

2017



优越的风土 给我们带来的幸运



**Château
Léoville Poyferré**

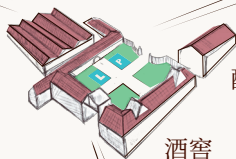
2^o GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien

龙博菲酒庄

1855二级列级庄
圣朱利安产区

酒窖



酿酒车间

酒窖

纪龙德河



葡萄田
河流

2017 优越的风土给我们带来的幸运

如果说四月末那可怕的严寒为整个波尔多带来了严重的损失, 那么圣朱利安产区一定要特别感谢圣文特森(Saint Vincent), 这位传说中的酒农之神, 保护了整个产区免受严寒的迫害, 最终化险为夷。跟其它带有宿命数字“7”的年份一样, 2017年份开始得并不容易: 冬天非常的干旱, 春天则伴随着迟来的低温。所幸这片伟大的风土以及夏天良好的气候条件, 最终促成了一个香气洋溢、集中度高、并有很好的陈年价值的年份。谁会想到这个一开始不被看好的年份会得到如此的成功呢!

冬天每年如期而至, 特点却不尽相同。在经历了2016年极其多雨的冬季后, 2017年的冬季恰好相反。它特别的干燥和寒冷, 一月的时候集中地出现了罕见的低温, 而这样的严寒天气在圣朱利安产区是少见的。

三月白天的高温促使葡萄树提前进入了发芽期, 四月温和且干燥的天气又使得它们有条不紊地稳固生长。五月底又热又干, 葡萄树提早进入了开花期, 过程迅速并一致, 紧接着的六月继续升温。这几个月温度虽高, 但五六月的降雨量刚好供给了葡萄树生长所需的水分。

一进入夏天, 我们就录得了三天高达35,3°C的高温天气, 可谓热浪逼人。随后的七月高温继续且平稳, 八月相对炎热并有很好的光照。葡萄树提早进入成熟期, 过程迅速并均一。

九月雨水归来, 解决了葡萄生长后期的干旱问题。雨水使得梅乐提早进入了采收, 并为赤霞珠和小味多的充分成熟提供了条件, 从而保证了一个果香洋溢, 单宁柔顺丝滑的年份诞生。

采收日期

9月20 号 - 10月3号

调配比例

67% Cabernet Sauvignon 赤霞珠
31% Merlot 梅乐
2% Petit Verdot 小味多

产量

208 000 瓶



为更好地履行尊重和保护环境的诺言, 龙博菲酒庄在2016年开始实行波尔多葡萄酒的环境资源管理体系*, 并且从2017年份开始获得了优质环境**第三级的认证。

*环境资源管理系统(Système de Management Environnemental)是企业的一种管理手段, 意旨提高企业对周围环境的正面影响, 以达到环境资源保护及整个生态系统的长久发展。

**优质环境(Haute Valeur Environnementale)是根据酒庄在不同指标中的表现, 来评价其环境资源管理系统在酒庄的实践情况。第三级是其中最高的等级。



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。

酒庄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。

“Terroir”—— 风土气候

“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列最高的产区。

酒庄团队

酒庄所有者: 库维利耶家族 (la famille CUVELIER)
总经理: 迪迪尔·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)

媒体评价

95-96 JAMES SUCKLING
詹姆斯·萨克林
JAMESSUCKLING网站：
www.jamesuckling.com

Very tight and energetic finish to this young, new red with currant and blackberry character. Hints of crushed stones. Dense and four-square with a chewy tannin structure and a long finish. Very muscular. Serious encore to the 2016. Same level ?

97 JEFF LEVE
杰夫·里弗
酒窖情报网站：
www.thewinecellarinsider.com

Before the licorice, black cherry, truffle, and cocoa-filled bouquet seductively arrives, you'll notice a startling depth of color. Full bodied, rich and flowing with the darkest of red fruits and gently dusted with a blast of even darker chocolate, this wine is wrapped in cashmere. It is graceful and fresh from the very first dance to the long good-bye.

95 JANE ANSON
简·安森
Decanter《品醇客》杂志

There's a succulent damson and cappuccino expression through the finish here, along with tautly constructed, bouncy tannins that are both expressive and powerful. It's one of the more rich and round wines in St-Julien, as fits the house style. A success in the vintage, underlining again that St-Julien has had an extremely lucky 2017.

18,5 LA REVUE DU VIN DE FRANCE
《法国葡萄酒评论》杂志

那柔顺的单宁和细腻的美妙果香非常的诱人！果香饱满又多汁，收尾柔滑且余香十足。

**17,5
18** BETTANE & DESSEAUME
贝丹+德梭
Terre de vins

很完整的一款酒，绝对能够和列级一级庄的质量相媲美。高贵的甘草香，伴有圆润丰满的果香味，比巴顿和雄狮的果香更为突出，这跟调配里梅乐更高的比例有关。

前来酒庄发现我们伟大风土后的秘密吧！

龙博菲酒庄全年提供参观及品酒服务。

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。