

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2014

■ 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占地约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 挑拣员反复强调,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

■ 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。

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。



CHATEAU LAFITE ROTHSCHILD



拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2014



葡萄品种: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

