



Domaine Michel Magnien

米謝滿榮酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

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」。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



TASTING NOTES

這款酒兼具優雅與複雜，酒中包覆著有辛香感的Pinot Noir果實芬芳、黑醋栗和乾燥花香。單寧細膩質地，讓中等酒體精緻度令人驚艷；平衡良好，略顯嚴謹感，新酒時期這款酒餘韻就已經展現出不錯的深度。權威酒評Burghound給予90~92分評價，並認為這款酒的理想品飲年份為2022年起。

WINE RATINGS

90-92/100 points, Burghound (Tasted: 2014/01)

95/100 points, Stephen Tanzer

INTRODUCE

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」。

1395年，Philippe le Hardi公爵下令禁止種植Gamay，轉而種植黑皮諾以提高葡萄酒質量，並將黑皮諾訂為勃根地唯一的法定紅葡萄品種。勃根地法定產區生產紅葡萄酒、白葡萄酒和粉紅葡萄酒。該產區涵蓋金丘Yonne省近25,000公頃的土地。夜丘是Pinot Noir經典產區，當地葡萄酒產品有80%都是紅酒。

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。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康