



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2010

シャトーの試飲評価：

黒みがかった色調から、その凝縮の度合いが感じられる。

非常に雄弁な香りは赤い果実が主体。

口に含んで感じる堂々たるタンニンの構成は、セカンドワインにしては驚くほどだ。

この並外れた濃密さにもかかわらず、まぶしいほどの瑞々しさも備えており、対照の妙を見せる。これまでのラ・シャペルの中でも2010年ヴィンテージは、最高の凝縮感をもつと同時に最も魅惑的でもある一本に数えられる。

メルロ・ノワール27%、カベルネ・ソーヴィニヨン47%、カベルネ・フラン26%

収穫期間：9月8日～10月8日

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は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だったことも注目値する。）

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、数値の上で前例がないほど素晴らしい年となった。特に糖度の上昇が顕著であった。

夜間は気温が下がりアントシアンの蓄積に有利に働き、このため2010年の赤ワインは近年中で最も濃厚な色を有する。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon