



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château Laville Haut-Brion 2007

シャトーの試飲評価：

まず香りの濃厚さと複雑性が素晴らしい。  
グラスに注ぐと、ライムイエローの光沢がある若いワインの色調を呈する。  
フローラル系の香りが柑橘類の香りと融合する。味わいでは、その構造と後味の長さが印象的である。通常赤ワインのみに使用される構造という言葉を用いるとは面白い。アルコール度数（13,6%）と酸度（PH3,1）のバランスが非常に良いこのワインは、“骨組み”のようにまっすぐで固い鉱物のような性格をもつ。ワインを描写することは常に難しい。色々な芳香を積んだ1台の車が止まらずに前を通過すると想像すると、2007年のラヴィル・オー・ブリオンがどのようなワインか掴めるのではないかと。

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の樹から始める除葉、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