

## Domaine Méo-Camuzet

*Domaine Méo-Camuzet*

梅歐卡慕賽酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

### INTRODUCE

Domaine Méo-Camuzet座擁Vosne村內多塊頂級地塊，為已故釀酒師Henri Mayer直接指導的頂尖酒莊。知名葡萄酒評網站Winehog作者Steen Öhman曾說：「Vosne-Romanée Cros Parantoux是一個神話般的葡萄園」，僅有兩家酒莊幸運持有這塊園地，Domaine Méo-Camuzet，正是擁有這塊地的其中一家。且蒙「勃根地之神」Henri Mayer啟迪和長年耕耘。今日，Cros Parantoux可細分為三個地塊，Domaine Méo-Camuzet擁有葡萄園頂端的部分；Henri Mayer在此所釀造最後一個年份是2001年的Cros Parantoux葡萄酒。

1959年，莊主Jean Méo因自己經營巴黎事業分身乏術，所以雇用多位佃農代為管理田地、並將收成葡萄轉賣給酒商，在這群佃農中，就包括大名鼎鼎、有「勃根地之神」美譽的釀酒師Henri Mayer，由Mayer負責釀造，也開啟Méo-Camuzet與Henri Mayer間緊緊相連的關係。Mayer為酒莊創造了技術與產能革新：將葡萄完全除梗後，使用低溫浸泡，再進行發酵；高比例新桶培養，裝瓶前不澄清也不過濾。這樣的方式，提升酒體品質，今日被稱為「勃根地風格」。

Henri Mayer從1950年代初到1987年間都以Métayage(類似於「佃農制度」的)方式為Méo-Camuzet家族提供葡萄種植與釀造服務。1988年時，酒莊決心將分租葡萄園陸續收回，改為自行釀造裝瓶。交由Jean Méo的兒子Jean-Nicolas Méo、也就是現任的莊主負責。即便後來Mayer退休，仍舊持續作為酒莊顧問貼身指導，給予Jean-Nicolas完整訓練而造就酒莊今日頂尖地位，讓酒莊保留最類似Mayer的酒質，得以擁有複雜稠密度，優雅細緻、豐饒果味且有勁的風格。

Domaine Méo-Camuzet的特級園向來使用100%新橡木桶，一級園約60%~70%，村莊級約50%。風味稠密、飽滿、集中；因為未過度萃取，因此能夠保留純淨的果香與風土特性，展現迷人香氣，同時又具有優雅纖細性格。酒體精緻完美的程度，讓各界酒評家一致評為頂尖的第一級酒莊。除了本業外，Domaine Méo-Camuzet也正在推廣收購與批發的酒商事業，成立“Méo-Camuzet Frère et Sœurs”酒莊，讓樣精湛的釀酒工藝，能在新時代有不同呈現樣貌。

中實泰樂瓦  
Les Terroirs de Chailleuse

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



## Domaine Méo-Camuzet Corton Les Perrières Grand Cru 2017

梅歐卡慕賽酒莊皮耶特級園紅葡萄酒  
2017

### TECHNICAL INFORMATION

品 種：Chardonnay

產 區：Corton Grand Cru, Burgundy

規 格：750ml

### TASTING NOTES

- 色澤：深寶石紅
- 香氣：散發豐富黑櫻桃、野草莓和佛手柑香氣，醒酒後花香會更加漫溢。
- 口感：鮮艷紅色水果中夾雜著蜜橘皮的風味，酒體中等，入口略帶無花果蜜餞甜。白堊質感中有單寧細緻表現；礦物質感明顯，餘韻悠長，單寧成熟，整體平衡。

### WINE RATINGS

90-92/100 points, Wine Advocate (Tasted: 2019/01)

### INTRODUCE

Méo-Camuzet的“Les Perrières”為勃根地特級園中最著名的葡萄園之一，這裡因為地塊充滿大石頭而得名，這裡的土貌由充滿石塊的白堊土構成，生產出的Pinot Noir酒質純粹。這款葡萄酒個性強烈，即使陳年20年也能出色地演變。口感極為優雅，鹹美且強烈，礦物感富足；使用新橡木桶陳釀，賦予了酒體香料氣味；是高水平的葡萄酒。

根據釀酒師Jean-Nicolas Méo筆記，2017是相對於往年收成而言，「相對平靜」的年份，除了有遇到8月底前後讓葡萄漿果膨脹的30毫米雨勢外，生長狀況大致良好。9月6日開始撿果採收，2017年的酒風味有點像2007年同款酒再次復刻，該年酒質優於過往年份酒的平均表現。原木香圍繞著非常新鮮的紅覆盆子和黑覆盆子精華香氣，隨之而來有香料、花草茶、紫羅蘭芬芳以及木質調性，這款中等酒體，擁有活潑、強烈且明顯礦物感，輪廓精準、餘韻嚴謹精實。

中實泰樂瓦  
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康