



CHÂTEAU  
CANTENAC BROWN  
肯德布朗酒庄

1855年列级名庄

用生土打造的庙宇

---









- 4 位于玛歌的苏格兰城堡
- 6 大地的力量
- 7 质量的庙宇
- 10 以人为本
- 12 赓续传承





## 位于玛歌的苏格兰城堡

都铎风格的城堡，不仅是肯德布朗酒庄的标志，也见证了其创始人约翰·刘易斯·布朗的苏格兰血统。这座风格鲜明的城堡让肯德布朗成为了1855年列级表中最为耀眼的名庄之一。苏格兰绵羊在这片面积广阔的园林中悠闲漫步。75公顷的葡萄园围绕着城堡，坐落于著名的玛歌台地和肯德台地上，孕育出丰腴又不失张力的葡萄酒：细腻感性，顺滑如丝，余韵紧致。

在勒鲁家族于2019年收购肯德布朗酒庄之初，特里斯坦·勒鲁就已然全身心投入到酒庄的工作中来，成为这座庄园的守护人，在酒庄的高标准和高质量之路上大踏步前行。一个以未来为目标的项目——完全由原木和生土建造的酒窖就此问世。







# 大地的力量

菲利普·马德克，不仅是一位坚定践行环保理念的建筑师，亦是生态责任的先行者和排头兵。他设计了一个由生土和原实木建造的酒窖，突破了当前建筑在生态责任和环保方面的极限。

所有材料均来自阿基坦地区，都是没有经过处理的天然材料，旨在实现碳排放归零。该建筑没有使用任何硅酸盐水泥。酒窖的墙体采用了古老的夯土技术，在生态方面达到出色的效果。在酒庄里，工人们就地将生土压紧、夯实，进而砌出这道独一无二的围墙。

为了让建筑与周围景观——葡萄园海洋中央矗立着一座城堡——融为一体，新酒窖被完全纳入了已经翻新过的现有建筑之间，以实现三大目标，即以历史建筑为依托，不破坏景观，不人为改变土壤。

生土为酒窖带来的恒温效果让我们得以摆脱空调设施。土，凭借一己之力，为橡木桶中葡萄酒的稳定与陈酿提供了完美的温度和湿度环境，还不消耗任何能源。

特里斯坦·勒鲁：“*菲利普·马德克有一个理念深得我心，就是快乐节俭。更少却更好。*”







## 质量的庙宇

“我们真的非常幸运，能在这个全新的酿酒车间里酿造葡萄酒。当前，我们已有近70个容量不等的酒罐，让每个田块都能在达到自身最佳成熟度的那个时刻被单独酿造。有着电梯功能的升降式酒罐让我们在保持果实完整的基础上，得以温和地完成浸泡和提取。酒庄团队的兴奋之情溢于言表。”

何塞·宋凡，肯德布朗酒庄总经理

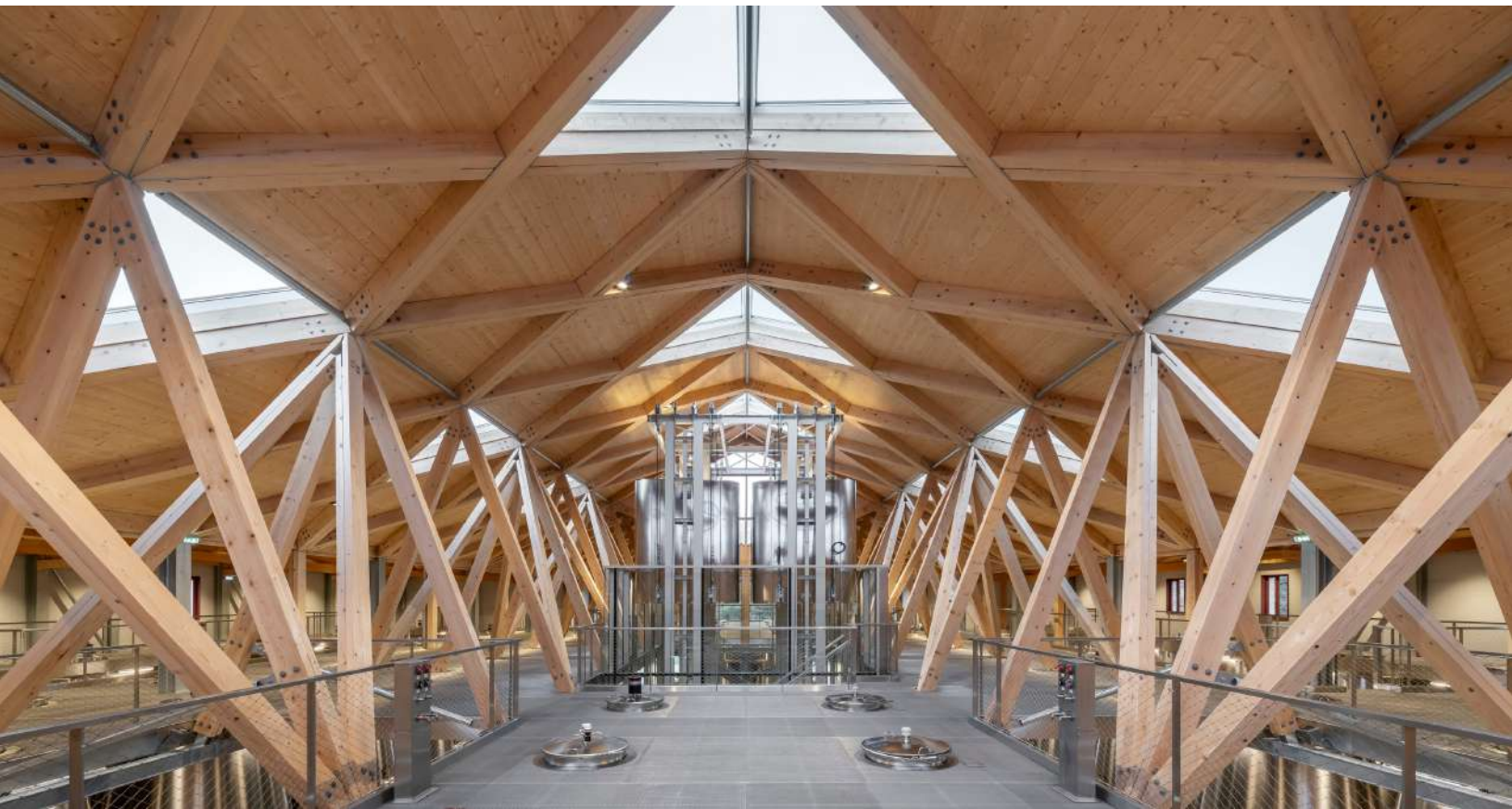


从葡萄藤到已经装瓶的成酒，所有工序的设计都是为了保留下果实和葡萄酒的芳香：用小筐采收，用小酒罐接收采好的葡萄，用升降式酒罐运酒。重力是运送葡萄和葡萄酒的唯一力量来源，以避免给葡萄皮造成损伤或氧化葡萄汁。我们对芳香和单宁的提取有着精准的掌控。

酿酒车间配备了70个圆台形隔热酒罐，容量为50百升到120百升不等。因此，在接收采摘成果时，可以针对葡萄展开精准的作业，进行极为精细的田块筛选工作。每个田块都是在达到最佳成熟度时才进行采收。各田块的发酵及其芳香的提取工作则根据每个田块的情况，以最恰当的方式独立完成。

肯德布朗酒庄的新年份将诠释出这一全新酒窖所奉行的严格质量要求：更为馥郁的芳香、更为柔美的单宁。

此外，新酒窖还可供两个年份的收成在最佳的陈酿条件下同时栖息于此。在一米厚的土墙的庇护下，葡萄酒得享安逸祥和的氛围，慢慢成长。土是唯一一种能对室内空气湿度进行自然调解的建筑材料。一米厚的土墙（55厘米的夯土墙、25厘米软木隔热、5厘米空隙、15厘米压缩土砖）拥有超强的热惰性，在埋管式地热交换器的加持下，无需消耗任何能量，即可让酒窖保持理想的温度。









# 以人为本

在设计该建筑时，人的工作被置于核心位置。

该建筑充分回应了酒庄在经济、环境及社会这三大领域承担生态责任时所面临的诸多挑战。

现在的肯德布朗拥有波尔多地区有史以来最大的葡萄采摘接收空间。这里可谓是新酿酒区域的神经中枢，以战略性眼光被安置于酿酒车间和陈酿酒窖的交汇处，保护采摘工人免受酷暑之苦。

作为日常工作场所的酿酒车间面朝酒庄园林，所以能在此欣赏到树木林立的独特美景。鉴于屋顶褶皱和屋檐的精心设计，日光可以照亮酿酒车间的整个纵深。因此，酿酒车间内无处不渗透着自然光线。

酒窖静静地躺在实木拱顶之下。这个拱顶呈链条状，按照数学家斐波那契的黄金分割数列组合成型。过滤后洒下的柔和光线为酒窖赋予了半光半影的状态。葡萄酒在生土带来的低温与宁静的氛围中享受岁月静好，时光在这里亦是放慢了脚步。

在首次使用这套全新设施时，最让酒庄团队惊讶的莫过于整个环境的静谧感。现在，我们步入肯德布朗的新酒窖，就好似步入了庙宇一般。









## 赓续传承

当前，肯德布朗酒庄由来自法国的勒鲁家族掌舵。特里斯坦·勒鲁是一位农艺工程师，对酿酒情有独钟。他积极投身于酒庄的管理工作，与何塞·宋凡携手搭档。在酒庄的现代史中，何塞·宋凡的身影绝对是无处不在。

他们的相遇具有决定性意义。

### 特里斯坦·勒鲁， 保管着一份需用勤勉和激情来滋养的传承

肯德布朗酒庄及其都铎风格的城堡，是布朗家族在玛歌地区拥有的一块苏格兰“飞地”。著名的自然主义画家约翰·刘易斯·布朗在这里度过了自己的童年，他不仅在这里找到了许多灵感，还将这些灵感分享给了包括德加、马奈及毕沙罗在内的朋友们。他狂爱结交社会名流，也将肯德布朗变成了艺术的温床，走在了印象派的最前沿。

新庄主特里斯坦·勒鲁自然而然地无缝衔接了这一传统，委托艺术家大卫·波帕用生土为肯德台地上的葡萄藤们自由创作一幅巨型壁画。

特里斯坦的家族起源于布列塔尼的特雷戈尔地区，这片土地与苏格兰有着诸多相似之处。他的祖父让·勒鲁在孩童时期只说布列塔尼语。之后，他成为了一名药剂师，然后又接手了一家位于勃艮第的药店。他从许多勃艮第酒农那里得到了资助，来开创自己的事业，也从他们那里获得了许多好酒，家里因此有了一个令人垂涎的酒窖。

特里斯坦·勒鲁拜倒在了肯德布朗酒庄的石榴裙下，无论是酒庄佳酿充满丰腴与张力的风格特征，还是这座壮美的苏格兰城堡，都是他心之所向。2019年，他与兄弟们（均是祖父创建之公司的领导者）一起成为了这家酒庄的庄主。







## 何塞·宋凡， 灵魂深处的肯德布朗

何塞·宋凡在吉伦特河口的一个小岛上长大。他深刻领悟耕耘土地的价值，懂得尊重自然。他的父母都是酒农，他们将自己的专业技艺及他们对这个葡萄酒产区的眷恋之情都传递给了何塞·宋凡。

1989年，刚刚毕业的何塞·宋凡来到了肯德布朗。他倾情投入，不懈地追求酒庄的卓越品质。当时的实习生就这样留在了酒庄，为这里孕育了三十多个年份的出色佳酿。这些年来，他一直在脑海中设想自己梦中的酿酒工具，2023年份时，他终于得以为肯德布朗酒庄的生土新酒窖揭幕。





## 在肯德台地和玛歌台地上

肯德布朗的葡萄园分布在著名的肯德台地和玛歌台地上，有75公顷属于玛歌产区，还有5公顷种植白葡萄品种。

玛歌产区举世闻名，这里出品的葡萄酒兼具平衡与优雅的特征，单宁会随着时间而变得更为细腻精致。肯德布朗的葡萄园就坐落于这个产区的核心地带。酒庄的品种结构亦是玛歌产区的典型代表，以赤霞珠为主，占到了总种植面积的65%，美乐占到33%，其余部分则种植着品丽珠（1%）和几公亩的小维多（1%）。

这一品种结构是多年的观察、多年的品鉴，以及对土质进行深入研究的结晶。从土壤构成上看，可以将酒庄分为三个区域，分别是石灰质粘土区、小砾石区，以及玛歌台地和肯德台地上深厚的贡兹期砾质土区。酒庄里第三种土壤的面积远远大于前两种，也正是第三种土壤，塑造了以赤霞珠为主的肯德布朗酒庄葡萄酒的脊梁。

何塞·宋凡：“无论年份情况如何，这一多样的风土组合均能让我们酿造出优秀的葡萄酒。当前的趋势是进一步提升赤霞珠的占比，在气候变暖的大环境下，这一品种的成熟度十分理想。”白葡萄品种，即赛美蓉和长相思，被种植在了石灰质粘土地上。





CANTENAC BROWN



## 一个理念，三款佳酿

在玛歌，肯德布朗诠释出了一种以卓绝风土上的赤霞珠为标志的风格。

肯德布朗酒庄，1855年三级名庄，由赤霞珠（根据年份，一般会占到65%到70%）和美乐混酿而得，有时也会调入一点品丽珠。作为杰出风土的灵魂，肯德布朗酒庄干红是一款鲜亮夺目、丰腴饱满、圆润丝滑的陈年型葡萄酒，因果香的清爽度、稠密的酒体和极为细腻的单宁而独树一帜。巅峰时会散发出红黑果的优雅芳香，清新爽口，余韵华美又饱含张力，还点缀着香料的风味。

金布朗干红葡萄酒创酿于2001年，在酒龄尚浅时即可享用，赤霞珠和美乐在酒中的调配比例近乎相等，此外还有大约10%的品丽珠。金布朗迷人、精致、绚丽，是一款易饮的佳酿，也适合与他人分享，在年轻时品饮就很怡人，陈上数年后还会变得更为香醇。

创酿于2011年，奥托干白葡萄酒的在产面积仅有5公顷，产量稀少。品种结构为90%的长相思、3.5%的赛美蓉和6.5%的灰苏维翁。奥托干白葡萄酒矿香浓郁，散发出打火石和白色水果的芬芳，美味又活泼。





# 主要数据

- 葡萄园面积：在产面积为75公顷
- 2023年份单产：38.5百升/公顷
- 金布朗的陈酿：30%在大橡木桶中，70%在使用过一到两年的225升橡木桶中，在保留果香的同时，让木香与酒融合得更为自然。
- 金布朗在陈酿时使用19个容量为25百升和30百升的大桶（用此容器进行陈酿的实验已开展了3年时间）。
- 总建筑面积超过5 000平方米。
- 木丝隔热：35厘米厚度
- 墙厚1米：55厘米的夯土墙、25厘米软木隔热、5厘米空隙、15厘米压缩土砖
- 600平方米带顶棚的采收大厅
- 以重力原理接收采好的葡萄，有一部专供小酒罐使用的电梯
- 全新的圆台形隔热酒罐（出色的热惰性，温度几乎没有变化），配有镜面抛光不锈钢内壁（清洗时节省一半的用水量）
- 从33个到今天70个容量为50到120百升不等的酒罐：每个田块都有适配的发酵罐
- 100%重力作业。无泵，使用4个升降式酒罐来进行淋皮和其他所有需要移动葡萄酒的工作。
- 可容纳2500个橡木桶，分两层安置
- 酿酒车间和陈酿酒窖的室内温度为15摄氏度







## 联系我们

CHÂTEAU CANTENAC BROWN  
肯德布朗酒庄

José Sanfins 何塞·宋凡 - [jsanfins@cantenac-brown.com](mailto:jsanfins@cantenac-brown.com)  
Pauline Fradin 宝琳·弗拉丹 - [pfradin@cantenacbrown.com](mailto:pfradin@cantenacbrown.com)