



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2001

シャトーの試飲評価：

濃く深く非常にきれいな紫紅色。まず初めに程よくなじんだ樽香が際立ち、それに甘苦い甘草、カシスとブラックベリーの高い果実の香りが加わる。口に含むと少しずつ調和の取れた全体像が現れる。柔らかさと固さ。繊細なヴァニラが莢からゆっくり出てきて、次々に現れる様々な風味が熟したタンニンの複雑性に貢献する。

余韻ではミッションの特色である甘草やタバコのニュアンスの横にトリュフの香りが現れる。

この複雑性とタンニンがミッションの偉大なワインの特徴である。

2010年から2040年頃までが飲み頃である。

気象条件

気温総計： 3 357

降水量： 335 mm

ジロンド県総生産量： 656万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数： 32

ヴィンテージの評価

気象条件は2000年にかなり類似する。7月、8月は非常に暑く、最高気温が30 を超えた日が22日あった。また7月20日と9月20日の間での強い雨は僅か2日であった。収穫の初期はブドウの成熟度は完璧で、衛生面でも理想的であった。収穫期間は気候が良く全体的に温暖で乾燥したが、2日間大雨に見舞われた為、9月22日から10月3日までは摘み取りを中止せざるを得なかった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon