



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2001

シャトーの試飲評価：

このヴィンテージにしては若い濃厚できれいな色。若いワインにしては、香りがグラスから跳びかかってくるようだ。このヴィンテージもアロマのバランスが良い。この若いワインでは樽の香りが優勢ではない。第一印象は柔らかくとろりとしている。バランスの良いアロマがこれまたバランスの良い溶けたタンニンと、口の中で重なり合う。タンニンの固さは全くなく、柔らかい余韻に甘草の軽いニュアンスが現れ溶け込む。全てが溶け合っており、長期熟成することにより最高の状態へと辿り着くであろう。

収穫期間：9月17日～10月8日

理想的な飲み頃：2010 - 2020年

気象条件

気温総計：3 357 °C

降水量：335 mm

ジロンド県総生産量：656万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：32

ヴィンテージの評価

気象条件は2000年にかなり類似する。7月、8月は非常に暑く、最高気温が30 を超えた日が22日あった。また7月20日と9月20日の間で強い雨が降ったのは、僅か2日であった。収穫の初期はブドウの成熟度は完璧で、衛生面でも理想的であった。収穫期間は気候が良く全体的に温暖で乾燥したが、2日間大雨に見舞われた為、9月22日から10月3日までは摘み取りを中止せざるを得なかった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon