



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2014

■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 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

十一月到二月期间雨水充沛，超出或等于历年平均水平，经过2012和2013两年填充的地下水位继续得到提升。

气温高于均值，葡萄园与人一样，都没享受到颇有益处的冬季霜冻，反而是有约15天的大太阳，干冷、无风！大自然真是不受人的控制！萌芽提前，随后，上升的气温成为助力，令六月第一周的花期均匀一致。

与往常一样，天气情况一直是我们的葡萄农最为关注的问题。我们的团队全年努力工作，以期葡萄在完美健康的状态下达到成熟。转色期分两段进行，先是七月底，然后是8月15日之后，导致同一棵葡萄树上的各串葡萄出现成熟度迥异的情况。

因此，我们在收获时要“伶俐”一些才能做出最为明智的决策；我们也对采收手和挑选员反复强调，从而仅保留“好到绝顶”的那些够格酿制我们波亚克名酒的红葡萄。

■ 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。

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20个月。

■ 品酒笔记

优美、浓厚的石榴红色酒裙。

芬芳繁复，果香浓郁，这是2014年份的典型特征，释放出怡人的花香，还有淡淡的烘烤香，木香已完全与酒融为一体。葡萄酒充盈满口，强劲有力的同时又不失优雅。桑葚、黑加仑的风味在此时越发突出，常能在拉菲佳酿中找到的紫罗兰和雪松的香气也来点缀其中。

口感清爽、和谐，绕梁三日，在丰富与细腻之间搭建出一种沁人的平衡感。

这款酒需要十年的耐心等待，才能攀至品享的巅峰。





拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2014



技术信息

葡萄: 赤霞珠 87%, 梅洛 10%, 品丽珠 3%

产量: 44 hL/ha

酒精度: 12.5 % vol.

总酸度: 3.91 g/l