



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2007

シャトーの試飲評価：

深い紫色がかった濃厚な色調。香りは控えめな印象で始まる。その後様々なアロマが次々と行進し始める。行列の先頭フランボワーズにブラックベリー、ハバナ葉巻、焙煎の香りが続き、最後に素晴らしい樽香が現れる。口に含むとまず柔らかさを感じ、それからワインは広がり充満する。その瞬間に熟したタンニンが我々の前に立ち現れ、このワインの凝縮度が明らかになる。驚くほどの瑞々しさを持ち、アルコールと酸味のバランスも素晴らしい。2007年のラ・ミッション・オー・ブリオンは素晴らしい品質を誇るワインである。

2010年から2022年頃までが飲み頃である。

気象条件

気温総計：3 337

降水量：409 mm

ジロンド県総生産量：569万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：9

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作業車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。最も涼しい箇所から行う除葉は6月末には始め、樹一本当たりの房数を減らす摘房は残る果房の風通しが良いよう配分を考慮して行う。二度目の除葉は反対側の果実を傷めないよう細心の注意を払いながら実施される。

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