



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2012

シャトーの試飲評価：

とても良い年

最終アッサンブラージュの3分の2をメルロが占めます。香りは繊細でエレガント、かつ非常に複雑性に富み、ブラックベリーやカシスなどの赤いフルーツの上品さに加えて、甘草、焙煎、樽などの温かさ、そして断定できないものの殆どフローラルなニュアンスが交錯します。口に含むと先ず緻密な構造を感じます。ところがその後、良く溶け込んでいる豊富なタンニンと、ワインが柔らかく豊か、ジューシーで味わい深いことに気づきます。非常に長い余韻。2012年は当ドメーヌの評価の高いワインと肩を並べる可能性を秘めています。

メルロ65,5%、カベルネ・ソーヴィニヨン32,5%、カベルネ・フラン2%

収穫期間：9月17日～10月9日

理想的な飲み頃：2022 - 2042年

気象条件

気温総計：3 369 °C

降水量：397 mm

ジロンド県総生産量：524万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

2012年は、雨が多く低温だった4月の発芽期から着色期まで生育に大きなばらつきが見られた一年で、着色も長引きました。幸いなことに7月と8月は理想的な暑さで雨にも降られず、快適な夏空のもとで綿密な手入れをした結果、春の悪天候の影響を最小限にとどめることができました。

このふた月の間、できるだけ均一な収穫果を得ようとあらゆる努力を続け、特に色づきの遅れているブドウを取り除きました。収穫は赤ワイン用白ワイン用ともに、秋晴れの中、始まりました。

2012年は、私たちのようにブドウが早く熟するテロワールでは、とても満足のいくヴィンテージとなりました。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon