



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2015

シャトーの試飲評価：

深みのあるガーネット色。
カシスなど黒系果実が香りの熟成感を醸し出す。
豊満で柔らかなアタックの後、包まれてはいるがやや固いタンニンが現れる。最後はピロードの質感。
存在感十分のカベルネ・ソーヴィニヨンが、今後の樽熟成で和らげられ、素晴らしいワインに仕上がることだろう。
メルロ30% カベルネ・フラン25% カベルネ・ソーヴィニヨン45%
収穫日：9月9日～10月1日
理想的な飲み頃：2020 - 2035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ませんか、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いうことになると思います。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon