



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2009

シャトーの試飲評価：

ある程度の凝縮感を推測させる紫色がかった赤。グラスを回すと、深く温かみがありよく

熟成した香りが現れる。

口に含むと味わいは最初から幅広く、中盤から終わりまでたっぷり口の中を満たす。

とろけるようであまりにも凝縮しているので、厚みと言う言葉を使ってもよいだろう。

しかしこの厚みは重さと同義語ではない。何故ならフレッシュさとこの力強さとのバランスが取れているからだ。力強さの点で2005年と共通点を持つが、

2009年は更にそれ以上に凝縮している。

同時に1990年や1989年ヴィンテージのようなタ

ンニンの感触や成熟性も感じられる。2009年のシャトー・オー・ブリオンを総括すると、

1989年の特徴が混じった2005年のワインのようであると言えよう。現段階で、オー・ブリ

オンがこれまで生みだした中で頂点に立つワインだと断言できる。

メルロ・ノワール46%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、カベルネ・フラン14%

気象条件

気温総計：3 455 °C

降水量：388 mm

ジロンド県総生産量：574万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：22

収穫期間：8月31日 ~ 10月6日

ヴィンテージの評価

本来、ワイン醸造家は慎重な人間である。

しかし今年はこの良く知られた慎重さを忘れ、

皆さんに偉大な誕生を発表しよう。

新しく生まれたものはあまりにも素晴らしく将来有望なので、理性的でいることは難しい。

今からこう断言してしまおう、2009年ヴィンテージ

は傑出しており、将来的に伝説のヴィンテージ1929, 1947, 1949, 1959, 1961, 1982, 1989,

1990, 2000, 2005年の仲間に入ることは間違いないと。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon