

DOMAINE D'AUSSIÈRES



奥希耶奥堂红葡萄酒 2020

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

2020年，芽期因有一个颇为温和的冬季而来得偏早，真菌病带来的威胁因此也有所提升。幸而，较为湿润且高温的夏季，加之一个高温、干燥且没有热浪侵袭的季末天气，让葡萄缓慢释放出最佳的芳香潜力，同时还保留了优秀的酸度。随着葡萄生长季的向前发展，葡萄的早熟倾向有所减缓，最终的采摘期比上一个年份早了十来日。

■ 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。40%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6个月的时间，之后在瓶中陈上8到10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 d'Aussières就是各种水果和香气的一个浓缩，美味又香醇，展露出一系列深深印刻着我们风土自有特征的繁复香气：灌木丛（金雀花、岩蔷薇）、芳香草本（百里香、鼠尾草、杜松和迷迭香）。使用二氧化碳浸渍法酿造的那部分葡萄酒为最终调配成果带来一种油滑如丝却又紧致稳实的骨架，还带来由新鲜果香和特别成熟果香（碎小红果、草莓）构成的一系列芬芳。这种繁复的香气极具辨识度，这就是科比埃尔的招牌特征，也是我们在酿造Altan葡萄酒之时想要突出的风格。从开瓶那一刻起，Altan d'Aussières就表达出一种和谐感，已无需在瓶中继续陈年。



技术信息

葡萄：西拉 38%，黑歌海娜 34%，佳利酿 28%

产量：34 hL/ha

酒精度：14.5% vol.

pH值：3.66

总酸度：3.23 g/l