



B O R D E A U X   V I N S   S E L E C T I O N

# 2023年，一个令人紧张的年份



一年四季不再像以前那样。每年都会出现前所未有的气候事件。不同以往，酒农必须深入了解每一个年份的独特性，并通过在葡萄园和酒窖中更精确的操作来驾驭它。2023年也不例外；它引起了恐慌，春季出现了历史性的霜冻和霜霉病爆发。当然，左岸和右岸不同风土受到的影响也不同。一些酒农看到他们的收成急剧减少；而其他人则得益于充足的人力、技术和财务资源，成功克服了这些困难。在苏岱产区正相反，到处都是笑容；产量与质量并存。

2023年，无疑是一个多面性的年份，最终迎来了美好的结局。首批品鉴的酒液展示了它的光彩，新鲜度和浓郁度，且单宁特别细腻。

在一年一度的期酒来临之际，回顾一个特殊气候的年份，我们没有休息的时间。



## 一个海洋性气候的冬天

一个典型的海洋性冬天，温度和降水量都接近过去二十年来的常规范围——十七个夜晚低于0°C，降水量每个月差别很大但从未过量。整个冬季略显寒冷（一直到3月中旬），雨水充足。

## 一个充满对比的春天

温暖与凉爽的交替导致了整齐的发芽，虽然比去年晚（3月的最后十天）；这使得大多数地块能够避免4月初的霜冻伤害。一些敏感地区仍受影响，特别是那些种植了早熟的梅洛品种的地区。

从4月初到6月，温和的温度（4月和5月+1°C，6月+3°C），结合规律降水的高湿度，造成了强烈的霜霉病压力。5月和6月降水的周期性导致真菌病的发生和基隆河南部和东部的重大产量损失。其他地区，比如梅多克，则相对幸免。

随后，气温升高，超过了十年平均值，促进了花苞生长，为花季（5月22日至6月10日）提供了理想条件。这一相对干燥的时期（26天的温度超过25°C），伴随着适时的风，证明有利于授粉。此时所有花朵的受精都非常均匀。

在坐果期间，霜霉病和黑腐病的传播变得更加猛烈。从合理农业到有机农业，包括生物动力，只有一个口号：精确监控。因此，需要在葡萄园中多次走动，缩短处理间隔，精心喷洒。连续的降雨，可操作的窗口非常狭窄。在这种情况下，一些葡萄园由于缺乏劳动力和适当的设备，无法与病原体进行有效的抗争，可能会遭受重大损失。而其他的葡萄园通过部署大量的人力和技术手段成功地抵御了病害；他们健康的葡萄藤将获得丰富的收成。6月最后十天的雷震雨（每天高达45毫米的降水量）最终确定了已经受到霜霉病困扰的葡萄田的命运，同时这些降水也使其他葡萄园的果实迅速增大。对抗霜霉病，团队的快速反应至关重要。



## 一个最终救赎的夏天

忘记了2022年的酷暑。尽管7月份很干燥，但并不像夏天，后半月相对凉爽，最低和最高气温均为27°C（相比2020年和2022年的30°C）。第一批果实从7月10日到12日开始变色，最早熟的地块在7月24日达到半成熟期，在相对干燥的条件下，水分亏损较少（7月减少了90毫米）。葡萄藤没有遭受过分的缺水压力。

8月初开始进入果实成熟阶段，当时的气候阴沉（8月前20天的温度为21°C，而2022年平均为26.5°C），即使降水总量不高。葡萄成熟缓慢，许多人担心8月15日的降雨会导致果实稀释和浓度不足。

从8月18日开始，情况彻底改变：迟到的夏天，白天炎热干燥。这一热浪持续到8月24日，极大地促进了白葡萄的成熟，这些葡萄从8月23日开始采收。果皮呈现出漂亮的琥珀色，浆果得到了浓缩。如果没有8月末到9月初的高温，对成熟度的提升不会这么有利。最终，葡萄展示了清新的香气和适度的酒精度（12.5%至13%）。

## 漫长而有节奏的采收（从8月20日到10月8日）

在短暂的休息后，9月4日至7日期间的温度再次变得异常高，这对于果实产量高的地块来说是有益的。2023年的年份（从4月到9月）在最热的年份中排名第三，仅次于2022年（第一位）和2003年（第二位），阳光照射时间比过去三十年的平均水平多61小时。

