



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion Blanc 2010

シャトーの試飲評価：

緑色がかった輝きの感じられる淡い黄色。
香りの第一印象は控えめだが、グラスを回すと、非常に凝縮感のあるワインであることに気づく。
火打石や鉛筆の芯などのミネラルの風味が主体である。
アルコールなどのボリューム感による厚みがあり、しっかりした酸の構成のおかげで余韻が長い。
口の中に長く残る香りは、まるで永久に続くかのようだ。
シャトー・ラ・ミッション・オー・プリオン・ブラン2010年は非常に洗練されたワインで、長期熟成に必要な全ての条件を満たしている。
収穫期間：9月2日～9月10日

気象条件

気温総計：3362 °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