



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 Mazis Chambertin Grand Cru 2016

多鳴尼克蘿虹馬齊香貝丹特級莊園
紅葡萄酒 2016

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Mazis-Chambertin Grand Cru, Côte de Nuits, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

色澤：明亮寶石紅

香氣：果凍、黑莓、黑色櫻桃果香。

口感：單寧精細，酸度良好，伴隨花香與碎石礦物感，質地豐厚且綿密。

WINE RATINGS

92-95/100 points, Jasper Morris

INTRODUCE

Dominique Laurent以高品質葡萄酒生產者、桶陳培育者身分為人所知。受專業權威酒品評鑑機構Wine Advocate肯定，評譽為最高等級“Outstanding”，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。Dominique Laurent 堅信「老藤」與「優質橡木桶」是釀酒成功關鍵。Laurent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」。

2016年是勃根地最具挑戰性的年份之一。4/26~4/27遭遇1981年以來最為嚴重的黑色霜害，霜凍席捲了整個產區，包含夜丘(Côte de Nuits)、夜聖喬治(Nuits-Saint-George)在內，許多葡萄園受損，持續降雨又導致霉害，讓整體勃根地產區產能銳減50%；之後氣候轉佳，這年夏季氣候非常溫暖且乾燥，為葡萄成熟提供了理想條件，使部分葡萄結成健康果實，熟果表現堪比2015年，一級園與特級園品質非常高。2016年勃根地紅酒以其精緻結構和明亮酸度著稱，展現出濃郁紅色和黑色水果風味，如黑櫻桃、覆盆子，以及細緻的香料和泥土氣息；這些酒單寧精細，酸度良好。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康