



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2010

シャトーの試飲評価：

偉大な年

紫がかった輝きをもつ、素晴らしいルビー色。

香りは初め控えめだが、グラスを回すと立ち昇ってくる。

繊細で見事なフェード・イン、フェード・アウトのように、まずボワゼ、赤い果実、そしてカカオパウダー・香ばしい焙煎・ハバナ葉巻などオー・ブリオンのテロワールに特有の香りが次々と現れる。

口に含むと初めはソフトな印象だが、次第にタンニンの構造が前面に現れてくる。

タンニンは明らかに濃密であるにもかかわらず、この上なく甘美。

全体が瑞々しくまとまっており、終わりのない長い余韻へと導く。

このワインは1989年の深みのある味と心地よさ、2000年の厚み、2005年の瑞々しさ、そして2009年の滑らかさを備えている。2010年のオー・ブリオンは理想的といってよいバランスをもち、完璧に近いワインとなった。

このヴィンテージは、1935年のクラレンス・ディロン氏によるシャトー・オー・ブリオン購入から75周年目に当たる。

私たちがこれまで生み出してきた中でも極みに立つこのワインほど、同氏に敬意を表するにふさわしいものはない。

メルロ・ノワール23%、カベルネ・ソーヴィニヨン57%、カベルネ・フラン20%

収穫期間：9月9日～10月9日

理想的な飲み頃：2020 - 2035年

気象条件

気温総計：3 362 °C

降水量：225 mm

ジロンド県総生産量：570万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

一年を通して雨が少なく、夏は特に乾燥した。

ブドウ樹の生育期に当たる4月初めから9月の終わりまでは、1949年以降で最も乾燥した。累積雨量は過去60年間の平均値の半分近くで、通常が400mmであるのに対し今年225mmにとどまった。（因みに最も雨が多かった夏季は1992年で、降水量はなんと700mmであった。又あの2005年は2010年に続き2番目に乾燥したヴィンテージで、雨量が229mmだったことも注目し得る。）

この水不足の結果、脱水現象によりブドウ果汁の構成要素が濃縮され、数値の上昇が顕著な年となった。特に糖度の上昇が目立つ。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon