

CHATEAU CANTENAC BROWN

年份 2019

2019,迎接勒鲁家族的伟大年份

调配比例

赤霞珠 68%
美乐 32%

陈年

采用法国橡木桶
60% 全新橡木桶
40% 一年期橡木桶

采收分配

肯特布朗酒庄51%

采收日期

美乐:9月18日至21日、23日
25日至27日、30日
品丽珠:10月1日
赤霞珠:10月2日至5日、7日至9日



采收

我们赌赢了!

4周内完成收获,
气象条件极为出色,
即使我们得设法对付偶
尔飘来的乌云。在特里斯坦
-勒鲁的见证下进行精心调
配。经过初次品鉴,这个年份的
酒显示出很高的品位,
清新、单宁细腻浓郁。

69

我们在连绵阴雨中进入2019年,冬季的气候太温和,造成葡萄树提前发芽比三十年来的平均水平提前了15天。葡萄开花时的气温相对较低,少数阴雨天造成了部分落花和果实僵化。但是反过来,这些雨天在入夏之初是有利的,能够让我们顺利地应对七月的炎热天气。但是突如其来的干旱造成某些浆果成熟的过程受阻。我们要么直接在田间,或者以后用光学分选机将它们剔除掉。

夏季结束时气候比较温和,终于给葡萄树带来喘息的时间。9月初的几场阵雨来得正是时候。它们至关重要。葡萄开始"膨胀",我们的希望也与日俱增。对于这个年份来说,每个地块的收获日期最为关键。根据当季所选择的技术路线(摘叶类型与葡萄园方位、地块年龄、土壤类型、当年气候的条件),择时采摘至关重要,需要每天在葡萄园穿梭。每天我们要跋涉数里,品尝数百种浆果,寻找合适的平衡点,制定适应我们地块情况的采收计划。

手里拿着白葡萄,眼睛望着红葡萄! 九月初的凉爽的清晨我们带来了两重的好处:肯特布朗白葡萄在完美的条件下完成采收,与此同时红葡萄的成熟度也在不断提高,令人叹为观止。最初的分析已经表明,美乐和赤霞珠多酚含量都十分出色。新葡萄树定于9月18日开始采收。我们可以因此建立起团队,如果一切顺利的话,我们到9月底可以采收优质的美乐,然后一鼓作气在10月初采摘赤霞珠。

69