为避免葡萄脱水，年轻葡萄藤或种植在沙质和砾石土壤上的红葡萄品种优先采摘。9月10日至12日的降水（9月12日35毫米）迫使其余的采摘推迟到9月下半月。

奇迹般的夏末季节：赤霞珠和品丽珠以及晚熟的梅洛在理想的温暖条件下完成了它们的成熟，一直持续到10月的前几天（10月12日仍然高达30°C）。10月初，剪刀再次响起；不同的品质要求分地块采摘，并且多次筛选。通常，人们为这些完美的健康状态和超重15%至20%的丰满的葡萄串感到高兴。9月的最后一周梅洛达到最佳成熟度，就像10月初的赤霞珠，值得庆祝。

至于苏岱产区，从9月最开始的几天成熟的葡萄均匀的感染了贵腐菌；所有条件都具备酿造出一个伟大的年份：酸度和浓缩度。一个非凡的收获，无论是品质还是数量（平均每公顷15百升）。



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



## 葡萄酒的风格

毫无疑问，干白葡萄酒取得了巨大的成功，有些人说它比前几年还要好，具有精致的风格。早期采摘的白长相思和灰长相思充满活力，带有浓郁的黄色热带水果的香气。在9月中旬的雨水之前收获的赛美蓉充满质感。

梅洛，具有经典的浓郁的色彩。

伟大的赤霞珠的年份，清新度和浓郁的香气结合。

## 一个美好的结局

在等待葡萄酒在酒窖中陈酿的过程中，首发的品鉴评论都是非常积极乐观的；不论是哪种葡萄品种，大家都赞扬其卓越的香气和完美的成熟度。这些葡萄酒平衡感强，结构良好且令人愉悦，预示着它们将有很好的陈年潜力。

在全球气候变暖的背景下，2023年再次显现了近年来观察到的趋势：葡萄生长周期和繁殖周期的提前。自我评估和随机应变是继续生产优质葡萄酒的重要优先事项。



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份

**CHATEAU AUSONE**  
Premier Grand Cru Classé Saint-Émilion "A"

**Edouard Vauthier, co-proprétaire du Château Ausone 奥松酒庄**



“在病害管理和农业种植方面，这是一个充满挑战的年份。我们必须在每次降雨预报后立即进行处理。自5月中旬到7月16日，一系列炎热潮湿的夜晚带来了前所未有的霜霉病压力。事实上，2021年由于真菌性病害的影响，我们的团队积累了丰富的经验。由于我们正在向有机农业转型，我们必须在每次降雨间歇时对叶片进行微量喷施铜和硫。几乎是持续的施药。在平原地带的葡萄园（châteaux Simard 和 châteaux Fonbel），位于沙土上，因为我们介入太晚而被感染（产量损失25%）；对于其他田块（châteaux Moulin Saint Georges, châteaux La Clotte 和 Ausone），我们做到及时预测并加倍细致地施药。

一个艰难的生长期；我们急切地等待八月初的果实变色期，这将终结霜霉病的攻击。9月，终于如释重负：夏天终于来临，且似乎不愿离去。

今年采收提前；确切地说，9月11日开始，在圣埃爱美农的石灰石高原上开始采摘梅洛。由于白天炎热，葡萄很快就达到酚类成熟。令人惊喜的是，梅洛达到了无可挑剔的成熟度；它们的果汁平衡感强且浓郁。9月25日开始采收品丽珠，10月2日赤霞珠。10月6日结束采收。一段漫长而分散的采摘期；我们花时间分田块进行采摘，并进行了极为精细的筛选。这是罕见的情况。至于产量，在粘土石灰石坡地上的田块是可接受的。

在风格特点方面，我会说它优雅、精致、酸度适宜，易饮。单宁柔和、圆润，特别是品丽珠表现突出。”

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



### Jean-Sébastien Philippe, Directeur international Châteaux aux Domaines Barons de Rothschild 拉菲集团

“2023年是一个令人紧张和需要关注的年份。这是一个团队合作、值得反思和注重细节的年份。

这一年以一月和三月的适量降水开始；这在2022年历史性的干旱之后是有益的。几年来，我们在四月的霜冻夜晚都提心吊胆。最终，没有受到太大危害，团队齐心协力集体保护葡萄园。五月我们见证了非常完美和均匀的发芽和生长，这些迹象预示着一个伟大年份即将来临。

这个令人紧张和需要关注的年份在六月充分体现，我们是有机农业，强大的霜霉病压力需要我们的团队在下雨之前，为保护葡萄园而投入大量的工作和精力。六月最后的两三周内，我们的团队表现出了非凡的奉献精神。七月随着果实变色的开始，我们进一步增强了警觉。

很快迎来采收季，九月初就开始采摘第一批果实；这种早熟证明，尽管没有2022年那么干燥，但2023年仍然具有最近几个年份阳光充足的风格特征。健康的收成，完美的成熟度，让每个人都面带微笑。另一个令人满意的是，经过2021年和2022年历史性的减产，今年产量有所增加。

这种紧致感在品鉴中再次被确认，从第一批品鉴开始就能感受到真正的新鲜度和紧致感。因此，2023年可以归类为成熟年份，但具有2010年、2016年或2020年的新鲜感和结构感。饱满强壮，颜色浓郁，单宁逐渐展现出非凡的丝滑。这些优点让团队感到高兴。

我们只需要保持悉心关照，以充分表达今年大自然给予我们的一切。我们迫不及待想向所有人展示这个年份，尽管当下形势复杂，这需要我们齐心协力共同努力。在当前的情况下能够拥有这样一个年份，是多么的幸福！”

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



## Hélène Genin, Directrice Technique Château Latour 拉图酒庄



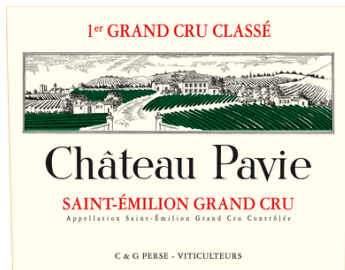
“这个年份的好消息之一是产量：每公顷40百升。这样的产量证明了葡萄藤对热浪的抵抗力。确实，由于经常性的降雨，并没有缺水。尽管我们观察到了一些烧伤现象，但葡萄果实大小合适。今年的一个显著现象是，一个采收季有两个不同的采收阶段，梅洛和赤霞珠的特性完全不同。令人高兴的是，赤霞珠的特征融合了梅洛的成熟和阳光的味道。最终，我们获得了一款传统经典风格的葡萄酒：酒精度适中，平衡感强，单宁结构预示着良好的陈年潜力，特别是显著的充满新鲜感的香气。九月的雨水虽然引发了一些贵腐菌，但总体上是有益的，因为它们帮助赤霞珠完善了它们的成熟。与此相反，梅洛的成熟没有任何障碍。现在混酿后的葡萄酒强劲有力，具有坚实的单宁结构。当然，它们将会进一步发展。我对它们的陈年潜力充满信心。葡萄园的跟踪工作成就了这一美好的收获；这是一项长期的工作，因为需要多年的陪伴葡萄藤来衡量效果。例如，我们不会系统地进行祛叶。同样，关于霜霉病的预防，我们的严格规划工作，保证了产量不受影响。我们仍然有一些植株受到了高温的影响，像2022年一样，结出很小的果实，这些被单独酿制。需要强调的是，我们相比其他产区拥有更有利的气候条件。在我们需要考虑的问题中，还要谈到嫁接植株的选择，限制我们每年只补植三分之一的葡萄园，以便更好地照顾这些幼株。我们还在研究减轻烧伤的办法，特别是覆盖土壤以阻止阳光的反射并保持地面温度更低。即使在最热的夏天，地面上也保留有覆盖物，这对我们反射性很强的白色砾石至关重要，以保护植株免受夜间挥发储存的热量的影响。在过去五年中，我们已经取得了很大进步。如果与其他年份做比较，在最近的年份中，我会说类似2020年的平衡感和单宁浓度。



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



### Olivier Gailly, Directeur des Vignobles Perse (Châteaux Pavie, Monbousquet) 柏菲酒庄



“毫无疑问，2023年是一个很专业的年份，因为它困难重重。经验和专业知识是成功的关键因素；对田块和风土的了解指导了葡萄园工作中的关键动作。在柏菲酒庄，我们的幸运和优势在于我们拥有一支二十五年稳定的技术团队，Laurent Lusseau 和 Jean-Baptiste Pion非常了解每个田块的情况和潜力。正是他们重新规划并翻新种植了我们今天的葡萄园。

我们可以说，2023年得到了一个美丽的夏末季节的拯救；强烈的阳光、热量和夜间的凉爽帮助梅洛和赤霞珠达到最佳成熟度。在“柏菲梯田”上，赤霞珠的果皮和果核在九月末完全成熟——自2019年起，加入最终混酿的50%——它们拥有绝妙的芳香，丰满的口感和完美的结构。在石灰岩高原上，梅洛在9月14日完全成熟，开始采收。采收相对提前且分散，持续超过三周；有足够的时间让葡萄藤和每个田块充分发挥，这是极大的奢侈。酿造过程也很漫长，为了达到完美的平衡。

这个年份的特点是清新度，以及酸度和果味之间的完美平衡，预示着它有长期陈年的潜力。它十分优雅，这将吸引爱好者们。这些人也会赞扬那些适应气候变化的酒庄所克服的挑战。”

