



Dominique Laurent

多鳴尼克蘿虹酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

原為糕點師傅的Dominique Laurent因熱愛葡萄酒，於1987年在Nuits Saint Georges註冊為酒商，踏上釀酒之路；他以高品質葡萄酒生產者、桶陳培育者身分為人所知：用不去梗釀酒方法，致力於展現勃根地夜丘風土精髓，受專業權威酒品評鑑機構Wine Advocate肯定，評譽為最高等級“Outstanding”，與DRC、Leroy、Dujac齊名。在2020年更受法國重要葡萄酒評論指南 Bettane & Desseauve Le Grand Guide des vins de France肯定，被 評為五星等級頂尖酒廠(當年度夜丘被評為五星級的酒莊僅有13家)。

或許是受惠於餐飲業從業經驗，他培養、製桶、釀造方面的技術極度紮實、近乎苛求，不只對自己釀酒技術有高度追求，釀酒原料也以契作方式和果農進行買賣合作，而非只採取傳統酒商購買葡萄酒自行桶陳後裝瓶銷售的方法。

Dominique Laurent 堅信「老藤」與「優質橡木桶」是釀酒成功關鍵，使用100%新桶釀造葡萄酒，釀造完成之後，會再使用100%新桶陳釀。Laurent最為人津津樂道的橡木桶，來自為了確保品質而打造出的自有橡木桶工廠；自有橡木桶廠所製造的酒桶，是Dominique Laurent親自選用有認證、約莫300年樹齡(1730~1750年：相當於法王路易十五Louis XV在位期間所種植的) Tronçais森林原本來製桶；手工方式劈砍製作，風乾52個月，工序繁複；市面上多數桶厚3公分，而他們家的橡木桶成品，每塊板材厚達4至4.5公分；法國品酒大師Michel Bettane稱其為“Magic Casks”(魔術般的橡木桶)，公認為「勃根地最好的橡木桶」。慕名而來的名莊數不勝數，但他只願賣給高規格酒莊，如酒王DRC、Zind Humbrecht、西班牙Clos Mogador, Pingus等知名酒莊。由於Dominique Laurent製桶相當出名，因此臺灣酒迷也暱稱他為「桶王」。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Dominique Laurent Savigny-Les-Beaune Vieilles Vignes 2015

多鳴尼克蘿虹薩維尼伯恩老藤紅葡萄酒
2015

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Savigny-les-Beaune, Côte de Beaune, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

紅寶石色澤。濃郁芬芳果味、柔和單寧、酸度明亮、帶著淡淡皮革味。野味與鮮鹹，體現 Savigny-les-Beaune 經典風味。

INTRODUCE

原為糕點師傅的 Dominique Laurent 因熱愛葡萄酒，於 1987 年在 Nuits Saint Georges 註冊為酒商，踏上釀酒之路；他以高品質葡萄酒生產者、桶陳培育者身分為人所知：用不去梗釀酒方法，致力於展現勃根地夜丘風土精髓，受專業權威酒品評鑑機構 Wine Advocate 肯定，評譽為最高等級“Outstanding”，與 DRC、Leroy、Dujac 齊名。在 2020 年更受法國重要葡萄酒評論指南 Bettane & Desseauve Le Grand Guide des vins de France 肯定，被評為五星等級頂尖酒廠。

或許是受惠於餐飲業從業經驗，他培養、製桶、釀造方面的技術極度紮實、近乎苛求，Dominique Laurent 堅信「老藤」與「優質橡木桶」是釀酒成功關鍵。Laurent 最為人津津樂道的橡木桶，來自為了確保品質而打造出的自有橡木桶工廠；法國品酒大師 Michel Bettane 稱其為“Magic Casks”（魔術般的橡木桶），公認為「勃根地最好的橡木桶」。由於 Dominique Laurent 製桶相當出名，因此臺灣酒迷也暱稱他為「桶王」。

2015 年是勃根地紅酒卓越年份，溫暖乾燥使葡萄達到理想成熟度，對葡萄酒而言幾乎完美的天候條件，使該年度葡萄酒普遍表現出濃郁果香、良好結構和平衡。這款老藤葡萄酒產量較低，而葡萄品質和濃度更高，風味更為複雜。結合經典酒莊、經典產區、經典年份、經典老藤的作品，值得搭配傳統法國餐來品鑑，體驗陳年層次。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chaillasse

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康