



乐王吉古堡红葡萄酒 2022

■ 葡萄园特征

称谓: AOC Pomerol, 波尔多, 法国

波美侯产区的葡萄园位于波尔多东北40公里处, 坐落在多尔多涅河右岸的高台上。梅洛是波美侯的品种之王。粘土, 作为这片产区的典型风土, 让梅洛以一种独一无二的方式展现出自身魅力。

风土: 乐王吉古堡的葡萄园占地22公顷, 位于波美侯高台的中心地带, 与另外两家顶级名庄分享产区的最佳风土。在这里, 作为地质学上的奇迹之一, 沉沉的粘土之上铺有一层砂砾土。酒庄种植的梅洛品种就是在这样品质非凡的土壤中汲取到各类元素, 成为乐王吉古堡葡萄酒能够拥有如此力道及罕见的深邃之感的秘诀。

■ 年份总结

这是早熟干燥的一年, 一开始土壤中的水分储备就不完整。4月4日至5日夜间发生了严重的霜冻, 但人力和技术的投入帮助控制了损失。春季创下了历史性的干旱, 限制了植物的营养生长。六月中旬开花后, 大约80毫米的降雨量使这个干燥的年份终于得以喘口气。总的来说, 春季和夏季有21天的热浪, 天气非常干燥, 温度很高, 需要适应。尽管如此, 一些葡萄藤表现出了令人难以置信的韧性。品尝了第一批葡萄后, 决定先由西边采摘, 挑选最成熟的葡萄, 然后再采摘东边, 挑选出果实风味更清新的葡萄。特意提早采摘赤霞珠, 为最终的混合酒带来清新感。地块之内的选择, 对于挑选成熟度最佳的葡萄也至关重要。在酒窖中, 冷发酵前的浸渍期捕获了清新水果风味, 浸渍时间更短、更温和, 以避免提取过于尖锐的单宁。在深砾质土上种植的梅洛, 对2022年的年份来说极具意义。

■ 酿造工艺

酒精发酵在带温控的水泥酒罐中进行, 长约10天。淋皮和浸渍的时间根据各罐的情况, 即风土和单宁的成熟度而有所变化。平均总浸渍时间在21至25天之间。浸渍后, 葡萄酒被导入全新橡木桶中, 进行苹果酸乳酸发酵, 并开启长达18个月的陈酿。使用的橡木桶出品于拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。

■ 品酒笔记

深色昭示了成熟水果的浓郁, 随后是胡椒、辛香和整体的浓郁香气。感性的香气凸显了这个年份的柔滑特色, 单宁细腻地包裹着葡萄酒蕴含的力量。这款酒具有值得在未来几年持续关注的陈酿潜力。



技术信息

葡萄: 梅洛 82%, 品丽珠 17,50%, 赤霞珠 0,50%
酒精度: 14,5 % vol.
pH值: 3,8
总酸度: 2,5 g/l