



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 2013

### ■ 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

异常潮湿、寒冷的冬季令所有葡萄种植作业严重滞后。不仅发芽较晚，与近五十年来平均值相比，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，几乎可以用筒朴至极来形容。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



### 技术信息

葡萄: 赤霞珠 98%, 梅洛 2%  
产量: 33 hL/ha  
酒精度: 12% vol.  
总酸度: 3.84 g/l