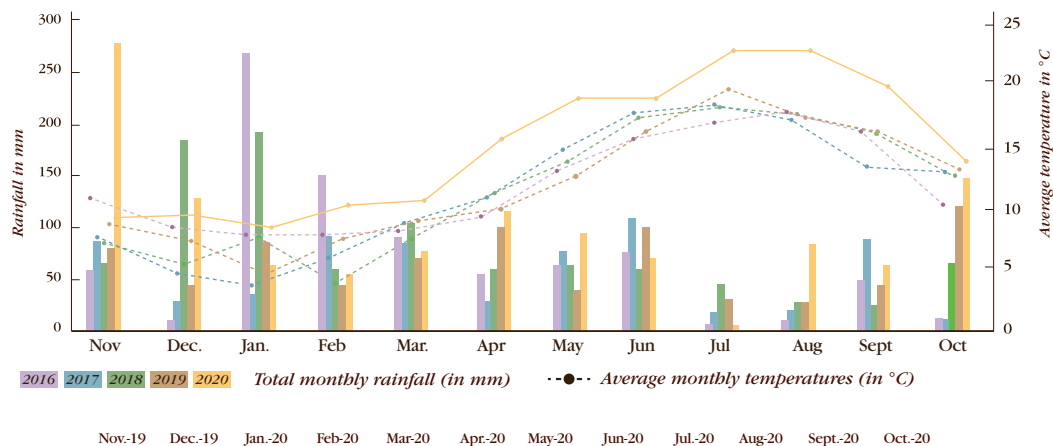


过去五年的气象记录



2020年份期酒

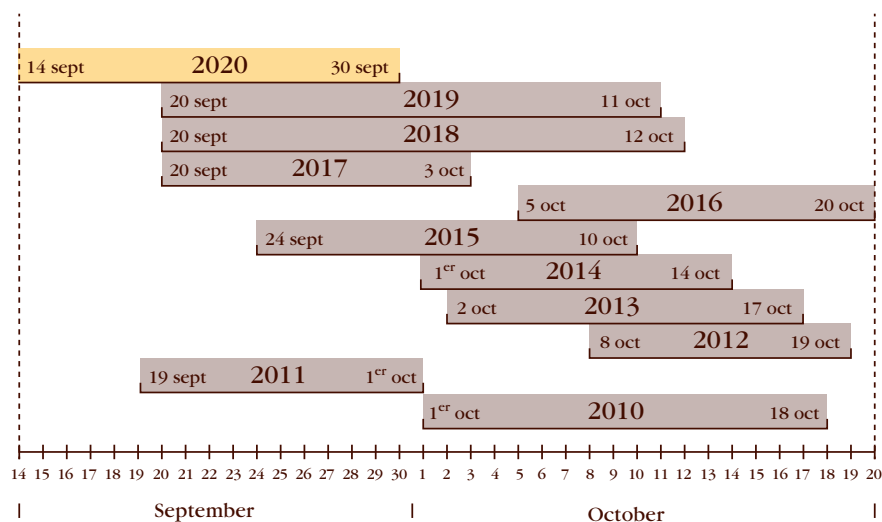
坚守诺言

2020年份在很长的一段时间里都在全球流行病的阴霾下艰难地前行,所幸其蕴涵的潜力和质量有力地弥补了这一艰苦印记。而对于库维利耶家族来说,这个鼓舞人心的年份更是别具意义——它是家族成为龙博菲酒庄庄主的第一百个年头!

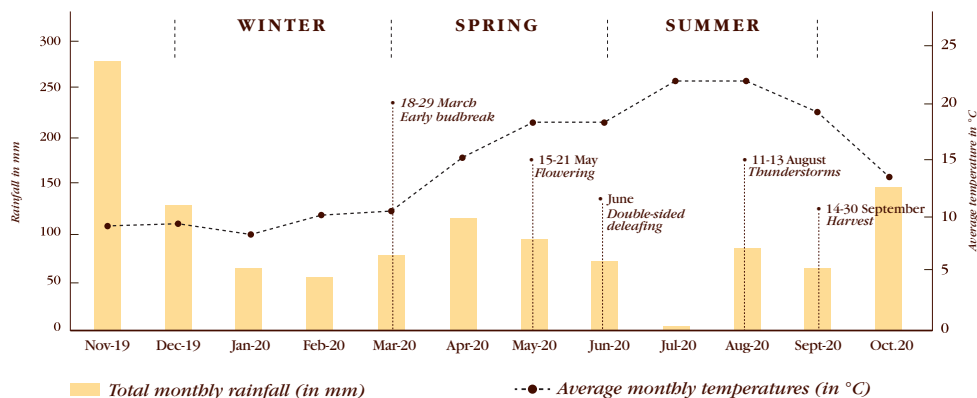
14 September

2010年起各个年份的采收日期

20 October



2020年冬春的特点是温暖而又特别的多雨。



尽管随着春天的到来,温度提升得少且缓慢,但地下层丰富的储水量还是让葡萄树在3月18号就提早进入了发芽期,这和2019年份的情况非常相似。

四月,潮湿的天气居多,迫使我们由于疫情防控而人数有所减少的团队作出双倍的 effort,以防发霉病爆发的危机。

所幸,一段非常干燥且炎热的间歇期在这潮湿的环境中截然而来,使葡萄树的开花漂亮且均质。五月和六月,丰富的雨水归来,雨量多得令人有些担忧。

幸而久违的大太阳在6月19号遽然而至,宣告着夏天的到来并打消了我们此前的忧虑。

葡萄从成熟期一直到采摘期都在比过往同一时期的平均值更干更热的天气下展开。八月中旬那神迹般的雷雨更是成为了这个年份的转折点,雨水促使葡萄达到了完美的成熟度,酒庄的种植总管布鲁诺·克里尼(Bruno Clenet)甚至把它们比作是“天上掉下来的金子”。九月初强烈的昼夜温差同样使我们感到非常的鼓舞,它对于葡萄香味的形成是如此的可贵!

八月底,当技术团队开始对葡萄进行成熟度的追踪测评时,我们欣喜地观察到葡萄的质量非常均一:梅乐果实饱满,赤霞珠果小皮厚。

葡萄采摘在秋季正常的温度下开展,我们在9月14号开始了对梅乐的采收。

采收的第一个星期气温轻易便达到了30度的高温,使梅乐果实中的汁液更加集中。

最终,葡萄的采摘在较为凉爽的天气下顺利结束。在十月到来之前,我们便完成了对小味多、赤霞珠和品丽珠的采收。从酒庄历年的采摘日期来看,这实属罕有。

2020年份酿酒回放

葡萄一到达酿酒车间,我们的酿酒师伊莎贝拉·达文(Isabelle Davin)和酒窖总管迪迪尔·托曼(Didier Thomann)就已经观察到葡萄果实果香四溢。多得酒精发酵前的低温冷浸,这些丰富的果香至今仍得到保留。

葡萄酒在分田块和分品种的条件下独立酿造,我们因而能更好地诠释年份的特色和控制单宁的萃取。

酒窖总管迪迪尔·托曼(Didier Thomann)对出自于名为“Bolitorde”葡萄田(就位于圣朱利安小镇的出口处)的梅乐的超高品质感到非常满意,其质量正如他所形容的:纯净的、饱满的、丰富的。他甚至打赌没有人能够在盲品中从一堆赤霞珠中辨认出这一梅乐。

而令人感到意外的是出自于“Gaunettes”葡萄田(最邻近吉龙德港湾的葡萄田)的赤霞珠,它则赋予了这个年份细腻和优雅的一面。

“2020年份理所当然地被列入到龙博菲的‘太阳年份’里,然而在品尝的过程中,它又表现得如此的经典。我们能够感受到其紧密的单宁结构,中等的酒精度,高的pH值和酸度分别带来的醇厚口感和清爽度。我们将会喜欢上这个年份的力量以及其易于搭配菜肴的品质。”酒庄酿酒师——伊莎贝拉·达文(Isabelle Davin)

2020年份完美地诠释了龙博菲风土的永恒不朽。库维利耶家族以及酒庄技术团队带着热忱和对高精追求,在米歇尔·罗兰(Michel Rolland)和朱利安·维亚乌德(Julien Viaud)给予的建议下完成了年份的调配。



调配比例及数据分析

64% cabernet sauvignon 赤霞珠
31% merlot 梅乐
3% cabernet franc 品丽珠
2% petit verdot 小味多

酒精度: 13.73

单宁度: 85 (分光光度计)

总酸度: 3.50

pH值: 3.82

* 我们在这个充满故事的年份预留了一个特别的酒瓶子作为惊喜,各位敬请期待!