



## 2023 年份期酒

这一年……尽心竭力、谦逊恭谨、灵活应变、精雕细琢。天已入秋，但应有的寒意缓行如龟，迟迟未到，而且几无降水。幸运的是，白昼日渐缩短，葡萄树悄然步入冬季。这年的冬日寒凉、颇干，宁静祥和。

暖日于3月早早到来。初露嫩芽之时遇到了零星寒气，雨水随后从天而降。温暖、潮湿，二者兼而有之。葡萄园团队的出色表现在此时至关重要，他们工作的灵敏度和精准度起到了决定性作用。对我们而言，这是关照葡萄园的唯一办法：亲身陪伴、细心观察、果断行动，精确到毫米，精确到分钟。

夏末，这个年份的图像逐渐清晰起来。收获的成果十分喜人，我们可以做出更加入微的决策，展现出每个小区域的独特之处，最终构成酒庄的佳酿。

酒窖中，我们利用特殊设备进行的浸渍发酵工艺又向前迈进了一步。基于我们近几年在浸渍方面的实验成果，我们开始使用量身定制的工具，这让我们迈入了新的阶段。在陈酿方面，我们越来越倾向放弃原有的固定方案，改成根据每款酒的特征及其进展来选择最为恰当的方法。我们决定……不事先做出决定。我们敞开双臂，拥抱这一繁琐。还有数月的时间，准备好与意外相遇，倾听葡萄酒想要讲述的故事，准确地将葡萄酒引到瓶中，想想就令人兴奋不已。

### C DES CARMES HAUT-BRION

散发出黑色水果的香气，以及黑醋栗、薄荷和欧当归香叶的气息。带着泥土的感觉，会让人联想到根系。口感纤巧，甚至是空灵，单宁令人垂涎。

采摘日期：2023年9月20日至10月5日  
带梗发酵比例：25%  
调配比例：60%赤霞珠、38%美乐  
2%小维多  
平衡度：酒精度13% - pH 3.60  
陈酿（正在进行中）：20%全新橡木桶、70%使用30百升大桶、10%陶罐

### CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

从充盈满口到形如管状，葡萄酒在口中伸展。清爽、适饮即为关键词。蕴含爆发力的精美，细腻矿物质，带着树脂感的醇厚氛围，点缀着鸢尾花和紫罗兰香的背景气息，还有酸甜的黑接骨木莓味。

采摘日期：2023年9月11日至9月25日  
带梗发酵比例：60%  
调配比例：50%品丽珠、30%赤霞珠  
20%美乐  
平衡度：酒精度13.5% - pH 3.62  
陈酿（正在进行中）：70%全新橡木桶  
20%使用18百升大桶、10%陶罐

2023\_“地方与人”丽嘉酒农们继承的这些地方，不仅拥有潜力满满的土壤、底土，还承载着一段历史，以及酒农前辈们对这些地方的诠释。此外，还有一些不是那么明显的财富，这是只有在葡萄园间穿行一次、十次、百次才有可能感知到的：环境、（微）气候、葡萄品种、砧木、斜坡、水、伴生植物、动物群、古树、树林、土地中的生命。那么，天气情况及所需的时间，难道不也应是每个地方所特有的吗？

根据 Guillaume Pouthier 和 Guillaume Deschepper 在品鉴时谈论的内容撰写。2024年2月期酒样品

Extrait de la cartographie "Des Lieux et des Hommes" ©Les Carmes Haut-Brion édition 2023 - Conception/ textes : Blandine Giambiasi - Levés de terrain/ synthèse cartographique/ textes : Guillaume Deschepper - Graphisme cartographie : Manon Riout - Illustration : Florence Gendre - Avec la participation de l'équipe des Carmes.