

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶奥堂红葡萄酒 2021

奥希耶庄园坐落于一片丰饶的土地上，人与自然相依相存，互相学习，共同创造。在我们生机勃勃的村庄，对话成为普及的价值理念。我们在不同层面，不同维度展开对话：在风霜雨雪之间，在耕种土地的世代辈际之间，在村民与匠人之间，在葡萄酒界的不同浪潮之间。这就是推动我们前进的动力，最终酿造出能够讲述一个关于地方、尊重和细微差别的故事的葡萄酒。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, 法国

酒庄栖息于法国南部纳博那地区地中海海岸线后方的崎岖山麓中。

风土：Altan的名字源自一股从公海刮来的风。庄园与地中海由坡脚分割开来，而这款酒选用的葡萄就来自坡脚，得享微风带来的清凉与湿度，让有时极干的天气条件得到缓和。这些条件让葡萄果实保持了出色的平衡度，还保留下果皮中的细腻感。

■ 年份总结

与前面四年相比，2020-2021年这个冬季不同寻常，其特点表现为初冬和末冬的温度较低。此外，霜冻是接二连三，其中，2021年4月7日至8日夜间的那场霜冻尤为严重，概因当时一些地块的葡萄已经开始吐芽（早熟品种）。这是自2017年以来最严酷的霜冻事件（实测最低温度-3℃），也是奥希耶庄园经历的范围最广的霜冻。另一个突出的天气情况就是葡萄生长期间的降雨量极低。因为缺水，葡萄植株在霜冻后迟迟不能重新启动生长的进程。直到季末，葡萄采收之后，土壤才得以补充水分。此类天气条件造成的后果即为推迟了葡萄植株的生长和发育，也推迟了成熟期。采收于9月13日开始，比2020年晚了两个星期。

采收期间，天气条件从总体上讲有利于收获。只有偶尔几天的降雨打断了采收日程，但这些雨水却得以辅助最为晚熟的葡萄品种顺利地达到最佳成熟度。

■ 酿造工艺

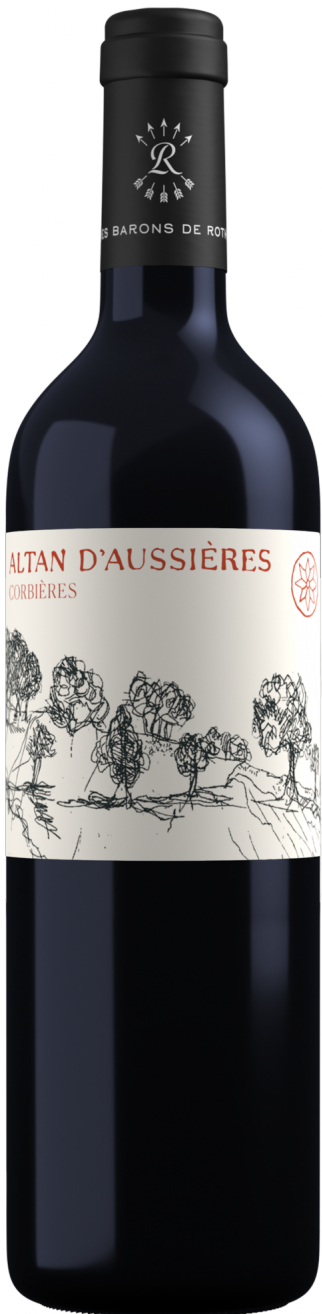
Altan d'Aussières这款葡萄酒将科比埃尔典型葡萄品种（西拉、歌海娜、佳利酿）的特征表现得淋漓尽致。无论是发酵，还是陈酿，全部的酿造手法都是为了能够以最佳的方式表达出各个葡萄品种的典型风格。64%的葡萄通过二氧化碳浸渍法完成发酵，让佳利酿和西拉的独特芬芳标志得到释放。其余的葡萄则按照传统方式在不锈钢和水泥罐中进行发酵。为了保留下在发酵过程中获取的风土的纯粹表达，陈酿时并没有使用橡木桶，谢绝一切源于外部的补充香气。陈酿在酒罐中进行12个月的时间，之后在瓶中陈上6个月。后一阶段可以让葡萄酒在罐中陈酿及灌瓶后重新找回自身的饱满度和凝聚力。

■ 品酒笔记

Altan色泽深沉浓郁，伴有紫红和石榴红光泽。

真乃天然新鲜花朵、胡椒、杏仁酱和樱桃芬芳之荟萃，一入鼻腔，如沐春风。

Altan好似水果和香气的浓缩精华，宛如一块复杂的调色板，展现了我们风土的深邃特性：灌木（金雀花、岩蔷薇）、香草（百里香、鼠尾草、杜松和迷迭香）。经历二氧化碳浸渍的葡萄酒，为最终的调配成品赋予了奶油般的结构，坚实而柔滑，更似新鲜多汁的水果拼盘（新鲜葡萄和蔓越莓）。这种如镶嵌画般的繁复特征非常容易识别，亦构成一种别具一格的身份标志，这也正是我们在酿造这款葡萄酒时的一心追求。



DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶奥堂红葡萄酒 2021

奥希耶庄园坐落于一片丰饶的土地上，人与自然相依相存，互相学习，共同创造。在我们生机勃勃的村庄，对话成为普及的价值理念。我们在不同层面，不同维度展开对话：在风霜雨雪之间，在耕种土地的世代辈际之间，在村民与匠人之间，在葡萄酒界的不同浪潮之间。这就是推动我们前进的动力，最终酿造出能够讲述一个关于地方、尊重和细微差别的故事的葡萄酒。



技术信息

葡萄：佳利酿 37%，黑歌海娜 36%，西拉 20%，穆尔韦德 7%
酒精度：14.5 % vol.
pH值：3.53
总酸度：3.42 g/l
残糖：< 1 g/l