



Dominique Laurent

多鳴尼克蘿虹酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

原為糕點師傅的Dominique Laurent因熱愛葡萄酒，於1987年在Nuits Saint Georges註冊為酒商，踏上釀酒之路；他以高品質葡萄酒生產者、桶陳培育者身分為人所知：用不去梗釀酒方法，致力於展現勃根地夜丘風土精髓，受專業權威酒品評鑑機構Wine Advocate肯定，評譽為最高等級“Outstanding”，與DRC、Leroy、Dujac齊名。在2020年更受法國重要葡萄酒評論指南 Bettane & Desseauve Le Grand Guide des vins de France肯定，被評為五星等級頂尖酒廠(當年度夜丘被評為五星級的酒莊僅有13家)。

或許是受惠於餐飲業從業經驗，他培養、製桶、釀造方面的技術極度紮實、近乎苛求，不只對自己釀酒技術有高度追求，釀酒原料也以契作方式和果農進行買賣合作，而非只採取傳統酒商購買葡萄酒自行桶陳後裝瓶銷售的方法。

Dominique Laurent 堅信「老藤」與「優質橡木桶」是釀酒成功關鍵，使用100%新桶釀造葡萄酒，釀造完成之後，會再使用100%新桶陳釀。Laurent最為人津津樂道的橡木桶，來自為了確保品質而打造出的自有橡木桶工廠；自有橡木桶廠所製造的酒桶，是Dominique Laurent親自選用有認證、約莫300年樹齡(1730~1750年：相當於法王路易十五Louis XV在位期間所種植的) Tronçais森林原本來製桶；手工方式劈砍製作，風乾52個月，工序繁複；市面上多數桶厚3公分，而他們家的橡木桶成品，每塊板材厚達4至4.5公分；法國品酒大師Michel Bettane稱其為“Magic Casks”(魔術般的橡木桶)，公認為「勃根地最好的橡木桶」。慕名而來的名莊數不勝數，但他只願賣給高規格酒莊，如酒王DRC、Zind Humbrecht、西班牙Clos Mogador, Pingus等知名酒莊。由於Dominique Laurent製桶相當出名，因此臺灣酒迷也暱稱他為「桶王」。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Dominique Laurent Volnay 1er Cru Clos des Chênes 2016

多鳴尼克蘿虹沃爾內橡樹一級莊園
紅葡萄酒2016

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Volnay 1er Cru, Côte de Beaune, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

色澤：寶石紅

香氣：濃郁的黑櫻桃、覆盆子和一點點的辛香料氣息。

口感：果香中酒體內斂，有清爽單寧感。

WINE RATINGS

92-95/100 points, Jasper Morris

INTRODUCE

原為糕點師傅的Dominique Laurent因熱愛葡萄酒，於1987年在Nuits Saint Georges註冊為酒商，踏上釀酒之路；他以高品質葡萄酒生產者、桶陳培育者身分為人所知：用不去梗釀酒方法，致力於展現勃根地夜丘風土精髓，受專業權威酒品評鑑機構Wine Advocate肯定，評譽為最高等級“Outstanding”，與DRC、Leroy、Dujac齊名。在2020年更受法國重要葡萄酒評論指南Bettane & Desseauve Le Grand Guide des vins de France肯定，被評為五星等級頂尖酒廠。Dominique Laurent 堅信「老藤」與「優質橡木桶」是釀酒成功關鍵。Laurent最為人津津樂道的橡木桶，來自為了確保品質而打造出的自有橡木桶工廠；法國品酒大師Michel Bettane稱其為“Magic Casks”（魔術般的橡木桶），公認為「勃根地最好的橡木桶」。由於Dominique Laurent製桶相當出名，因此臺灣酒迷也暱稱他為「桶王」。

2016年是勃根地葡萄酒的逆境之年：春季嚴重霜凍，4月底霜害後，雨季與黴菌再次打擊。Volnay產區則幸運在這波天候下維持較少但理想成熟的作品，結構完備，香氣複雜且精緻，展現出櫻桃、覆盆子等紅色果類和黑醋栗、藍莓等黑色水果香氣，伴隨著香料、甘草、紫羅蘭和些許的森林地表氣息。且隨著陳年，已發展出松露、皮革和濕泥土的氣息。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康