



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2006

シャトーの試飲評価：

最高気温が30 を上回った日数： 32

このワインを形容するのに最もふさわしい言葉は、エレガンスである。飲む人のほうに自然に寄ってくるわかりやすいワインもあれば、飲む人がある程度慣れなければわからない、慎み深いワインもある。2006年のオー・ブリオンは間違いなく後者の範疇に入る。非常に深い色調。初めは控えめな香りが、優しく立ち上ってくる。ミネラルの香りに赤い果実の香りが続く。次に、煎りたてのコーヒー豆などのテロワール特有の香りが感じられる。自覚しないままに、飲む人はその途方もない複雑性に魅了される。口に含むと絹のようである。このヴィンテージに適した抽出を行ったため、驚くほど心地よいタンニンを得ることができた。このタンニンは爽快で余韻が際限なく続く。この偉大なオー・ブリオンがもつ可能性を将来十分に満喫する為には、おそらくかなり忍耐強く待つ必要があるであろう。

収穫期間： 8月29日～9月29日

理想的な飲み頃： 2015 - 2025年

気象条件

気温総計： 3 571 °C

降水量： 315 mm

ジロンド県総生産量： 600万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

2006年のヴィンテージは、対照的な気候から生まれた。珍しい年で、気象条件が極端から極端へと変わりやすかったのだが、この傾向が一年を通して収穫が終わるまで続いた。そのような中では非常に幸運なことに、春と夏は全体的に暑く乾燥した。3ヶ月間毎日100人ももの季節労働者が、6月末からの早めの除葉、摘房、2回目の除葉などの作業に携わった。そのおかげで各品種、各区画ごとのブドウが最高の状態に達するまで、醸造担当者は落ちついて待つことができた。また上記の大変な作業に加え、収穫時に細心の注意を払って選別したおかげで、粒が揃い完璧に熟した健全なブドウのみで醸造タンクを満たすことができた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon