



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2007

シャトーの試飲評価：

良い年

《明解さ》がこのワインを語るのに最も適した言葉であろう。通常、オー・ブリオンは慎み深いところがあり、飲む人のほうから歩み寄るべきワインと特徴づけられるが、2007年のオー・ブリオンはそうではない。色調はとて深みのある紫がかった赤。香りではシャトーの歴史で初めて、赤い果実がこのテロワール独特のスモーキーなニュアンスを上回る。このワインは飲む人に近づき、魅了する。このヴィンテージに適したタンニンの抽出をしたおかげで、口に含むと柔らかく甘美な印象を受ける。ワインの瑞々しさが、このタンニンと共に非常に長い余韻をもたらす。各ヴィンテージには違いがあるものだが、この2007年は本当にユニークなワインである。オー・ブリオンがこれほど飲む人に寄り添うことは珍しい。2007年のオー・ブリオンに魅了される、それは明解なことである。

収穫期間：8月28日～10月5日

理想的な飲み頃：2012 - 2022年

気象条件

気温総計：3 337 °C

降水量：409 mm

ジロンド県総生産量：569万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：9

ヴィンテージの評価

暖かく湿気のある冬と春は、ブドウの樹にいくつかの病気を広めてしまう。ブドウの樹と果実を守るため、ブドウ畑にこれほどのトラクターが出勤したことはなかった。収穫前の種々の作業をこなす為にこれほどの人手が必要だったこともないが、最高の結果を得る為のこれらの仕事は、人間の手作業でのみ行うものである。6月末より最も涼しい箇所から始める除葉、残る果房の風通しが良いよう配分に熟慮しながら樹一本当りの房数を減らす摘房、反対側の果実を傷めないよう入念に行う二度目の除葉。

9月は快適な気候で落ち着いて収穫を終えることができたが、厳しい果房の選別を畑で行う必要があるため、200名もの人々が動員された。

2007年はゼリド、にははるブドウ栽培の進歩を明らかにする際の、基準に



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon