

Domaine Méo-Camuzet

Domaine Méo-Camuzet

梅歐卡慕賽酒莊

國 家：France

產 區：Burgundy

INTRODUCE

Domaine Méo-Camuzet座擁Vosne村內多塊頂級地塊，為已故釀酒師Henri Mayer直接指導的頂尖酒莊。知名葡萄酒評網站Winehog作者Steen Öhman曾說：「Vosne-Romanée Cros Parantoux是一個神話般的葡萄園」，僅有兩家酒莊幸運持有這塊園地，Domaine Méo-Camuzet，正是擁有這塊地的其中一家。且蒙「勃根地之神」Henri Mayer啟迪和長年耕耘。今日，Cros Parantoux可細分為三個地塊，Domaine Méo-Camuzet擁有葡萄園頂端的部分；Henri Mayer在此所釀造最後一個年份是2001年的Cros Parantoux葡萄酒。

1959年，莊主Jean Méo因自己經營巴黎事業分身乏術，所以雇用多位佃農代為管理田地、並將收成葡萄轉賣給酒商，在這群佃農中，就包括大名鼎鼎、有「勃根地之神」美譽的釀酒師Henri Mayer，由Mayer負責釀造，也開啟Méo-Camuzet與Henri Mayer間緊緊相連的關係。Mayer為酒莊創造了技術與產能革新：將葡萄完全除梗後，使用低溫浸泡，再進行發酵；高比例新桶培養，裝瓶前不澄清也不過濾。這樣的方式，提升酒體品質，今日被稱為「勃根地風格」。

Henri Mayer從1950年代初到1987年間都以Métayage(類似於「佃農制度」的)方式為Méo-Camuzet家族提供葡萄種植與釀造服務。1988年時，酒莊決心將分租葡萄園陸續收回，改為自行釀造裝瓶。交由Jean Méo的兒子Jean-Nicolas Méo、也就是現任的莊主負責。即便後來Mayer退休，仍舊持續作為酒莊顧問貼身指導，給予Jean-Nicolas完整訓練而造就酒莊今日頂尖地位，讓酒莊保留最類似Mayer的酒質，得以擁有複雜稠密度，優雅細緻、豐饒果味且有勁的風格。

Domaine Méo-Camuzet的特級園向來使用100%新橡木桶，一級園約60%~70%，村莊級約50%。風味稠密、飽滿、集中；因為未過度萃取，因此能夠保留純淨的果香與風土特性，展現迷人香氣，同時又具有優雅纖細性格。酒體精緻完美的程度，讓各界酒評家一致評為頂尖的第一級酒莊。除了本業外，Domaine Méo-Camuzet也正在推廣收購與批發的酒商事業，成立“Méo-Camuzet Frère et Sœurs”酒莊，讓樣精湛的釀酒工藝，能在新時代有不同呈現樣貌。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chaillasse

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Domaine Méo-Camuzet Corton Clos Rognet Grand Cru Rognet 2016

梅歐卡慕賽酒莊戈登村河內特級園
紅葡萄酒 2016

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Pinot Noir

產 區：Corton Grand Cru, Burgundy

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：寶石紅
- 香氣：紅櫻桃和櫻桃白蘭地香氣
- 口感：中等酒體、單寧柔美，香氣豐滿成熟，紅色果香質量精良。甜度淡雅，柔軟單寧支撐住豐沛黑色水果風味，餘韻極長、活力十足。

WINE RATINGS

89-91/100 points, Wine Advocate (Tasted: 2017/12)

93/100 points, Decanter (Tasted: 2017/10)

INTRODUCE

2016年酒款在紅櫻桃和櫻桃白蘭地香氣中滲透著一絲加州李氣息。爆發型果香，散發出黑櫻桃和深色覆盆子還有新翻土的香氣，可說是直逼利口酒般濃郁香味。相較於香味，口感甜度淡雅，柔軟單寧支撐住豐沛黑色水果風味，餘韻極長、活力十足。中等酒體帶有甜美單寧，由白堊土架構襯托出豐滿成熟的紅色果香。Decanter評鑑時指出這支酒品飲巔峰期，是2027~2045年間。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康