



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2015

シャトーの試飲評価：

偉大な年

深みのある素晴らしいガーネット・レッド。

トップノーズは凝縮し熟成した香り。

グラスを回すと赤や黒の完熟果実のニュアンスが表れ、更に複雑な香りとなる。果実に甘草の他、軽く丁字などのスパイシーさも混じる。口に含むと濃厚なワインは口中を滑り、瞬く間に縦、横、奥へと三次元に広がっていく。味わいは完熟フルーツとカカオ豆。

余韻は長く、モカにコーヒーの軽快な苦味が重なる。

この2015年は熟成によって更にスケールを増し、オー・ブリオンの最高級ヴィンテージの仲間として迎えられるであろう。

メルロ50% カベルネ・フラン8% カベルネ・ソーヴィニヨン42%

収穫日：9月8日～10月5日

理想的な飲み頃：2025 - 2055年

気象条件

気温総計：3506 °C

降水量：265 mm

ジロンド県総生産量：530万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：30

ヴィンテージの評価

冬と春が多量の雨と例年以下の低気温が続く厄介な天候だったにもかかわらず、その後ブドウ樹は殆ど奇跡といっていいほど均一に開花しました。夏は非常に乾燥したのですが、果実の成熟期も終わりに近づいた9月半ばになって、恵みの雨が訪れました。10月には全く雨が降らず、順調に収穫できました。夜間の涼しさと昼間の暖かさが重なったおかげで、濃厚な色調であるのに、瑞々しく果実味たっぷりのワインを得ることができました。これは矛盾すると思われかもしれませんが、それとも自然がもたらした奇跡だとも？

私たちがお答えするとしたら、人の努力と、いつもの繰り返しになりますが、やはりテロワールが素晴らしいからだとということになると思います。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon