

Champagne Chartogne-Taillet

CHAMPAGNE
CHARTOGNE-TAILLET
Vigneron à *Merfy* depuis 1683

夏爾多涅泰耶香檳酒莊

國家：France

產區：Champagne

INTRODUCE

Champagne Chartogne-Taillet致力於以自然方法提供高質量有機產品，目前莊主為香檳界革命性人物：法國香檳地區推動獨立小農特色莊園之重要人物Anselme Selosse的嫡傳弟子Alexandre Chartogne。受師承影響，莊主Alexandre也採取自然派釀酒方式。約莫在法蘭索瓦一世統治時期(François The 1st, 1515~1547年)，Alexandre的祖先Fiacre Taillet開始從事葡萄酒業務工作。“Taillet”家族是相當古老的釀酒家系，歷代成員留下了檔案文獻，其中有關於釀酒師私人生活、18世紀上半葉經濟和政治環境的罕見史料、有地質分析記錄、氣象資料以及每次收穫進展和釀酒過程的細緻描述。

“Chartogne”則為現任莊主的母系血族，1870年，Oscar Chartogne在梅菲(Merfy)為孫女買下了第一片葡萄園。1920年代，Marie Chartogne與Etienne Taillet結為連理，此後兩個家族姓氏結合在一起，成為氏族Chartogne-Taillet。

這家極有個性的香檳品牌為「小農香檳」(RM, Récoltant-Manipulant)，家族釀造傳統有文獻資料可證，自羅馬時代就開始；可以另上溯至1490年聖本篤教會僧侶在當地開拓葡萄園的根源，教會將香檳(Champagne)葡萄園地塊分立、列為別名，甚至分開釀造，讓當地對於葡萄園的理念，有類似於Burgundy(勃根地)的地塊結構。

Chartogne-Taillet家族的葡萄園在梅菲(Merfy)村、一片位於山區西北方的典型砂質石灰石地塊。莊園崇尚風土主義，延續古代教會與家族歷史耕種傳統：單獨命名個園地，並針對每個地塊之微小差距，以細微不同的方式分釀調配處理。園區裡野草能在葡萄藤行間恣意生長，Alexandre正是透過園內的雜草種類來衡量葡萄藤健康狀況。現在有超過一半以古法馬匹犁地，並不使用殺蟲劑、除草劑或化學肥料；在酒窖中，所有發酵均為野生酵母發酵，也不阻斷乳酸發酵；偏好使用木桶或半桶進行發酵，並使用低添加量，以充分展現葡萄的產地特色。只使用天然酵母，並將許多特釀葡萄酒在混凝土製成的蛋形容器中發酵，這種容器有助於酵母作用，能增益葡萄酒的層次和複雜性。酒莊頗負盛名的「聖安妮特釀」(Cuvée Sainte Anne)，是限定於當地產製的名產，只能採用村內葡萄，以釀酒紀念保護梅菲村的天主教聖人Sainte Anne。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Champagne Chartogne-Taillet Heurtebise 2018

夏爾多涅泰耶烏爾比斯香檳 2018

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Chardonnay

產 區：Champagne

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：淡香檳金
- 香氣：乾花、洋甘菊、香料、杏仁和鼠尾草
- 口感：融入了柑橘水果的核心，味覺因細緻氣泡而輕盈、空靈。在杯中停留一段時間後，酒的強烈鹹味和活力會真正展現出來。

INTRODUCE

Chartogne-Taillet位於香檳區最令人興奮的葡萄酒歷史產地之一。Alexandre Chartogne在葡萄栽培和釀酒方面會追求完美，是從導師Anselme Selosse那裡學到的。Alexandre製酒核心是：表現風土特性高於一切。

這款酒產自“Heurtebise”，它是位於梅菲(Merfy)多風高原上的一塊特定葡萄園，當地砂岩底土保水能力遠不如附近白堊土壤，因此園內葡萄藤經常面臨水分過多或不足的問題。為此人為加工：在濕潤年份通過植物葉片散失水分促進蒸騰作用、而在乾旱年份則抑制這種過程。這款酒陳釀時間長達18個月，使用228升的橡木桶，以增加這款精雕細琢、層次豐富的礦物炸彈般香檳的厚度和豐滿度。2022年2月除渣，糖分添加量為每升4克。

酒體有著明顯礦物質特徵，而且這款充滿活力又濃郁的香檳中，乾花、洋甘菊、香料、杏仁和鼠尾草融入了柑橘水果的核心。細細品嚐，它具備誘人的輕盈、空靈。在杯中停留一段時間後，酒的強烈鹹味和活力真正展現出來，表現出Chardonnay特質。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康