



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2005

シャトーの試飲評価：

2005年のラ・ミッション・オー・ブリオンは非常に黒っぽい色調を持つ。その色の深さからこのワインが大変に濃密であることが想像できる。香りは一つ一つが非常に明確である。赤い果実、土、煙、甘草などの全ての香りを見出せる。口に含むとこの複雑な香りを感じるが、最も強く印象付けられることはワインの凝縮感とその穏やかさとの驚くべきコントラストである。全てを包み込む骨格を持ちタンニンがほとんどクリーミーな印象を与える。口の中に広がり隅々まで満たしたまま終わりを知らない。バランスの良さも2005年のラ・ミッション・オー・ブリオンの大きな特長で、タンニンの濃密さがワインの驚くべき瑞々しさと拮抗する。ラ・ミッション・オー・ブリオンの最高のヴィンテージの一つである。

2015年から2025年頃までが飲み頃である。

気象条件

気温総計： 3 492

降水量： 229 mm

ジロンド県総生産量： 600万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数： 32

ヴィンテージの評価

2005年は歴史的に乾燥した年として我々の記憶に残るであろう。この傾向は深刻な水不足を記録した冬から既に浮かび上がっていた。降水量の多かった4月を除いては、収穫まで雨は稀であった。一年を通して気温は高かった。

2005年は伝説的な1949年に近い気象条件であった。そのおかげで収穫前には、これまでで最も凝縮した健全な小さいブドウの果粒をつけていた。白は8月24日に、赤は8月31日に収穫を始めたので、このヴィンテージは早熟の年の部類に入る。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon