



Domaine Labruyère – Moulin-à-Vent

Labruyère 家族-风车产区

历史

Labruyère酒庄是薄若莱特级产区-‘风车’产区最早成立的酒庄之一。在1850年，当时作为葡萄酒种植师的Jean-Marie Labruyère先生在Thorins成立了家族，并购入了10公顷高品质的葡萄田。从这一天开始，家族几代人细心经营着产业并购入了位于Thorins村庄的风车脚下知名的«风车葡萄田»。如今Labruyère家族独自占有这块葡萄田并视它为珍宝。在2008年，Edouard Labruyère先生接手了家业：家族的葡萄田位于整个产区最好的风土上，他的掌权为Labruyère家族增添了新的活力。

人物

Labruyère是一个传奇的，人性化的家族，至今已由七代人经营。从1850年的Jean-Marie先生到今天的Edouard先生，每一代人都毫不遗余力的照顾着这片祖业，这片独一无二的风土。Thorins村是这个家族的发源地，每一代人的心都深深的系于大地。2008年，同为风车特级产区主席的Jean-Pierre Labruyère先生把所有事业交给了儿子Edouard接管。

随着时间的推移，由庄主Edouard先生，酿酒师及顾问Nadine Gublin女士和葡萄种植师Michel Rovere先生领导的团队再次将酒庄带向辉煌时代。

价值

Labruyère是个家族性质的，传统的酒庄。为了给后人留下最健康的土地，酒庄一律采用理性农业耕作方式。根据每一片风土的特色，Labruyère酒庄建立了一个完善的土地系统，在这个系统下，于是诞生了les cuvées Champ de Cour, Carquelin 或是特级产区独有的Le Clos。

家族的另外一个特色便是酿出适合陈年的葡萄酒，我们深信，在风车特级产区酿出的葡萄酒有这样的潜力。薄若莱产区的佳酿值得被更多的推向世界。

风土

L’AOC Moulin-à-Vent 风车 AOC 特级产区

从1936年被认证，这个坐落在罗纳河谷和索恩-卢瓦尔河谷之上的特级产区被誉为薄若莱地区最具有象征意义的产区之一。由花岗石和石英石组成的土质给葡萄酒带来了结构感，所得的佳酿非常适合用于陈年。风车产区的风土是整个薄若莱产区最为复杂的风土之一。

Le Clos

葡萄田为家族独自占有，这块占地92公亩的土地非常理想的坐落在风车之下，风车产区的名字以此‘风车’而来。



Le Carquelin

这一块土地总共占地1,75公顷，透气良好，土壤以砂质-粘土质为主，有机物质含量较少，土壤呈粉红色，在更深层的地方能找到一些风化的花岗岩。

Champ de Cour

葡萄田呈西南朝向，这里风土的一大特色便是地下的花岗岩被粘土包围着，由花岗岩和鹅卵石组成的土地给予葡萄酒矿物质般丰富的口感。

葡萄的收获

佳美是整个特级产区和Labruyère酒庄唯一使用的葡萄品种，为了带给葡萄酒高端的品质，我们在最好的土地上小心翼翼的工作，希望酿出的葡萄酒既能被立即饮用，也能保存数年。佳美适合在排水良好的花岗岩土质上生长。杯状剪枝法修剪葡萄株和密集的种植方式也为它的成长提供了良好的条件。

为了保证葡萄的品质，收成时全部使用人工采摘并放入载重 15 公斤的小篮子里运输，每年的采摘时间根据对葡萄的成熟度和酸度的研究进行确定。采摘后我们还会对葡萄进一步挑选，只保留最好的葡萄用于酿造。

酿造

在经过两次筛选以后，为保留完整性，这些去梗后的葡萄全部使用电梯带运输到酒槽里，在浸泡发酵前低温浸皮 3 天。为了萃取到最细致的单宁，葡萄的浸泡的过程则相对漫长一些。第一次发酵在酒槽中进行，在发酵过程中不断淋皮和踩皮，发酵时间一共持续 8 天。

葡萄酒的酿造在容量为 50 或者 60hl 的混泥土酒槽内进行，整个过程对温度进行严格的调节。陈酿则在全新的橡木桶里进行，根据年份和佳酿选择陈酿时间长短，一般在 16 到 20 个月之间。一部分的葡萄酒在橡木桶陈酿后被重新放回酒槽培育，让其与空气轻微接触，在装瓶前增加酒体的稳定性。这种陈酿时间在薄若莱地区相对较长，所得的佳酿更加的复杂和优雅，在保证不抹去风土特色的前提下，经橡木桶陈酿后的葡萄酒更加适合用于陈年。



葡萄酒

Le Clos 2011

年份

这里的春天从3月底开始，之后很快进入初夏。炎热干燥的气候带来的是短暂而爆发的花季。秋季从7月14号开始，采摘葡萄的日子则是从8月31号开始，具体采摘日期根据葡萄的成熟度确定。2011年是个很好的年份，气温在凉爽的2010年和炎热的2009年之间。

风土

独属于家族的特级产区，le Clos是一块特别的风土，它的特别之处尤其体现在酿出的葡萄酒里。土地以花岗岩为主，坐落在Thorins村著名的风车磨坊周围，酿出的葡萄酒结构感很强，酒体复杂且带有矿物味，也非常适合用于陈年。

葡萄的收获

所有葡萄使用15公斤载重的小箩筐运输，全手工采摘，台上挑选，100%去梗。

酿造与陈年

为了精酿每一块土地，酒精发酵在容量为60hl的混泥土酒槽里进行，整个过程对温度进行严格的调节，陈酿则根据不同需要在全新或是已使用一年的橡木桶里进行。轻微过滤，不澄清。

品鉴笔记 (2013年4月更新)

紧致，深邃的红黑色，带来的是成熟的车厘子香味，矿物香和鸢尾，紫罗兰，玫瑰花，甘草等花香。口感丰富而持久，单宁成熟而细腻。带有黑色水果，香料，甘草和黑巧克力味。这是一款优雅精细的葡萄酒，毫无困难的可以保存10到15年后饮用。

Le Carquelin 2011

年份

这里的春天从3月底开始，之后很快进入初夏。炎热干燥的气候带来的是短暂而爆发的花季。秋季从7月14号开始，采摘葡萄的日子则是从8月31号开始，具体采摘日期根据葡萄的成熟度确定。2011年是个很好的年份，气温在凉爽的2010年和炎热的2009年之间。

风土

这片风土透气良好，土壤以砂质-粘土质为主，有机物质含量较少，土壤呈粉红色，在更深层的地方能找到一些风化的花岗岩。

葡萄的收获

所有葡萄使用15公斤载重的小箩筐运输，全手工采摘，台上挑选，100%去梗。



酿造与陈年

为了精酿每一块土地，酒精发酵在容量为50或60hl的混泥土酒槽里进行，整个过程对温度进行严格的调节，陈酿则根据不同需要，10%在全新的橡木桶里进行，90%在已使用一年的橡木桶里进行。轻微过滤，不澄清。

品鉴笔记 (2013年4月更新)

深邃的红黑色，带来的是细腻而优雅的香气，香气主要集中在花香和甘草香。入口美妙而清爽，单宁成熟，带有黑色水果味和轻微的香料味。收尾持久而雅致，是一款毫无困难的可以保存10到15年后再饮用的佳酿。

Champ de Cour 2011

年份

这里的春天从3月底开始，之后很快进入初夏。炎热干燥的气候带来的是短暂而爆发的花季。秋季从7月14号开始，采摘葡萄的日子则是从8月31号开始，具体采摘日期根据葡萄的成熟度确定。2011年是个很好的年份，气温在凉爽的2010年和炎热的2009年之间。

风土

葡萄田呈西南朝向，这里风土的一大特色便是地下的花岗岩被粘土包围着，由花岗岩和鹅卵石组成的土地给予葡萄酒矿物质般丰富的口感。

葡萄的收获

所有葡萄使用15公斤载重的小箩筐运输，全手工采摘，台上挑选，100%去梗。

酿造与陈年

为了精酿每一块土地，酒精发酵在容量为50或60hl的混泥土酒槽里进行，整个过程对温度进行严格的调节，陈酿则根据不同需要，或是在全新的橡木桶里进行，或是在已经使用的橡木桶里进行。轻微过滤，不澄清。

品鉴笔记 (2013年4月更新)

深红宝石色的酒裙，从此款佳酿能嗅到风土的力量：矿物香，花香，甘草香，伴随着烤木香。口感美味而饱满，单宁成熟而丰富，精彩的果味，是一款毫无困难的可以保存10到15年后再饮用的佳酿。



Grande Cuvée 2011

年份

这里的春天从3月底开始，之后很快进入初夏。炎热干燥的气候带来的是短暂而爆发的花季。秋季从7月14号开始，采摘葡萄的日子则是从8月31号开始，具体采摘日期根据葡萄的成熟度确定。2011年是个很好的年份，气温在凉爽的2010年和炎热的2009年之间。

风土

从不同的葡萄田中挑选调配，这款风车葡萄酒无论从嗅觉还是味觉上都能给人惊喜，酒体紧致，果味丰富。

葡萄的收获

所有葡萄使用15公斤载重的小箩筐运输，全手工采摘，台上挑选，100%去梗。

酿造与陈年

为了精酿每一块土地，酒精发酵在容量为50或60hl的混泥土酒糟里进行，整个过程对温度进行严格的调节，陈酿则根据不同需要，或是在全新的橡木桶里进行，或是在已经使用的橡木桶里进行。轻微过滤，不澄清。

品鉴笔记 (2013年4月更新)

红宝石色并略呈紫色的酒裙，扑鼻而来的是黑色水果，甘草和香料的香味。口感愉悦美味，带有红色水果和黑色水果味，单宁细致，以美味的可可粉味收尾，是一款毫无困难的可以保存10到15年后再饮用的佳酿。



联系方式

地址

Domaine Labruyère

310 rue des Thorins

71570 Romanèche-Thorins

营业时间

周一到周五，电话预约：+33 6 30 59 72 42

传媒

如果您需要获得媒体，新闻信息，欢迎通过附件的格式给我们发送邮件或者致电至+33 6 30 59 72 42