



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1999

シャトーの試飲評価：

まだ生き生きとした若さを感じるが、深みのある赤い色調をもつ。香りは穏やかで調和が取れているという印象を強く受ける。香りの全ての要素が完璧な比率で存在する。樽の軽めのヴァニラ、焦がし始めの甘いカラメル、少々押し強い甘草、赤と黒の果実、ブラックベリー、チェリーなどの全てが、完璧な味わいのバランスに貢献する。余韻は柔らかく長い。稀に見る魅力を備えたワインである。

収穫期間：8月30日～9月24日

理想的な飲み頃：2005 - 2015年

気象条件

気温総計：3 491 °C

降水量：567 mm

ジロンド県総生産量：681万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：18

ヴィンテージの評価

この千年紀の最後から2番目の年には、稀に見る気象現象が記憶に残った。まず8月11日の日食。次にフランス南西部を二度襲った激しい暴風雨。一度目は8月7日で激しかったものの短時間で終わったが、二度目は12月27日で稀有な勢力をもち、日没から夜半まで続いた。一年を通して見ると暑かった年で、過去40年の平均値を2 上回った。これは注目に値する。1999年は激しい天候の一年だったとまとめることが出来よう。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon