

Domaine Michel Magnien

米謝滿榮酒莊

國家：France 產區：Burgundy

酒莊為家族事業。1988 年，第四代家族繼承人 Michel 接手父親 Bernard 的葡萄園，持續將收成交給 Morey-Saint-Denis 合作社。Michel 的兒子 Frédéric Magnien 於 1993 年加入家族酒莊，並鼓勵父親將所有收成裝瓶銷售。1998 年，酒莊設計了包含三位合夥者名字：Dominique(Michel 妻子)、Michel 及 Frédéric 第一個字母的標籤，之後於 2007 年及 2015 年修改。

第四代家族繼承人 Michel Magnien 於 1967 至 1991 年間，和妻子 Dominique 攜手添購多塊葡萄園，懷抱著熱情，耕作、照料、收穫並釀造葡萄酒。隨著時間推移，形成包括今日規模可見的 Clos de La Roche 特級園、Clos Saint-Denis 特級園、Morey-Saint-Denis 一級園、及 Gevrey-Chambertin 一級園等。

Michel 於 1993 年起將酒莊交給兒子 Frédéric 管理，他致力於將葡萄酒提升至最高品質水平。1999 年美國葡萄酒權威酒評家 Robert Parker 將其列為“Excellent”卓越級酒莊。2008 年起，酒莊全面轉向有機種植，並通過“Ecocert”認證，致力於生產純淨無雜質葡萄酒，同時保護環境、尊重風土多樣性及兼顧永續發展。經多年努力，米謝滿榮酒莊 2015 年通過歐盟需要每年檢視、嚴謹之“Demeter”認證，成為生物動力法酒莊。從採收至釀造，每項製酒均遵循月亮週期進行，並完全奉行生物動力法農業原則。

2015 年起，為更精準呈現風土、表現新鮮果味及地塊風格，Frédéric 開始用陶甕(Terracotta Jars)釀酒，法國專業葡萄酒期刊 *La Revue du vin de France* 認為酒莊已「取得了重大進步與輝煌成果」。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒



Domaine Michel Magnien Charmes Chambertin Grand Cru 2012

米謝滿榮酒莊香漫香倍丹特級莊園紅葡萄酒 2012

TECHNICAL INFORMATION

品種：Pinot Noir

產區：Charmes Chambertin Grand Cru, Côte de Nuits, Burgundy

規格：750ml

TASTING NOTES

顯著泥土氣息、豐沛野性氣味，呈現出紅醋栗和黑醋栗、腐殖質、灌木叢以及豐富泥土芬芳。酒體中等偏重且風味層次分明，口感細膩誘人；中段有著絕佳集中度，最後以略顯粗獷收尾結束，餘韻持久且深度更為突出。*Burghound* 品鑑認為，這款作品適飲期間為 2024 年起。

WINE RATINGS

91-93/100 points, *Burghound* (Tasted: 2014/01), Drink : 2024+

93/100 points, *Vinous*

Michel Magnien 為第四代酒農，想讓家人能無憂無慮於葡萄園裡摘食葡萄，選擇以有機耕作葡萄園；Frédéric Magnien 於 1996 年起接手掌管酒莊的釀造及生意。為提升葡萄的品質，施行生物動力法(又稱自然動力法耕作)，2010 年就拿到不易取得的 *Demeter* 認證；2015 年起，為能更精準呈現風土、表現新鮮果味及地塊風格，Frédéric 開始以古法陶甕(Terracotta Jars)釀製部分葡萄酒，法國專業葡萄酒期刊 *La Revue du vin de France* 認為酒莊已「取得了重大進步與輝煌成果」。

手工摘採，使用自然重力壓榨釀造，使用葡萄皮上純天然酵母，用 17 天在發酵槽中以發酵前的低溫浸泡來細心呵護，桶釀陳年中，使用 10% 新桶陳釀等待，一切以天然人工釀造而成的堅持，呈現出純粹美好的滋味。

2011 年摘除所有果梗後，2012 年 Magnien 將家族酒莊葡萄酒以 25% 整串果梗進行釀造。Magnien 本人對 2012 年葡萄酒的複雜表現印象深刻。他解釋說：「漫長的開花期使單寧變得非常複雜。即使仔細篩選，也幾乎不可能讓葡萄成熟度達到均一的水平，而這正是賦予葡萄酒層次感的原因。」葡萄產自石灰岩地質，含有石頭的底層可培育出百歲的葡萄株。紅色水果和甜焦糖香氣，泥土，灌木叢，和橡木桶香料味；口味上是比較偏重在於果味的，純淨且餘韻深長，酒體中等偏厚，非常令人難忘。

禁止酒駕  未滿十八歲禁止飲酒