



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2010

シャトーの試飲評価：

ナスのような暗めの紫色のこのワインは、見る者を圧倒的に印象づける。香りは強烈で複雑性に富む。樽香に加えてカシス・甘草・チョコの香り。まるで異なる風味を際限なく見出させるかのようだ。口に含むとすぐに、厚みがあり表情に富むこのワインが強く語りかけてくる。美味なタンニンをもち、並外れた瑞々しさが構造を支えている。ラ・ミッション2010年の骨格を語るため、エッフェル塔を連想してみてもどうであろう。骨組みが見えるので、構造がわかる。膨大な量の建築資材が必要だが、作品には軽快な印象を受ける。このコントラストは、二つの異なる分野でそれぞれの“建築家”が挑んだ目標である『完璧なバランス』を良く表している。エッフェル氏と彼のチーム同様、私たちもその目標に達することができたものと感じている。

メルロ・ノワール37%、カベルネ・ソーヴィニヨン62%、カベルネ・フラン1%

収穫期間：9月8日～10月8日

理想的な飲み頃：2020 - 2035年

### 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たる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だったことも注目に値する。）

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。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon