



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2000

シャトーの試飲評価：

非常に美しく濃い色調で、オー・ブリオンの特色であるルビーの赤と、若さを示す赤紫色が混ざる。グラスを回転するとワインの濃密さが感じられる。この複雑さは香りの面でも見られ、節度のある繊細なオーク、ブラックベリーのパピレ、サクランボの種、カシス、甘苦いマンゴーの匂い、これら全てが一度に爆発するかのように感じられる。口に含むと再びこれらの香りが、オー・ブリオン特有のスモーキーなニュアンス、繊細なモカコーヒー、炒ったプラリネの香りと共に、更に強く感じられる。それらのすべての要素が非常に柔らかく複雑なタンニンに溶け合う。余韻は終わりを知らない。稀に見る偉大なワイン。今日、明日飲んでも良いが、今後100年間おいしく飲めるであろう。

収穫期間：9月13～29日

気象条件

気温総計：3 426 °C

降水量：436 mm

ジロンド県総生産量：680万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：21

ヴィンテージの評価

年初は穏やかな気候、春はとて雨が多く暖かく、夏は乾燥し猛暑であった。このような気象であったこの一年は、その西暦年と生産されたワインの品質の両面から伝説的な年となった。気温の記録が破られ、12ヶ月を平均すると平年より1,5 も高かった。この違いは大きい。9月は一定して暑く乾燥し、最良の条件で収穫を実施することが出来た。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon