

DOMAINE D'AUSSIÈRES



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成。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

