

AUSSIÈRES

JARDINS D'AUSSIÈRES 2017

1999年，当埃里克斯柴尔德男爵首次踏上奥希耶的土地时，马上就被这种充斥着惊人灵魂与故事的桀骜之美拨动了心弦。在过去的两千年里，位于酒庄核心之处的170公顷土地已经被用来栽培葡萄。近20年来，酒庄为葡萄园和酒窖投入了大量资金，完成了庞大的革新工程。如今，奥希耶已被公认为朗格多克复兴格局中的一大先锋庄园。

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Corbières, Languedoc-Roussillon, 法国

科比埃产区，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：奥希耶徽纹酿自种植于较深土壤上的葡萄树，与酿造正牌佳酿的浅层土壤相比，这类土壤可以让葡萄树少承受一些缺水的压力。酿出的葡萄酒，相对而言，果香会更为浓郁，而且会展现出更为易饮的风格。传统的科比埃调配作品是以西拉为主，混有佳利酿、穆尔韦德和歌海娜，而奥希耶更偏凉性的风土则会为葡萄酒赋予杰出的平衡感与细腻度。

■ 年份总结

朗格多克地区的气候一般来说反差极大，而2017在天气方面却是一个罕见的同步年份。确实，从1月底到3月底，整个地区的降水颇丰，让植物得以顺利复苏的必要条件——水资源得到了补充。在这一不太常见的湿润季初过后，天灾降临于此：同法国各地，甚至整个欧洲一样，朗格多克在4月底同样经历了两场25年来绝无仅有的霜冻，摧毁了数百公顷的葡萄园。这场晚来的零下温度让奥希耶的受灾面积达到近三分之一，其中一部分田块颗粒无收。从霜冻中幸免于难的地区则在这一年里达到极高的品质。与2015这一大年近似的平衡温度和平衡的湿度，让葡萄树从抽芽到开花直至成熟都异常顺利，而且状态喜人。9、10两月的出色天气条件让我们所有的葡萄品种都达到了优秀的成熟度，展现出迷人的香气和美妙的平衡。

■ 酿造工艺

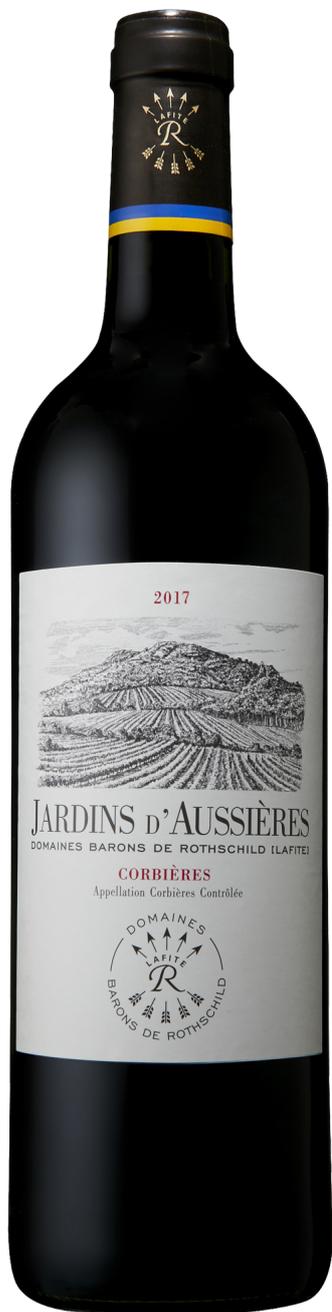
奥希耶花园的酿造遵循传统工艺。酒精发酵在配有温控设施的不锈钢和水泥质酒罐中展开。一部分的佳利酿使用二氧化碳浸渍法发酵，为葡萄酒带来独有的气息。在发酵过程中，团队会定期淋皮，从而保证以轻柔的方式将单宁和酚类化合物逐步提取出来。发酵结束后，葡萄酒会静置休息几日。整个浸渍期持续15至20天。

■ 品酒笔记

葡萄酒身着美丽的深红色酒裙。

香气仍显低调，混合着香料、灌木的香气，还带有陈酿时获得的烘烤香。

口感醇厚、和谐，丝滑又优雅的单宁稳稳地托起黑果和香料的风味。这款葡萄酒平衡宜人，虽已进入适饮期，但亦可再陈上数年。



技术信息

葡萄：西拉 34%，Grenache 33%，穆尔韦德 23%，佳利酿 10%

产量：40 hL/ha

酒精度：14.5% vol.

pH值：3.5

总酸度：3.20 g/l