



Château
Léoville Poyferré

龙博菲酒庄



La magie du solstice d'été

夏至的魔力

夏至的魔力

6月21日的夏至日很好地印证了“阳光总在风雨后”的这一说法。入夏的第一天,阳光骤然而降,并且一直发光发热直到葡萄采收之时。这样充足的阳光在多雨的冬春后,为葡萄的生长成熟带来了一个非常有益的干旱期。

2016年份既有2009年的华丽果香,油滑质感,又有2010年的平衡与集中度,而且留香味十足,充分地展现出龙博菲最伟大年份的那种迷人魅力与细腻优雅。

2016

采收日期

10月5 - 20号

调配比例

63% Cabernet Sauvignon

赤霞珠

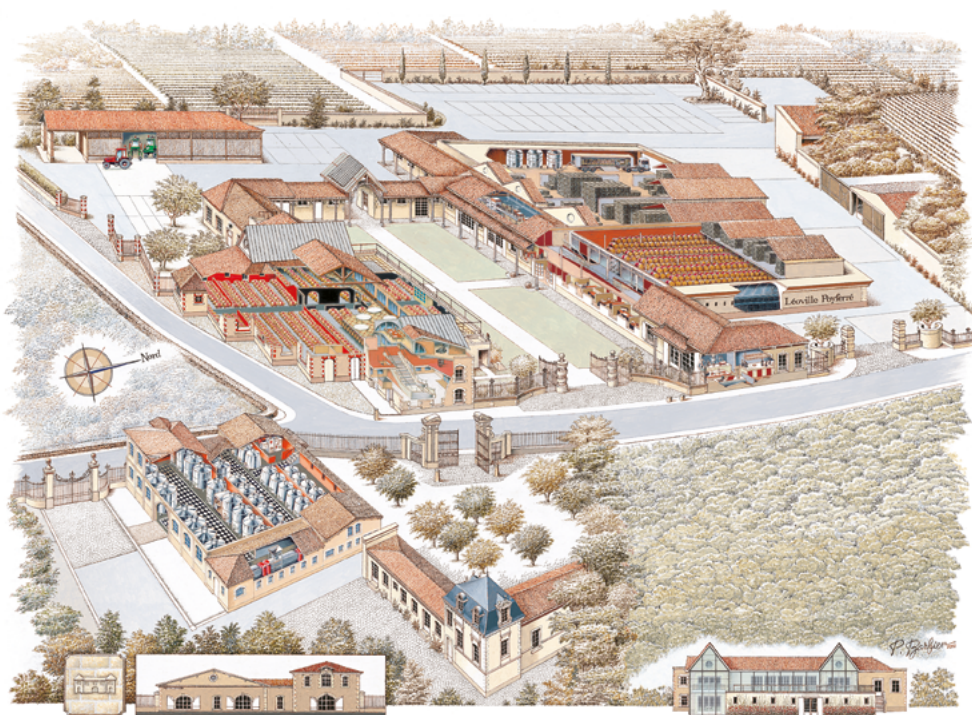
29% Merlot 梅乐

6% Petit Verdot 小味多

2% Cabernet Franc 品丽珠

产量

206,500 瓶



2016年冬天的特点是极度多雨:一月到三月的降雨量达到513毫米,几近是过去15年降雨量平均值的3倍。气温也异常地温和:比过去15年的平均值高出2°C。二月底我们就观察到有树苗发芽的迹象,情况令人担忧。

随之而来的春天既凉爽又湿润。很幸运的是,温度在三月开始下降,延缓了葡萄树的生长周期。开花期非常一致且迅速,4天就结束了,这段期间的天气确实很好,气温超过25°C。葡萄结果令人满意,并预示着今年会有不错的收成。然而,霜霉病爆发的所有条件都得到满足,这要求我们提高警惕。

剧情在6月21日,进入夏天的首日突然改变,随着阳光的到来,这个季节应有的热量终于回归。七八月特别的干燥:20.4毫米的降

雨量,即比2015和2014年的降雨量都要少5倍,但阳光也更充足。葡萄树努力地抵抗着高强度的干旱,我们观察到雨水只是刚刚足够能使葡萄果实变大,并勉强开始进入成熟期,而且比正常要来得更晚。葡萄的成熟进展缓慢。一直到九月中,多亏于那41.4毫米的降雨量,葡萄成熟终于重新得到推进。伴随着持久的光照和充足的热量,单宁的质量和丰富度都得到提升。葡萄最终达到最佳的成熟度,我们从10月5号正式开始采收。

尽管这个年份处在极端的天气条件之下,但是葡萄树生长周期的重要阶段都进行得非常顺利。我们酒庄伟大的风土以及酿酒团队的专业,共同造就了2016年这一出色伟大的年份。



关于我们的葡萄酒...

狮城庄园 (Léoville) 的历史可追溯到1638年。在经历过几次的分裂与继承后, 龙博菲酒庄 (Léoville Poyferré) 在1840年诞生。之后在著名的1855年葡萄酒评级中, 它被评为二级列级庄。酒庄位于享有盛名的圣朱利安产区, 葡萄园覆盖不同类型的砂砾石, 这样的风土使龙博菲的葡萄酒变得复杂而多样。

1920年, 库维利耶家族同时买下了龙博菲酒庄 (58公顷) 和瑞气磨坊酒庄 (Château Moulin Riche) (22公顷)。瑞气磨坊酒庄成立于1885年, 兴建于一块比龙博菲的葡萄田还要古老的砂砾石地块上, 生产出的葡萄酒带有更圆润柔和的单宁, 年轻时就能饮用, 是圣朱利安产区平衡和优雅特色的极致代表。

龙博菲凉亭 (Pavillon de Léoville Poyferré) 则采用最年轻的葡萄树来酿造, 是龙博菲和瑞气磨坊两个酒庄的副牌酒。

在葡萄达到最佳成熟度时采用100%的全人工采摘。使用容量为25公斤的塑料筐进行盛放和运输, 以保证葡萄颗粒的完整性。葡萄运送到酒庄后会进行两次的筛选: 第一次手工筛选, 第二次 (从2011年开始) 采用最先进的葡萄光学筛选器精选去梗后的葡萄颗粒, 以确保所有进入发酵程序的葡萄都是完好且成熟的。2010年酒庄对部分酿酒设备进行了更新。新投入的双层外壁不锈钢锥形酿酒桶能更有效地控制温度, 使酒精发酵前的低温冷浸成为了可能, 从而使葡萄皮的萃取变得更加柔和、果香更加纯净、颜色更加集中。同时, 这些容量不一的新型酿酒桶, 能够让酿造团队更精准地分开葡萄品种和地块来独立酿造葡萄酒。

乳酸发酵在橡木桶内进行。与现代化的酿酒设备形成鲜明对比的是龙博菲在陈酿阶段对传统的坚持: 每年使用80%全新的法国橡木桶, 进行18-20个月的橡木桶陈酿。多得现代化与传统工艺的双结合, 龙博菲的风土得到了最大可能的展现。

风土气候 (Terroir)

“Terroir” (风土气候) 是法语中独有的概念, 它包含了自然和人文的因素。具体指的是在一个限定的地理区域范围内, 其土壤类型、土壤结构、气候类型、天气以及“人”的知识技术之间的相互影响。因而, 每一个“Terroir”都是独一无二的, 而出产于每个“Terroir”的产品都具有它的地理来源和特征。“Terroir”的概念被“法定产区”这一理念所保护。

法定产区 (Appellation d' Origine Contrôlée)

酿造葡萄酒的所有条件, 包括其地理区域范围, 都被规范化地用细则记载标明。这些细则是得到法国国家农务部和欧洲委员会颁发的法令所认可的。所有的生产细节都会被监管控制, 包括其



酒庄团队

酒庄所有者: 库维利耶家族 (la famille CUVELIER)

总经理: 迪迪耶 库维利耶 (Didier CUVELIER)

酿酒师: 伊莎贝拉 达文 (Isabelle DAVIN)

种植总管: 布鲁诺 克里尼 (Bruno CLENET)

酒窖总管: 迪迪尔 托曼 (Didier THOMANN)

酿酒顾问: 米歇尔 罗兰 (Michel ROLLAND)

酒庄团队的品酒笔记

(2018年7月)

颜色: 酒裙颜色深邃并呈紫红。

香味: 浓厚集中、清新且复杂, 带有细腻的成熟果香和香料味。

口感: 入口清爽干净并有肉感; 在口中能感到酒体饱满油滑, 单宁结构稠密且强烈; 收尾持久悠长, 能明显地感受到烟熏烘烤的香味。

地理特点、自然和人文的因素等等。这所有都是为了保证消费者购买到的葡萄酒的地理来源和特性。

圣朱利安产区 (Saint-Julien)

圣朱利安产区位于梅多克 (Médoc) 的中心位置, 南面是玛歌产区, 北面是波尔克产区。整个产区拥有910公顷的葡萄田 (占整个梅多克产区的6%) 和19个葡萄酒生产商。这里出产的葡萄酒的质量之高使其中的11个酒庄都在著名的1855葡萄酒评级体系中被列入列级酒庄。产区将近85%的葡萄田都用于酿造列级酒庄的葡萄酒。因而, 圣朱利安是梅多克8个子产区里拥有列级酒庄比例最高的产区。

“媒体评价

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

《法国葡萄酒评论》杂志

Olivier Poels - 奥利佛·坡埃

19-19,5

这伟大的年份拥有华丽的酒体,令人难以置信的集中度,单宁紧致且香味浓烈,在口中萦绕不散。然而这丰满的酒体还是不能掩盖酒中的那份细腻优雅。

TERRE DE VINS

《葡萄酒天地》杂志

Bettane & Desseauve - 贝丹+德梭

18

香气细腻,迷人的果香伴随着一丝的烟草味。入口紧致,清爽度十足,单宁的结构无与伦比,非常精致,收尾饱满有肉感,且带有一丝的咸香。龙博菲很好地掌握了葡萄酒在橡木桶陈酿的技术,而2016显然是酒庄伟大的年份之一。

DECANTER

《品醇客》杂志

Steven Spurrier - 史蒂芬·斯普瑞尔

96

This is always a big, dramatic wine which does well in big vintages. Right through the

palate you feel the beautiful architecture, and the beauty of 2016 means that the final impression is of a sophisticated but supremely balanced wine with a modern construction. Damsons and bilberries abound, with clear tension where the skin of the wine is pulled tightly over the drum. It is less of a 'classical' St-Julien than some this year, but it is entirely of itself, and excellent.

JAMESSUCKLING.COM

JAMESSUCKLING网站

95-96

The buildup on the palate is impressive with blackberry and blueberry character. Plenty of currants, too. Full-bodied, linear and tight. Racy tannins and a long finish. Shows tension, depth, real raciness and pure finesse. A combination of the best from both 2009 and 2010.

VINOUS MEDIA

VINOUS酒媒

Antonio Galloni - 安东尼奥·加洛尼

94-97

A huge, soaring wine, the 2016 Léoville-Poyferré is powerful, vivid and captivating. Vertical tannins and massive concentration belie the wine's 13.6% alcohol. Léoville-

Poyferré is arguably the most tannic and brooding of the wines of the appellation. I suspect the 2016 will take many years to be at its very best. A rush of dark fruit, leather, smoke, tobacco and chocolate add the final shades of nuance.

THE WINE CELLAR INSIDER

酒窖情报

Jeff Leve - 杰夫·里弗

96-98

Sophisticated and drizzled with opulence, these sexy, supple fruits and creamy tannins feel as good as they taste. This wine is endless in depth with a penetrating bullet of pure, silken fruit in the finish.

WINE SPECTATOR

《葡萄酒观察家》

James Molesworth - 詹姆士·莫尔斯沃思

95-98

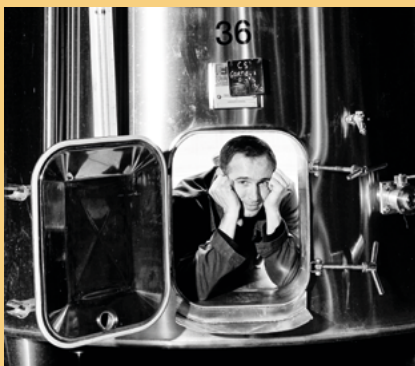
The deep well of gorgeous cassis, blueberry paste and blackberry puree flavors will carry this for the long haul. Shows a terrific graphite underpinning and a flash of cold charcoal. This is a big one.

前来酒庄发现我们酿造美酒的秘密吧!

龙博菲酒庄全年提供参观及品酒服务。

前来酒庄参观品酒或者用膳,来发现我们隐藏在每瓶美酒后的酿造工艺吧。

请直接登录我们的官方网站www.leoville-poyferre.fr获取详细信息并进行预约。



This information is also available on our website in these languages :



www.leoville-poyferre.fr

