



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2004

シャトーの試飲評価：

香りは比較的控えめではあるが、交替で赤い果実、ミネラル、樽、煙のニュアンスが表れ、一つ一つは明確である。口に含むとこれらが混じった複雑なアロマを感じる。非常に凝縮感のあるタンニンだが、攻撃的ではない。直線的で余韻が長く、明確な印象を与えるワインである。一見簡素だが、実は非常にエレガントで洗練されているワインであることに気づく。2004年のオー・ブリオンは、このヴィンテージを代表する最も素晴らしいワインの一つである。

収穫期間：9月6日～10月6日

理想的な飲み頃：2015 - 2025年

気象条件

気温総計：3365 °C

降水量：325 mm

ジロンド県総生産量：666万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：21

ヴィンテージの評価

2004年は特に雨量の多い1月で始まった。水分が多い始まりだったにも拘らず、2004年は水不足の年であった。6月初旬の素晴らしい気象条件の下、ブドウの花が短期間でばらつきなく開いた。8月の雨は後半にかたまって降ったので、両側のブドウの葉を取り除かなければならなかった。この作業のおかげで、素晴らしい気候の9月に熟して健全なブドウを収穫することができた。白ワイン用の収穫は9月6日に、また赤ワイン用は9月16日に開始した。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon