



Domaine Arnaud Ente

阿諾安特酒莊

國家：France

產區：Burgundy

INTRODUCE

創辦人Arnaud Ente在1991年從「白酒之神」Coche-Dury離開、自立門戶，開創出自有獨立酒莊Domaine Arnaud Ente；他潛心於葡萄酒釀製工作，把自己奉獻給葡萄園和酒窖，懷抱職人精神，釀出的葡萄酒品質卓越。Ente是根源自法國北部、靠近Armentières的家族；Arnaud的母親來自Puligny-Montrachet，是葡萄種植者Camille David的女兒；1991年，他與有葡萄酒釀造家學的Marie-Odile Thévenot結婚，並於次年將

Thévenot家族的葡萄園一同遷居到了梅索(Meursault)；一家人經過了20年努力，而在2012年因為釀出Bourgogne Aligoté白葡萄酒令人激賞，被法國重要葡萄酒評論指南le Grand Guide des Vins de France評選為年度最佳釀酒師之後，當年度再獲選為法國葡萄酒年度人物。

對Arnaud Ente和Marie-Odile夫婦而言，名聲並非追求目標；儘管因產品備受好評已經使莊園名聲響亮，並不是追求著名聲，而是：酒質的精確、純淨、優雅和精緻。夫妻倆努力不懈、精耕細作，才從Meursault和Puligny-Montrachet釀造出一系列小批生產的精美勃根地白葡萄酒(White Burgundies)。他們的兒子Pierre現在全職在莊園工作，特別負責紅葡萄酒。

Arnaud Ente被稱作「勃根地的新世代傳奇釀酒師」，以對細節極致追求和對傳統釀酒技藝堅持而聞名。他的葡萄園管理非常精細，甚至在修剪葡萄樹時會吟誦古老法語詩歌，以此表達對自然風土尊敬。即使是「入門級」(entry-level)Aligoté和勃根地白葡萄酒也不例外；無論是什麼等級的地塊，Arnaud Ente都採用「合理控制法」(La lutte raisonnée)，嚴格控制產量以提升葡萄的品質，讓基礎酒款也展現出更高級產區才有的層次豐富和複雜性。這種對細節和品質執著、限量生產，使得他的葡萄酒在市場上非常搶手且價格不菲。

2000年起，Arnaud Ente開始提前採收葡萄珠，採收期提前，採收的葡萄因此保有更純粹、漂亮酸度，凝聚更細緻葡萄香氣，保留更多自然酸度以及礦物感；酒更富有層次、變化及複雜度。只適度使用橡木桶陳釀增添微妙窖中酒的結構和質地，Arnaud Ente傾向於緩慢及長時間的發酵，年復一年靜待酒窖中發展出風味。酒質展現出複雜精湛的雙面性：老藤葡萄濃郁、與水晶般的輕盈層次並存。每一款酒，都以活潑酸度和深層的礦物質感為特色，帶著清新感和張力。2014年莊園就獲得有機認證。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Domaine Arnaud Ente Bourgogne Pinot Noir 2018

阿諾安特酒莊勃根地黑皮諾紅葡萄酒
2018

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Bourgogne AOC, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：亮麗的寶石紅
- 香氣：紅色水果氣息，草莓、覆盆子。
- 口感：酒體輕盈至中等，有些許礦物質或泥土氣息。

INTRODUCE

Antonio Quari是Domaine Prieuré Roch (俗稱「菜刀酒莊」)的現任酒窖總管(Cellar Master)。在已逝莊主Henry-Frédéric Roch和釀酒師Yannick Champ 指導下當學徒，他於2017開始自己釀造葡萄酒。

Antonio收購來自於Ladoix的有機葡萄，將Pinot Noir植株於1976 年種植在當地，已轉為有機種植十多年。Antonio 釀酒理念與他師傅Prieuré Roch 類似：不去梗，釀造過程不加二氧化硫。以傳統工法：用腳踩破葡萄皮浸漬並在舊木桶中進行十個月的桶陳；利用重力淋皮(remontage)，不澄清，不過濾。他的職業熱情和願景，就如同在拉丁文酒標上的座右銘那樣清晰可見：「不進則退」(“Non Progredi est Regredi”)，是這間酒莊的靈魂。

Antoino釀酒承襲Prieuré Roch酒莊的平衡結構及優雅，也注入了他義大利人充滿力與美的個人風格，不幸的是，它的產量非常小，Antonio表示原本只是要自己喝的，他無意也無力大量生產。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康