良いワインである。

収穫期間：9月16日～10月4日

理想的な飲み頃：2005 - 2020年

気象条件

気温総計：3255 °C

降水量：516 mm

ジロンド県総生産量：641万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：23

ヴィンテージの評価

1996年は、気象が非常に不安定な一年であった。7月の数日間を除いては暑さが長続きせず、8月中旬以降に雨がやってきた。9月前半は良い天気だったが、後半は雨が多かった。まとめると、好天の期間が何回か点在する平均的な夏であった。このワインは5年待ってから味わうと良い。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon