



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2011

シャトーの試飲評価：

とても良い年

深みのある美しい赤。

十分に熟した黒い果実の濃密な香りに、カカオ豆のニュアンスが加わる。グラスを回すと複雑な香りが爆発するようで、オー・ブリオンに象徴的な煙と甘草のニュアンスが既に立ち昇ってくる。

口に含んだ第一印象はとてもエレガントだが、その後ワインは調和を損ねることなく、よく溶けたタンニンとともに一気にパワーを増していく。最後に豊かな香りに満ちた余韻が長く続く。

メルロ34,8% カベルネ・フラン18,9% カベルネ・ソーヴィニヨン46,3%

収穫日8月31日～9月27日

理想的な飲み頃：2020 - 2035年

気象条件

気温総計：3 546 °C

降水量：213 mm

ジロンド県総生産量：546万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：18

ヴィンテージの評価

2011年の特徴として、春がきわめて乾燥したことがあげられよう。

4、5、6月の降水量を合計すると、1949年以降で最も雨の少ない春であったことがわかる。

幸いなことに夏に少し雨が降り、ブドウ樹は果実を育てることができた。

9月はそこそこ乾燥し、落ち着いて収穫することができた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon