

拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2013

■ 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

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重错后。不仅发芽较晚,与近五十年来的平均值相比,花期也向后推迟了三周时间,而且当时的天气状况变化莫测,最终导致了落花与落果,收成也因此低于往年。六月底时,天气骤变,一步就跨入了盛夏,完全没有过渡。不过,局部地区极有可能出现阵雨天气(据不同地区为7月27日、8月2日)。

自9月15日开始,整体形势变得很有"动感":尽管弥补了一些延迟,但这段时间内充斥着雨水、阳光,成熟要经历漫长时间才能获得,还有,九月底时,我们观察到了葡萄孢菌的"爆炸性"发展,形势变得微妙起来,风险也骤然提升!因此,我们在还没有热身的情况下就一下子进入了跑马决赛,尽可能地网罗采摘手,以最快速度完成收获。幸亏,挑拣团队抵住了艰难采收的考验,展现出了极高的工作效率。根据葡萄孢菌的影响和酿制正牌或副牌的潜力,红葡萄的惯常采收顺序并没有改变

■ 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

现在就品尝这款刚刚灌瓶的名酒实在是太早了.

香气非常封闭,几乎可以用简朴至极来形容。口中很快就显现出稳实的力感,中段饱满,然后是一段悠长的余韵,果香俏丽,桶香还有点明显。到了考验耐心的时候了.





拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2013



葡萄品种:赤霞珠 98%,梅洛 2%

产量:33 hL/ha 酒精度:12% vol. 总酸度:3.84 g/l

