



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

シャトー・オー・ブリオン 2025 ヴィンテージ

2025年は、テロワールの最高の表現が明らかになる、シャトー・オー・ブリオンのユニークな特徴を完全に体現しています。ブレンドの魔法により、ふくよかなバランスを持つ卓越したワインが生まれました。



この1年の概要

極端な気象条件に見舞われた特筆すべき年でしたが、それにもかかわらず、収穫は穏やかに完了しました。収穫は早く始まりましたが、干ばつの影響でペースが落ち、ここでは忍耐が欠かせませんでした。希少で小粒なブドウですが、並外れたポテンシャルを秘めています。この年は対照的な出来事が入り混じっていましたが、一つだけ非常に明確なことがあります。それは、2025年がオー・ブリオンの最も偉大なヴィンテージの一つへと発展しつつあるということです。

収穫時期

白ワイン
8月14日～21日

赤ワイン
9月1日～18日



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



シャトー・オー・ブリオン(赤)

深みのある赤の色彩に、鮮やかで力強い紫の輝きを湛えています。第一印象(初鼻)は繊細で非常に控えめ、かつエレガントであり、オー・ブリオンの本質を忠実に守っています。やがてフローラルな香りが立ち上がり、続いて黒系果実、チェリー、そしてかすかなユーカリのニュアンスが重なります。味わいは極めて緻密。その骨格が解き放たれると、テクスチャーを感じさせるほどの凝縮感と、この上なく優美な表情を見せます。中盤から広がるフルーティーな瑞々しさは繊細なタンニンによって引き立てられ、五感のすべてを呼び覚まします。ワインはその後も多角的かつ圧倒的な存在感を放ちながら発展し続け、その力強さと持続性がフレーバーの絶対的な爆発をもたらします。逆説的ではありますが、フィニッシュは永遠に続くかのようにあり、その結末は一つの明快な事実を物語っています。「オー・ブリオンは永遠である」と。

セパージュ

メルロ 62%、カベルネ・ソーヴィニヨン 26.2%
、カベルネ・フラン 11.8%

アルコール度数

13.05°

新樽率

59%



ル・クラランス・ド・オー・ブリオン

紫がかった濃い赤色の外観。第一印象は、熟した黒系果実のノートにかすかなメンソールの清涼感が加わり、非常に心地よく魅力的です。一口目からブラックベリーやチョコレートの力強いフレーバーと、食欲をそそる塩味が現れます。ボディは豊かに広がり、強度が次第に高まりながら、口当たりは極めてヴェルヴェットのように滑らかです。タンニンはしっかりと感じられ、ワインを非常にエレガントに支えています。2025年は素晴らしいヴィンテージであり、計り知れないポテンシャルを秘めながらも、若いうちから愉しむことができる——これこそが偉大なヴィンテージの真の特筆すべき特徴です。

セパージュ

メルロ 66.5%、カベルネ・ソーヴィニヨン 28.3%
、カベルネ・フラン 5.2%

アルコール度数

13.25°

新樽率

17%



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



2025



シャトー・オー・ブリオン(白)

美しく輝く淡いイエロー。第一印象から素晴らしい繊細さが現れ、白い花やアカシア、エルダーフラワーの香りに、甘いスパイスのニュアンスが重なります。味わいは緻密で引き締まっており、複雑味とフルーティーな酸が共存しています。柑橘類やジンジャーブレッドのフレーバーとともに、豊かなボディが広がり、あらゆる瞬間に心地よい凝縮感を思い起こさせます。大きなポテンシャルを秘めたフルボディのこの白ワインは、丁寧に細部まで見極める飲み手に対し、その繊細で深い精神性を明かしてくれます。

ラ・クラルテ・ド・オー・ブリオン

緑がかった輝きを放つ、美しいパール of イエロー。第一印象はわずかにスモーキーなニュアンスがあり、続いて桃やパッションフルーツ、アプリコットなどの魅力的な果実味が重なります。口に入れた瞬間は爽やかで生き生きしており、かつ味わいの構成がしっかり整っていて、心地よいフローラルなフレーバーが広がります。口当たりは優しく滑らかで、柑橘類やライチを思わせる香りが感じられます。余韻も長く、フィニッシュにかすかな塩味を伴います。芳醇で優れたバランスを誇る、見事な「ラ・クラルテ・ド・オー・ブリオン」です。

セパージュ

セミヨン 47%、ソーヴィニヨン・ブラン 53%

アルコール度数

14.55°

新樽率

45%

セパージュ

セミヨン 76.5%、ソーヴィニヨン・ブラン 23.5%

アルコール度数

13.75°

新樽率

59%