



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給了我」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 Chloé Brut Nature Solera (No Sulphur) NV

文森酷使克蘿伊疊桶陳釀法特乾自然香檳
NV

TECHNICAL INFORMATION

品 種：65% Pinot Noir、35% Chardonnay

產 區：Buxeuil and Montgueux, Champagne

規 格：750ml

TASTING NOTES

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。隨著陳年，還可能發展出松露、皮革和濕泥土的氣息。

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。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康