

## 奥希耶奥堂红葡萄酒 2020

奥希耶庄园坐落干一片丰饶的土地上 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

葡萄园: AOC Corbieres, 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。



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 ' Aussi è res就表达出一种和谐感,已无需在瓶中继续陈年。



葡萄品种: 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