

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1991

■ 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

1991年的霜冻和采收时极端困难的天气条件让人们刻骨铭心。4月时,幼芽未能抵抗住低于零度的寒冷天气,只能寄希望于第二波抽芽。夏季的阳光缓和了葡萄在成熟度方面的差异。酒庄在这年所获的收成很小。

■ 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20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。

■ 品酒筆记

葡萄酒呈深红宝石色。

释放出柑橘和杏蜜饯的香气。木香恰到好处,口感浓郁,点缀着成熟水果(黑醋栗)和烟草的风味。果味和单宁平衡非凡,最终于芳香的余韵之间达到顶点。 这一年份的调配比例可谓罕见,梅洛占得主导地位。

技术信息

葡萄品种: 梅洛 64%, 赤霞珠 36%

产量: 27 hL/ha 酒精度: 12.5 % vol. 总酸度: 3.72 g/l

