



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2007

シャトーの試飲評価：

かなり濃い紫がかった色調。
香りはグロゼイユやフランボワーズなどの赤系フルーツが中心となっている。滑らかでしなやかな口当たり。
非常に期待をもたせる。香味が強く更に
杯を重ねたくなるので、これがまだ熟成が始まったばかりの樽の中のワインであることをつい忘れそうになる。確かに2007年ヴィンテージは2005、2006年に続いて見事な三部作を完成する。

気象条件

気温総計：3 337 °C

降水量：409 mm

ジロンド県総生産量：569万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

暖かく湿気のある冬と春は、ブドウの樹にいくつかの病気を広めてしまう。ブドウの樹と果実を守るため、ブドウ畑にこれほどのトラクターが出動したこ

とはなかった。収穫前の種々の作業をこなす為にこれほどの人手が必要だったこともないが、最高の結果を得る為にこれらの仕事は、人間の手作業でのみ行うも

のである。6月末より最も涼しい箇所から始める除葉、残る果房の風通しが良いよう配分に熟慮しながら樹一本当たりの房数を減らす摘房、反対側の果実を傷めないよう入念に行う二度目の除葉。

9月は快適な気候で落ち着いて収穫を終えることができたが、厳しい果房の選別を畑で行う必要があるため、200名もの人々が動員された。

2007年はボルドーにおけるブドウ栽培の進歩を明らかにする際の、基準になる一年だといえよう。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon