

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2002

■ 葡萄园特征

葡萄园:波亚克AOC,波尔多,法国

产区:波亚克

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: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

年份总结

波尔多的2016以统一的天气状况著称,对整个产区来说,这都是一个优质的年份。 芽期与往年接近,春季雨水颇多,较为清凉。虽然6月的天气尤为阴沉、寒凉,但葡萄花仍是在不错的条件中绽放。

夏季高温,极为干燥,9月初甚至可以说是过为干燥,葡萄的成熟进展有时会因缺水压力过大而受到阻碍。

在这些背景下,拉菲的优秀风土表现得非常完美,悠然自得地等到9月13日的及时雨。随后,葡萄在最佳的条件下继续步上成熟之路,一直攀至罕见的优秀水准。

■ 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。

■ 品酒筆记

深红色的优美酒裙,在杯中泛着近乎黑色的光泽。葡萄酒清澈、明亮,极为深浓。香气现在虽然还很封闭,但已能感受到拥有巨大的芳香潜力所需具备的所有特征:深邃、繁复,以及与酒完美融为一体的木香。

有些经典的紫罗兰香调,但仿佛一切都被压制着。

入口非常柔和、丝滑。之后,葡萄酒保持着同样的柔和感,逐渐占领整个口腔,持久不散,以至于我们不停地自问,葡萄酒何时才会在口中攀至顶峰。中段完美和谐。酒体非常稠密,单宁紧致,而且极为精美。





拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2002



葡萄酒在口中展现出迷人的持久度,丰盈饱满,毫无缝隙,没有任何缺陷,不留任何遗憾。一切尽在酒中,前途无量。

技术信息

葡萄品种:赤霞珠 87%,梅洛 9,50%,品丽珠 3,50%

产量: 41 hL/ha 酒精度: 13 % vol. ph值: 3,63 g/l