



Château Climens

克儷蒙斯堡酒莊

國 家：France

產 區：Bordeaux

INTRODUCE

Château Climens是1855年列級一級酒莊中，少數選擇單一品種的酒莊。莊園名稱“Climens”在古凱爾特語中意思是「貧瘠的土壤」，具有得天獨厚條件，位於巴薩克地區平原上，根源可以追溯到五百多年以前，古早時代起就被喻為「巴薩克之王」（“Seigneur de Barsac”）。

葡萄園坐落在高地、圍繞著堡體，整體構造是被石頭界牆包圍的封閉區域，並以富含鐵元素、呈現紅色的巴薩克表層粘質紅砂土而聞名；這層厚度不到50厘米的黏土性鐵質砂土，包覆著下層裂開岩縫裡充斥海星、海生軟體動物遺骸的古生物石灰岩。地層構造見證了數千萬年前海洋生態系地質、以及板塊抬升運動。莊園風土也受惠於地形：具備交錯地質斷層網絡的地底與岩層間裂縫，隨著時間推移而於石灰岩質地中形成了喀斯特洞穴，為葡萄園提供了完美的排水條件同時，也儲存了雨水，成為調節葡萄藤所需的水資源補充來源。

當地著名地塊微氣候為「晨霧交替」：由夏末時分Ciron河冷水和Garonne河暖水匯流所致；午後又因為陽光曝曬，為貴腐菌孢子提供了理想發展條件，適合釀造貴腐酒。以天然酵母於橡木桶中進行釀造後，進行酒泥陳釀，為酒液增添精緻水果香氣和花香。微氣候與石灰岩風土加上酸度較低葡萄，會濃縮葡萄漿果味道，並釋放出豐富芳香氣息；讓酒莊不僅可以生產獨特甜葡萄酒，還能生產出優雅純淨、非常出色、不甜的白葡萄酒。在葡萄品質不理想的年份，酒莊為了堅守卓越品質會放棄釀造該年份葡萄酒。2010年，酒莊大膽轉向生物動力法(Biodynamics)生產且獲得成功，更加強了葡萄藤活力，讓酒質明亮度、活力加倍提升。

1971年，本身也擁有諸如Château Brane-Cantenac和Château Durfort-Vivens在內的多個莊園，原本是波爾多地區知名報社《西南日報》(Sud-Ouest)主管的Lucien Lurton接手經營克儷蒙斯堡。Lucien Lurton經營的多個酒莊品牌酒款已入選Robert Parker在世界最偉大的155瓶酒書中的三瓶Sauterns。酒莊出品的貴腐酒雖不及酒王d'Yquem風格渾厚飽滿，但業界普遍認為克儷蒙斯堡酒莊風味集中、酒體帶有輕盈柔順絲質，沁雅酸度優雅迷人，故有「貴腐酒后」之稱。1992年，Lucien的女兒Berenice Lurton接手了Château Climens，並營運至今。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Château Climens, Barsac 2014

白馬堡紅葡萄酒 2014

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Semillon

產 區：Premier Cru Classé en 1855 Barsac, Bordeaux

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：呈現熟透稻禾之金黃
- 香氣：蜂蜜果香純淨度和廣度，層層呈現出派皮、鳳梨乾、甜果醬、烤杏仁、桃與杏果香，還帶有一絲奶油麵包的味道。
- 口感：酒體厚重，但尾韻中深藏強勁酸度，口感仍然輕盈。這款酒美妙地濃縮了貴腐酒特質，富含極佳豐富性。

WINE RATINGS

94-96/100 points, Wine Advocate (Tasted: 2015/04)

97/100 points, Wine Spectator (Tasted: 2017/03)

96/100 points, Decanter (Tasted: 2015/04)

INTRODUCE

克儼蒙斯堡酒莊(Château Climens)是1855年列級的一級酒莊中，少數選擇單一品種育成葡萄園的酒莊，具有得天獨厚的條件，古早時代起就被喻為「巴薩克之王」(“Seigneur De Barsac”)；位於巴薩克地區的平原上，根源可以追溯到500多年以前。莊園名稱“Climens”在古凱爾特語中意思是「貧瘠的土壤」，正是這樣的風土條件，適合讓植株紮根、養育出最高貴的葡萄藤。Climens 是波爾多僅有的少數幾個僅用一種葡萄Semillon釀製葡萄酒的城堡之一。

這款酒的特點是有柑橘、白花和香料香氣，隨著年齡的增長，它會變得更加甜蜜和濃郁。1970年代以來，Château Climens一直由Lurton家族所有。1992年，該莊園由Bérénice Lurton掌管。從2010年起，Château Climens開始從事生物動力釀酒和葡萄栽培研究，2014年是第一個完全通過生物動力認證的年份。

2014年產量較稀少，明亮清脆，甜美可人，精確度令人驚嘆。該年份酒在新酒狀態時已經濃郁、充滿貴腐菌質感，伴隨令人驚豔的蜂蜜果香純淨度和廣度，層層呈現出派皮、鳳梨乾、甜果醬、烤杏仁、桃與杏果香，還帶有一絲奶油麵包的味道。儘管酒體厚重，但尾韻中深藏強勁酸度，口感仍然輕盈。這款酒美妙地濃縮了貴腐酒特質，酸度均衡了味覺。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康