

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2017

■ 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坐落于波亚克产区的北端,毗邻圣爱斯泰夫。位于城堡西面,面积达50公顷的卡许阿德台地上擎托着拉菲古堡最棒的风土。这片台地占据波亚克产区的制高点,排水性好,朝向上佳。含粘土的砂砾土壤拥有出色的水分调节能力,为赤霞珠的成熟提供了最佳条件。

种植在圣爱斯泰夫这一邻居产区内占地约4.5公顷的葡萄园拥有整个酒庄最为高龄的葡萄树,一年随着一年,为正牌佳酿培育出品质优异的葡萄。

■ 年份总结

冬天颇为温和;春季期间,4月26日和27日夜间遭遇的一场霜冻最为刻骨铭心,波尔多葡萄园因此遭到重创。在这场灾害中,拉菲最终幸免于难,得以全身而退。随后的天气条件极为出色,温度高于往年同期,降水不仅均匀,而且时间也拿捏得恰到好处。花期提前到来,以至于6月中旬,古堡的坐果期比往年早了将近15日。6月末的一场降水过后,整个夏季的气温都略低于正常水平。这让葡萄园的成熟季迈开缓慢且沉稳的步伐向前走去,从转色中期一直持续到9月中旬开始采摘葡萄。最后,9月10日至20日间降下的雨水惊扰了宁静的天气状况,但并未给葡萄带来实际性的伤害。

这年的葡萄酒则揭示出自身的优秀潜力以及颇为经典的风格特征。

■ 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。调配结束后,即拉开葡萄酒在全新橡木桶中陈酿的序幕,这一阶段长达15个月。

■ 品酒笔记

色泽浓郁、深邃。仍显低调的香气得以让品酒客一窥会随着时间沉淀而释放出自我 的巨大芳香潜力。极为清爽,带有雪松和薄荷的精致香气。

葡萄酒在口中的存在感很强,感受到一种仍然有所克制的强大力量。虽然这款葡萄酒的年龄尚幼,但一切都是那么和谐,而且已经能够体会到一款拉菲名酒的所有优秀品质,特别是细腻与浓郁之间的完美结合。





拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2017



技术信息 葡萄品种:赤霞珠 97%, 梅洛 2,50%, 小味儿多 0,50%

产量: 38.75 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. ph值: 3.68

总酸度: 3.63 g/l