



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2015

シャトーの試飲評価：

ガーネット色に反射する深い色調。

香りで最も印象的なのは、その複雑性だ。樽を感じるが強すぎず丁度良い。グラスを回すとチョコと甘草のニュアンスが香るが、これらはブドウが完熟だったの証だ。

口に含むとコクのあるタニックなワインが優しく広がる。そして次第にパワーを増していくのだが攻撃的ではなく、新鮮な果実味が生きている。

長い余韻にはモカの他にチョコのニュアンスも。

2015年がミッシェンの最高のミレジムの一本となることは間違いない。

メルロ58% カベルネ・フラン7% カベルネ・ソーヴィニヨン35%

収穫日：9月9日～10月1日

理想的な飲み頃：2025 - 2055年

気象条件

気温総計：3506 °C

降水量：265 mm

ジロンド県総生産量：530万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：30

ヴィンテージの評価

冬と春が多量の雨と例年以下の低気温が続く厄介な天候だったにもかかわらず、その後ブドウ樹は殆ど奇跡といっていいほど均一に開花しました。夏は非常に乾燥したのですが、果実の成熟期も終わりに近づいた9月半ばになって、恵みの雨が訪れました。10月には全く雨が降らず、順調に収穫できました。夜間の涼しさと昼間の暖かさが重なったおかげで、濃厚な色調であるのに、瑞々しく果実味たっぷりのワインを得ることができました。これは矛盾すると思われませんか、それとも自然がもたらした奇跡だとしても？

私たちがお答えするとしたら、人の努力と、いつもの繰り返しになりますが、やはりテロワールが素晴らしいからだということになると思います。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon