



Domaine Bernard Moreau

伯納摩侯酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

伯納摩侯酒莊(Domaine Bernard Moreau)歷史悠久，目前莊主為Moreau家族第四代成員Alexandre。莊園近代發展，可回溯至1809年，初代Auguste Moreau建起第一個酒窖；目前14公頃葡萄園，則大多是1930年代Marcel Moreau選擇購買Champs Gain葡萄園附近園地與山區地塊之後才有的規模。它是現代Chassagne-Montrachet村中首屈一指的熱門名莊，以出產層次豐富且純淨的勃根地葡萄酒著稱。

酒莊名稱承繼自家族三代傳人Bernard Moreau。1960年，年僅14歲的Bernard開始跟著父親Marcel在葡萄園裡工作，憑藉出色釀酒功力，Bernard成功地替家族酒莊打響了知名度。從1995年以來，Bernard Moreau的長子Alexandre Moreau就一直在酒莊工作並負責釀造；2002年，次子Benoît Moreau也加入酒莊，並開始導入生物動力法，兩兄弟共同管理酒莊。直到2020年，兩兄弟分家；Alexandre Moreau保留了大部分的家族產業，Benoît Moreau則以繼承到的部分葡萄園為基礎，建立了獨立酒莊。

Domaine Bernard Moreau坐擁約15公頃葡萄園，主要集中在Chassagne-Montrachet村內，包含8個一級園。雖然酒莊並未擁有特級園，但是每年會從長期合作的酒農處購入果實或果汁，釀造Bâtard-Montrachet與Chevalier-Montrachet的特級園酒款；2018年，產品線再新增了Corton-Charlemagne酒款。

現任莊主Alexandre曾表示，莊園的最高指導原則是「平衡」。與所有偉大的勃根地名莊一樣，酒莊非常重視「風土」，使用有機肥料、綠色蔬果等種植技術，限制單位產量，以確保葡萄酒保持風味濃郁，白葡萄酒會使用10%至30%的新桶陳釀，紅葡萄酒新桶比例則為10%至50%，旨在釀造最純淨精確葡萄酒。酒莊平均藤齡達到40年，年產量非常低，只有8,000箱左右，某些頂級酒款更是只有3桶的產量。

酒莊以天然方式管理葡萄園，馬匹犁地、僅使用有機肥料、剪枝控制、全手工採收；友善自然的工法，使莊園挺過五次全球性的釀酒葡萄藤生態危機。全部酒款皆使用橡木桶陳釀，酒莊選擇輕、中烘培的橡木桶，根據酒款等級、年份，調整適合的新桶比例和12-20個月的熟成時間，裝瓶前不過濾。法國葡萄酒評論雜誌La Revue du vin de France評點，認為：「這個酒莊生產的葡萄酒質地深沉平衡，具有令人讚賞的陳年潛質。所有的葡萄酒都很優秀：紅葡萄酒非常精緻、成熟而深沉；白葡萄酒則是相當均衡。」目前酒莊生產70%白葡萄酒與30%紅葡萄酒。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Domaine Bernard Moreau Chassagne Montrachet 2020

伯納摩侯夏山蒙哈樹村莊級白葡萄酒
2020

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Chardonnay

產 區：Chassagne-Montrachet, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：透亮中泛出淺綠
- 香氣：蘋果、梨、白堊土壤氣息、一絲蜂蠟、新橡木和綠檸檬香。
- 口感：整體表現為口感深邃、飽滿而清脆；核心優雅，礦物質感出眾，收尾悠長、活潑且平衡完美。

WINE RATINGS

91+/100 points, Wine Advocate (Tasted: 2022/01)

INTRODUCE

2020年這款村莊級酒款展現美麗的風土、酸度活潑、平衡精準和純美果香。酒香為蘋果、梨、白堊土壤氣息、一絲蜂蠟、新橡木以及酒質頂層精巧檸檬花香或些許新烤麵包、肉豆蔻、柑橘皮香。酒色透亮中泛出淺綠色，香氣頗為內斂、蘊含集中口感，收尾帶是綠檸檬味。這款酒使用天然酵母，在10%至30%新法國橡木桶發酵然後陳釀14~15個月，充分賦予酒體辛辣、堅果和檀香木香氣，以及口感中辛辣木頭和香草風味。整體表現為口感深邃、中等至濃郁、飽滿而清脆；核心優雅，礦物質感出眾，收尾悠長、活潑且平衡完美。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康