

Cn



2024

Primeurs

“唯有变动，方为生命之本。平衡不过是两团混沌之间短暂的停驻。”
保罗·瓦雷里

2024 年份期酒

这一年……经验十分重要，还要以长远的眼光去应对挑战。耐心与冷静，缺一不可。下雨，下雨，一直在下雨。从10月到来年10年，共有1400毫米的雨水从天而降。葡萄藤在地表是饱受浸润。当酒农意识到天气会将这个原本早熟的年份转变为晚熟之年时，他们也将自己锻炼成为了马拉松选手。每天都是挑战与机遇并存。在这样的逆境中，不仅要考虑到各种问题，更要抓住每一个机会。

步调不均的收成不失为一种契机。最后的冲刺至关重要：我们要在每一个地块里，精心采下每一串葡萄，接受其本来的样子，并将之珍藏。在酒窖中，筛选方式叠加，挑选过程无任何怜悯可言，只为优选出每一颗成熟的果实，捕捉每一寸风土的表达。整串发酵技术则有助于让葡萄酒在质地、甜润感和清爽度方面更上一层楼。

至于陈酿和之后的调配，我们力求在提升酒体厚度的同时保留下酒中全部的芳香，而酒的构建则以微妙的苦韵为依托。我们珍视唯美的多样芳香及其为葡萄酒所赋予的易饮特征，而单宁更是如同一支催化剂，不仅提升了香气的层次，还增强了果实的饱满度。

C DES CARMES HAUT-BRION

香气如潮水般，层层叠叠，果香柔美，如精致的草莓，如覆盆子，亦如烤青椒，还有白胡椒的点缀。品丽珠和赤霞珠的细腻感贯穿始终，如柔韧的纤维一般延展开来。苦感在柑橘与香料之间游走，弥漫着尼泊尔花椒的气息。

采摘日期：2024年9月25日至10月10日

带梗发酵比例：29 %

调配比例：62 % 赤霞珠、37 % 美乐、1 % 小维多

平衡度：酒精度12.9% - pH 3.55

陈酿（正在进行中）：25%全新橡木桶、50%使用30百升大桶、25%陶罐

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

若以形状喻之，它如同菱形。入口紧凑，缓缓展开，勾勒出丰满的轮廓，最终回归凝练。黑樱桃的香气，夹带着黑醋栗甜酒的馥郁，与松林、树脂与烟熏的气息交织。好似花与根之间的对话，好似鸢尾球茎与紫罗兰。落幕时，一抹轻盈的咸鲜点亮了余韵。

采摘日期：2024年9月17日至9月27日

带梗发酵比例：52 %

调配比例：48%品丽珠、29%赤霞珠、23%美乐

平衡度：酒精度13.2% - pH 3.61

陈酿（正在进行中）：70%全新橡木桶、19%使用18百升大桶、11%陶罐

平衡、张力与和谐。美，往往诞生于奇迹，被平衡所笼罩，如同悬于两个深渊之间、两抹寂静之间、两朵云彩之间、两个动作之间的一根紧绷的钢丝：“在钢丝上行走，并不是向坠落发起挑战，而是要与之对话。每一步，揭是虚空与意志之交涉。”（菲利普·佩蒂，《凌空之梦》）酿酒，与走钢丝同出一辙，是对平衡的极致追寻——有葡萄树面对天气困难时的外在平衡，亦有内在平衡，即我们所梦想的葡萄酒之结构和稳定。

根据Guillaume Pouthier和Guillaume Deschepper在品鉴时谈论的内容撰写。2025年2月期酒样品