



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2003

シャトーの試飲評価：

収穫されたブドウは高い糖度を示した。

タンニンが並外れて豊富で、メルロと特にカベルネで記録的なレベルに達した。

量がたっぷりであるだけでなく、タンニンは極限まで熟している。それは絹のようにしなやかでとろりとしており、口の中一杯に広がって味覚を無上の喜びで満たす。

不思議なことに、このような状況では概して果実の瑞々しい印象が弱まってしまう。しかし2003年は全くこれに当てはまらない。このワインは果実味をしっかりと保っており、それは非常に甘く熟していると同時にフレッシュでもある。

収穫期間：8月19日～9月15日

理想的な飲み頃：2010 - 2020年

気象条件

気温総計：3 696 °C

降水量：263 mm

ジロンド県総生産量：549万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：49

ヴィンテージの評価

2003年は確かに気候の面で、非常に稀な一年であった。4月から9月末までの降水量の少なさで、1961年の記録（258mm）には及ばなかったものの、この2003年は263mmでそのすぐ次に位置する。

過去100年間の降水量の平均値は410mmであり、最も雨の多かった1992年は697mmである。気温については、全ての記録を打ち破った。同じ期間の気温総計の平均値は3,161 であり、これまでで最も暑かった1997年には3,494 を記録している。

2003年は3,696 である。

更に 20 を超える猛暑日の平均日数は40日であるのに対し、2003年は40日



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon