

奥希耶古堡红葡萄酒 2021

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

葡萄园: AOC Corbieres, Languedoc-Roussillon, 法国 庄园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:酿制奥希耶古堡的葡萄精选自山坡的上半部分。这一地区的土层极浅,水源匮乏,由砂岩和微量粘土构成。因此,这些田块的产量非常低。这款葡萄酒主要由西拉和穆尔韦德混酿而得。穆尔韦德品种的葡萄藤已然成熟,出产的葡萄品质极优。绿色采收,加之对葡萄的精挑细选,让庄园得以培育出一款以力道和精准度为自身特征的葡萄酒。

■ 年份总结

与过往四年相比,2020年这个冬季不同寻常,其特点表现为初冬和末冬的温度较低。此外,霜冻是接二连三,其中,2021年4月7日至8日夜间的那场霜冻尤为严重,概因当时一些地块的葡萄(早熟品种)已经开始吐芽。这是自2017年以来最严酷的霜冻事件(实测最低温度-3),也是奥希耶庄园经历的范围最广的霜冻。另一个突出的天气情况就是葡萄生长期间的降雨量极低。因为缺水,葡萄植株在霜冻后迟迟不能重新启动生长的进程。直到季末,葡萄采收之后,土壤才得以补充水分。此类天气条件造成的后果即为推迟了葡萄植株的生长和发育,也推迟了成熟期。采收于9月13日开始,比2020年晚了两个星期。天气条件总体良好,只有几天的降雨打断了采摘计划,但反而促进了最新葡萄品种的成熟。

■ 酿造工艺

葡萄酒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。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逐步提取出来。发酵结束后,葡萄酒会静置休息两日。整个浸渍期持续15至20天。40%的葡萄酒在橡木桶中陈酿(其中有三分之一是新的橡木桶),部分橡木桶源自拉菲罗斯柴尔德男爵酒业位于波亚克的制桶厂。

■ 品酒笔记

2021年份的奥希耶古堡呈深石榴红色。

浓郁的香气散发着深色水果的芬芳,樱桃与黑莓的香气交织,同时略带杏仁和黑巧克力的气息。

口感和谐,橡木和淡淡的烘烤香气尤为突出。白垩质单宁赋予了奥希耶古堡独特的力量。

技术信息

葡萄品种: 西拉 56%, 穆尔韦德 27%, 黑歌海娜 10%, 佳利酿 7%

酒精度: 14,5 % vol.

ph值:3,57 总酸度:3,49 g/l