



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1997

シャトーの試飲評価：

熟成が進んだきれいな色調で、オレンジがかった輝くニュアンスをもつ。このヴィンテージの濃厚で複雑な香りに驚かされる。オー・ブリオン特有のアロマと共に杉の木や葉巻が香る。控えめな樽香が果実香を包み込み、収穫されたばかりのブドウのニュアンスが顔を覗かせる。口に含むとまず、しなやかで穏やかな印象を受ける。このヴィンテージには調和が取れている。固いタンニンが存在し、後味が短くやや渋い。このワインは尚数年間の熟成に耐えうる。

収穫期間：9月16日～10月4日

理想的な飲み頃：2010年以前に飲んだほうが良い。

気象条件

気温総計：3494 °C

降水量：472 mm

ジロンド県総生産量：668万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：22

ヴィンテージの評価

年初がとても乾燥し暖かかったので、春には樹の成長が例外的といえるほど早かった。

今まで一度も見られなかったことだが、4月の終わりに開花したブドウ畑があった。5月初めに降雨があり開花の終わりを遅らせたので、花の時期が一月以上にも亘って続いた。9月は非常に乾燥したので冷静に収穫を行い、ブドウの成熟度の差異に対処することができた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon