



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2002

シャトーの試飲評価：

驚くほど濃い色調で、その奥深さにもかかわらず非常に鮮明である。

初めはアロマが注意深く隠れているが、すぐにその芳醇さに気づく。口に含むとまず、濃密なボリューム感と果実のとても複雑な味わいに驚かされる。少しずつタンニンが口いっぱいに広がる。それは絹のようにしなやかでとろりと溶けており、そこに非常に上品なオークが僅かに加わる。

おいしくて殆ど《食べる》かのような。余韻は長く非常に繊細である。ワインの構成は完璧にバランスが取れている。長期熟成に向く一本であることは間違いないが、若くして飲んでも素晴らしいワイン。

収穫期間：9月19日～10月8日

理想的な飲み頃：2010 - 2020年

気象条件

気温総計：3 228 °C

降水量：336 mm

ジロンド県総生産量：561万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：14

ヴィンテージの評価

とても乾燥した年だが、少量の雨がうまく分散して降ったので、ブドウの樹は必要な水分を確保することができた。

少々涼しかった夏が成熟を遅らせたが、その後、日中は比較的気温が高く陽が差し、この季節に稀な北東の風が吹いた。これらは収穫には理想的な気候で、9月9日から摘み取りが始められた。まず白ワイン用の、続いて赤ワイン用のブドウが醸造タンクに入れられたが、一滴も雨が混じらず、ブドウも完璧に健全であった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon