

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2000

■ 葡萄园特征

葡萄园:波亚克AOC,波尔多,法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处,坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多,将出色的天气、地质条件融于一身,最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土: 拉菲罗斯柴尔德古堡位于波亚克产区的北端,毗邻圣爱斯泰夫。葡萄园由三大区域构成: 围绕城堡的坡地、城堡西面的卡许阿德台地以及圣埃斯泰夫产区内一块占地4.5公顷的田块。葡萄园面积112公顷,朝向好,日照充足,底土为第三纪石灰岩,覆盖一层厚厚的细砾石,混有风成砂,提供了极为优越的排水条件。

■ 年份总结

这又是一个生长期提早的年份,气温高于均值,降水量正常。5月底、6月初的潮湿天气导致了霉菌的滋生。幸而,酒庄的技术人员勤于劳作,对霜霉病细心监控。夏末极美,8、9两月的高温干燥天气让葡萄达到充分成熟的状态。葡萄的成熟过程缓慢而稳定,最终于9月21日采下第一批葡萄。从9月21日开始采收,直到10月10日结束,这期间,晴朗的天气一直陪伴着收获。葡萄的成熟度非常均匀,而且含糖量很好。单宁丰富又成熟,拥有出色的提取潜力。

■ 酿造工艺

为了让拉菲的神奇风土充分得到释放,团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐,还是水泥罐中发酵,是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。酒精发酵期间对温度做出把控,定期淋皮,以期温和地提取出所有的酚类化合物。团队为每个酒罐都给予悉心照料,而且每日都会品尝各个酒罐的葡萄酒,为其确定最佳的出罐时间。浸渍时间的长短视酒罐而异,但一般而言为22天左右。苹果酸乳酸发酵结束后,葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂,这点也成为塑造其独特风格的一大元素。3月,葡萄酒在逐渐稳定后,开始展现出自身的全部潜力,正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。团队会单独品尝每支橡木桶中的葡萄酒,仅有最优秀的那些才会被选中,成为最终成品的一部分。

■ 品酒笔记

顶级中的顶级。在期酒周品尝时就已经感受到华美又迷人的香气。力量与优雅在口中结合,配有稳实的单宁结构,悠长不绝,颊齿留香。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 93%,梅洛 7%

产量: 57.5 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.62 g/l

