



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2008

シャトーの試飲評価：

最高気温が30 を上回った日数： 10

色調は非常に濃密な赤色。赤い果実のニュアンスを持つ非常に熟した香りで、ブラックベリーとカシスが芳香の中心にある。口に含んでの第一印象は濃厚で緻密。しばらくすると驚くべきボリュームとタンニンの力強さを感じる。果実味はアロマに満ちた長い余韻で執拗である。このワインは多種類の風味を有する。素晴らしい熟成を遂げるに違いない。

収穫期間： 9月8日～10月17日

理想的な飲み頃： 2015 - 2030年

気象条件

気温総計： 3 254 ° C

降水量： 476 mm

ジロンド県総生産量： 480万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

ブドウの生育に困難な気象条件に直面した年には、ボルドーでは《今年はブドウ栽培者の年だ》と言いつつ習慣がある。

2008年はその一例であるが、雨が多く涼しかった春のせいでブドウの樹の生育と開花が遅れた。8月もどちらかというと寒く湿気があり、ブドウの成熟を鈍らせた。収穫が前年より10日ほど遅れて始まったことを加味すると、2008年はやや遅咲きの年であった。

この状況ではブドウの樹の成長は、植えられた土壌の質と、ブドウ栽培者の経験および収穫前に人間が畑で行った作業の質とに大きく影響される。

ドメヌ・クラランス・ディロンの畑では、これらの二つの成功の条件が常に共存している。2008年には例外的とも言える素晴らしい品質の白ワインと、とても良い出来の赤ワインが生産されたが、スタイルでは1988年に、骨格では2004年に近い。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon