



Champagne Vincent Couche

文森酷使香檳酒莊

國 家：France

產 區：Champagne

INTRODUCE

Champagne Vincent Couche是一間以有機種植與生物動力法生產香檳的酒莊，愛好自然的葡萄酒鑑賞家Vincent Couche是釀酒家族Couche第三代，1996年，在奧布省巴爾丘陵的中心地帶(Côte des Bar, in the Aube)，靠近比克瑟伊村(The Village Of Buxeuil)，建立15公頃的莊園。1999年前後開始實施生物動力法；2008年獲得生物動力認證。Vincent的酒窖和葡萄園是香檳地區第一個獲得“Demeter”認證的單位。

Vincent Couche的酒莊目前產線分佈在兩個葡萄園：

香檳區(Champagne)：比克瑟伊(Buxeuil，12公頃)和蒙居(Montgueux，3公頃)。

勃根地(Burgundy)：一個夏布利(Chablis)的小型家族莊園、莫萊姆(Molesme)。

分佈在兩種不同風土中：Montgueux有Chardonnay葡萄樹(土壤含有與夏布利相似的白堊土)，而在Buxeuil，主要種植Piont Noir，其中大部分葡萄地塊面向南和西，位於陡峭的山坡上俯瞰著塞納河。他首先在地質專家 Claude Bourguignon指導下重新種植葡萄園；多年來 Claude 曾為法國眾多標誌性的莊園和生產商提供服務，主要在勃根地(Burgundy)地區：Domaine Romanee Conti、Dujac、Leflaive、Selosse、Dagueneau和 Chave，酒莊運用其技法，使每款年份酒都成為卓越產品。

Champagne Vincent Couche的核心價值，為尊重土地、堅持傳承祖傳知識：莊主繼承了祖傳精緻技藝；他作為釀酒師，致力於在酒窖中製作無添糖香檳，精心挑選產出果實的土壤、植物，以及發酵罐、儲存場所、酒瓶。Vincent和家人憑藉經驗嚴選，導致通常比他這兩個村莊的鄰居晚一個星期完成收成工作。由於不再向葡萄酒添加糖，葡萄珠必須達到比常規酒釀葡萄更高糖分和更高成熟度；在涼爽而深邃的酒窖中，葡萄酒在橡木和不鏽鋼中發酵和陳釀。沒有添加任何酵母或營養物質，也不添加其他成分。

現在酒莊每年能夠提供10萬瓶香檳(Champagnes)、夏布利(Chablis)和渣釀香甜酒(Ratafias)。除了現有的香檳(Champagnes)、渣釀香甜酒(Ratafias)、以及勃根地葡萄酒(Burgundy Wine)外，酒莊也正進行高端蘋果酒(High-End Cider)的嘗試。「母親將她的熱情傳遞给了我」他鍾愛在葡萄園裡的人生、視釀酒為使命，對自己培育的葡萄藤幾乎懷抱愛戀之情，酒質則給予他熱烈回饋：「它讓最好的香氣表達自己」。每一年份的作品，均是對每株葡萄藤精準細緻培育的成果。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Champagne Vincent Couche Champagne ADN Montgueux - Brut Nature 2010(No Sulphur)

文森酷使蒙特谷基因乾自然香檳 2010

TECHNICAL INFORMATION

品 種：100% Chardonnay

產 區：Montgueux, Champagne

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：透亮淺金
- 香氣：這款酒香氣表現力豐富，新鮮杏仁、酵母、烤麵包香和白色水果的味道。
- 口感：口感典型豐富圓潤，是款極佳的白中白香檳，強勁有力，質地厚重成熟。收尾令帶有白堊質礦物感和鹹味特徵。

INTRODUCE

Vincent作為釀酒家族第三代傳人，並不強調或沉迷於家族光輝歷史，而是把重心放在當下酒莊的工作上。Vincent於1999年接管了莊園，開始全面重組耕作和酒窖工作。Couche家族擁有32英畝的葡萄樹，分佈在兩種不同的風土中：Montgueux有7英畝的 Chardonnay葡萄樹(土壤含有與夏布利相似的白堊土)，而在Buxeuil則有25英畝，主要種植Pinot Noir。

Vincent的酒窖和葡萄園合在一起是香檳地區第一個獲得Demeter認證的。他和家人憑藉味覺和觸覺採摘葡萄，通常比他兩個村莊的鄰居晚一個星期完成收成。由於Vincent不對葡萄酒添糖，他的葡萄需要比平常更高的糖分和更高的成熟度。

這款小農香檳採用生物動力法種植。Chardonnay葡萄種植在特魯瓦(Troyes)附近蒙格區(Montgueux)的白堊土壤上。蒙格是香檳區種植Chardonnay最佳地點之一。約27%基酒在橡木桶中發酵，最終酒液是由2011年和2012年兩個年份混釀而生；酒泥接觸時間9年，零添加糖份(Brut Nature)，糖分含量為0克/升。2016年以來未經過濾，也未添加二氧化硫。除渣日期為2020年12月1日，刻印在瓶身上。這款酒適合於8~10℃飲用，搭餐適合海鮮、奶油醬汁烹調的魚類如龍蝦、松露菜餚、鴨肉、奶油芝士、山羊奶酪、陳年硬質奶酪、乳酪或是蛋白餅；但不適合與甜品或巧克力搭配。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康