



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1998

シャトーの試飲評価：

非常にクラシックな濃厚な色調。やや閉じてはいるものの、素晴らしく複雑で芳醇な香りをもつ。全体的にとっても穏やかな方向に熟成しているが、そこに官能性と、上質なポルト酒のインクのニュアンスが絡み合う。控えめな木の香りの中で、軽く焦がした完熟果実が、それよりも明らかに煎りが強いコーヒーやココアの香りと合流する。素晴らしいタンニンだが、まだ固い。全体としてポリウムがあり、熟成により豊かな力強さが更に増していくであろう。長期熟成型の素晴らしいワイン。

収穫期間：9月15～30日

理想的な飲み頃：2015 - 2020年

気象条件

気温総計：3 349 °C

降水量：537 mm

ジロンド県総生産量：658万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：21

ヴィンテージの評価

過去30年の平均値の3倍にあたる量の雨が降った。偉大なブドウ栽培地の優れた点は、余分な水分は排除しながらも長期間水気を保つ特性を有することである。今年はこの特性がとて貴重であった。何故なら5月は非常に乾燥し6月は普通だったが、7月も降水量が多い雷雨の日が2日あった他は乾燥したからである。気温に関しては8月が例外的な暑さで、収穫に非常に有益だった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon