



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2005

シャトーの試飲評価：

非常に濃い色調で、ワインは殆ど黒色、墨の色に見える。香りのあまりの強烈さに、啞然とさせられる。このワインは自らの家系を否定できない。何故ならオー・ブリオンの特徴である複雑さを構成する全ての要素を備えているからである。煙やハバナ産の葉巻、煎ったコーヒー豆のニュアンス。新鮮な果実、グロゼイユ、チェリーもそこにある。第一印象から、このワインはあまりに濃厚で味わう者を驚かす。味わいが長続きし、クリーミーで堂々としたコクがあるが瑞々しい。飲む人を圧倒し感覚の奥深くまで浸透する。力強さと調和感がこのヴィンテージの特徴である。アロマが異様に長く持続する。この完璧に調和の取れたワインは間違いなく、当シャトーの最も偉大な何本かのうちに属する。

収穫期間：8月24日～9月26日

理想的な飲み頃：2015 - 2025年

気象条件

気温総計：3 492 °C

降水量：229 mm

ジロンド県総生産量：600万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：32

ヴィンテージの評価

2005年は歴史的に乾燥した年として我々の記憶に残るであろう。この特徴は、深刻な水不足を記録した冬から既に浮かび上がっていた。降水量の多かった4月を除いては、収穫まで雨は稀であった。一年を通して気温は高かった。2005年は伝説的な1949年に近似した気象条件であった。そのおかげで収穫寸前には、これまでで最も凝縮し健全な小さいブドウ粒をつけていた。白ワイン用は8月24日に、赤ワイン用は8月31日に収穫を始めたので、このヴィンテージは早熟の年の部類に入る。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon