

《中国葡萄酒》会员活动

策划/编辑/文：杜慧娟 摄影：Lee

天韵佳酿·波尔多右岸品酒会 ——卡斯蒂永10个酒庄 & 12款佳酿

2012年 1月

2011年11月6日,《中国葡萄酒》杂志社携手法国波尔多右岸卡斯蒂永10家酒庄庄主,在吉马国际酒廊举办天韵佳酿自由品酒会,邀请来自葡萄酒行业从业者及《中国葡萄酒》俱乐部会员广泛参与,共同品味来自波尔多右岸的佳酿,现场感受卡斯蒂永的独特风情。

首先,卡斯蒂永市长 Monsieur Michel Holmière 先生简单地介绍了卡斯蒂永产区的情况,重点强调了卡斯蒂永产区葡萄酒的优良品质,近年来,卡斯蒂永卓越的性价比使它在波尔多产区越来越引人注目,希望大家可以尽情享受庄主们带来的12款佳酿。

随后10位庄主一一为大家介绍了各自酒庄的情况,包括葡萄种植、葡萄酒酿造以及葡萄酒陈酿等。首先是来自 Château La Nauze 的庄主 Jean-Marc Domme 先生,据他介绍,酒庄占地面积为75公顷,包括21个小的葡萄园,葡萄品种为70%美乐,25%品丽珠,5%赤霞珠,葡萄藤平均树龄在40年以上,土壤主要为黏质石灰岩。这款 Château La Nauze Cuvée Premium 2008具有新鲜水果的气息,充满野草莓和覆盆子的香味,口感圆润柔顺,单宁细腻,回味很好。

Château La Briand 的庄主是 Yann Todeschini 先生,酒庄占地16公顷,葡萄园位于卡斯蒂永 Belves 的南向山坡上;这款 Château La Briand 是由70%美乐、22%品丽珠、8%赤霞珠酿造而成,在最好的



成熟度采收,颗颗精选,在温控的不锈钢发酵罐中长时间、温和地发酵,并经过12个月的法国橡木桶陈酿,年产量大概为7万瓶。

Château Blanzac 的庄主 Véronique Depons 先生说,Château Blanzac 是一个酿造高品质葡萄酒的绝佳地方,坐落在多尔多涅河沿岸的南向山坡,能得到适宜的阳光照射,从而种植出品质卓越的美乐、品丽珠和赤霞珠果实。Depons 家族从1930年开始经营葡萄园,并一直稳步提高葡萄园的产量,在2005年份取得很大的成功,酿造出了顶级的波尔多佳酿。

Château Moulin de Clotte 的庄主是 Françoise Lannoye 先生,酒庄是由 Françoisee 和 Philippe Lannoye 共同拥有,酿酒师是 Françoise Despagne。庄主和酿酒师的共同意愿是酿造“表达风土灵魂的葡萄酒”。Château Moulin de Clotte 2007这款酒是由70%美乐、20%品丽珠和10%赤霞珠混合酿造,酒体轻柔但饱满,具有多种成熟的红色水果香气,可以搭配硬质奶酪,还可搭配红肉类菜肴。

Vieux Château Champ de Mars 的庄主是 Régis Moro 先生,酒庄占地42公顷,葡萄园管理80%依靠手工,20%依靠机械,主要葡萄品种为美乐(80%)、品丽珠(10%)和赤霞珠(10%),葡萄藤树龄平均在50年以上,年产量为90000瓶。

紧接着,来自 Château Alba 的 Jean-Patrick Meyrignac 先生;来自 Château Champion 的 Pascal Bourrigaud 先生;来自 Château Lamartine 的 Jérôme Gourraud 先生;来自 Château La Chapelle 的 Elisabeth Valadier 女士;来自 Les Moulins de Coussillon 的 Bernadette Arbo 女士也为大家介绍了各自的葡萄园以及出产的葡萄酒。

随后,进入自由品鉴阶段,40多位嘉宾一一品尝各款佳酿,与庄主交流,询问每款葡萄酒的信息、葡萄园以及酒庄的一些信息;很多俱乐部会员都认为卡斯蒂永产区的葡萄酒品质不错,果香丰富,口感柔和,单宁细腻充足,性价比很高,非常值得日常购买。



卡斯蒂永品酒会酒单:

1. Château Alba 2006
Château Alba 2007
2. Les Moulins de Coussillon 2006
3. Château La Chapelle Saint Jean 2008
4. Château Blanzac 2008
5. Château Lamartine 2009
6. Château La Nauze Cuvée Premium 2008
7. Château Champion
8. Château Moulin de Clotte 2007
Cuvée Dominique 2007
9. Vieux Château Champ de Mars 2008
10. Château Briand

卡斯蒂永产区介绍:

卡斯蒂永(Cote de Castillon),位于多尔多涅河(Dordogne)右岸,距离波尔多东24英里,北面伸延至弗朗山坡(Cote de Francs),南面至多尔多涅河,西面至圣埃米利永(St-Emilion)。

整个地区占地2900公顷,大多数葡萄园不足10公顷;山坡和高地的土壤主要为砂砾石和黏质石灰岩,因此这里出产的葡萄酒更加浓郁而强劲,而山脚和靠近河流冲积层的土壤主要为淤泥和沙地,还有砾石,这里出产的葡萄酒更柔顺易饮,充满魅力,令人愉悦。

卡斯蒂永区有9个村庄,包括 St Magne de Castillon、Castillon la Batille 和7个其他村庄,拥有250个庄园,还有一个超过150名会员的合作社。

卡斯蒂永主要葡萄品种为美乐(Merlot),占到70%左右,还有品丽珠(Cabernet Franc),占到20%左右,也有一些赤霞珠(Cabernet Sauvignon)和马贝克(Malbec),这里只出产红葡萄酒,年产量为2200万瓶。这里生产的葡萄酒具有草莓、李子干及香草的香气,口感圆润、柔和,单宁足但比较细腻,酒体醇厚浓郁,性价比非常高;适宜搭配多种法国奶酪,以及烤红肉、排骨、火鸡和羊腿。一般陈年2~5年饮用较佳,一些酒体比较复杂的葡萄酒也可陈放多年。

有时候,该法定产区的葡萄酒也被冠以“Côtes de Bordeaux AOC”或“Côtes de Bordeaux Supérieur AOC”的名义出售。

特别感谢:北京吉马国际酒廊·世界城店

北京市朝阳区东大桥路世贸天阶北侧世界城商业街一层 电话:010-85907939