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



### 他们谈论2023年份



**Pierre Grafeuille, Directeur Général SCDM Domaines**  
**(Châteaux Montrose, Tronquoy-Lalande) 玫瑰山庄**

“所有产区的气候并不一样，这解释了整个波尔多产区的差异性。我们在梅多克最北端的圣埃斯泰夫产区观察到，降雨相当规律，远远低于其他产区的记录。我们这里的雨水比有些地方少很多。可以接受的缺水压力，但六月葡萄园有一点霜霉病的压力。

夏末，我们经历了一些出乎意料的小热浪，导致缺水压力不断增加，使果实浓缩。尽管如此，葡萄保持了新鲜感，因为温度一直比较适宜。

一个早熟的年份：在玫瑰山庄，我们从9月5日开始采摘（比2022年晚了三天），于9月28日结束。由于九月天气宜人，我们可以从容地采摘；在这24/25天的采摘时间里，我们实际上在田间工作了16天。为了追求最佳成熟度，我们忠实的采摘工人精益求精，在同一田块进行五到六次筛选，以保证每个葡萄串的完美成熟。在酒窖中的工作同样的精细：小容量的酒罐，温和而适度的萃取，比平常更短，非常细致的筛选，获得了平衡感强、十分浓郁和慷慨的果汁。

为了更好的表达我们的风土特征，通过在葡萄园和酒窖中的工作，产生了88批次的自流汁和380桶的压榨汁。

产量很大；只有在个别情况下，我们对年轻的田块和一些葡萄品种比如小味多进行了绿色采摘。选择单侧祛叶等技术操作，帮助我们避免了采收前的烧伤。

这个年份标志着château Tronquoy完成了有机葡萄栽培的转型。2023年份凸显了该酒庄的特色，独特的小味多。酒液深邃，绚丽多彩。

在玫瑰山庄，我们决定保护最优秀的核心部位——富含粘土砾石的具有历史的地块。因为这是一个高产量年份，我们进行了不受限的混酿。这款酒清新，复杂，带有黑色水果和石墨的香气。入口清新而直接；单宁结构丰满但紧致，酒精度合理（比去年低1.3%）。华丽无瑕，非常精确到位，这款2023年份的葡萄酒将会随着时间的推移完美的陈年。



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



## 他们谈论2023年份



**Pierre Montegut, Directeur Technique de Pichon Baron, Pibran et Suduiraut 安盛酒业**

“这是二十年来最热的一年，但没有像去年那样的热浪。缺水压力与2022年相似，尽管今年我们经历了一些雨季。2023年的两个显著现象：八月初的低温，尤其是多云阴天。这将赋予葡萄酒一个紧致、活泼的风格。八月及时的降雨拯救了一些葡萄藤，特别是年轻的植株和梅洛，帮助它们达到成熟。九月三至四天的降雨对赤霞珠产生了类似的效果，使它们平稳进入成熟期。这些完全成熟的葡萄80%加入正牌葡萄酒的混酿。

另一个年份的独特特征：农作方式要适应极端的气候条件。迫切需要进行土壤管理，覆盖植被，我们从2018年开始这样做，每年都能感受到它的好处。土壤更有活力；老藤因为水分在深层得以保存而表现更好。早在六月就进行了祛叶，以防止霜霉病的传播，并避免葡萄藤过分生长和水分蒸发的影响。我们没有改变耕作方法；进步的是调整作业的时间。团队的警觉性，配合快速的轮换，使我们能够有效地对抗霜霉病的侵袭。需要指出的是，波亚克产区相对幸运，因为那里的降水量比其他产区少。损失与2021年相比减少很多。在苏岱产区，我们不得不为霜冻造成的一些损失感到遗憾。如果总体评估我们所有的葡萄园，产量比我们预期的低10%到15%，但比去年高。我们特别满意果汁的品质，在红葡萄酒、干白和甜白葡萄酒中完美的酸度。





## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



### Nicolas Glumineau, directeur du Château Pichon Comtesse 女爵酒庄

“在这个令人恐惧和担忧的气候变化背景下，需要说的重点是，大自然正在用它的方式迫使我们适应并重新审视从学校（大学？）学到的技能和前辈的教导。这是深层的改变，不仅仅是从理论上，更是从实践上：我们今天所拥有的知识正在遭受未知的气候学的挑战。这个年份的另一个重要任务是酿造出经典的波亚克产区风格和展现女爵酒庄风土的葡萄酒，做到强壮与细腻、力量与优雅的结合。

因此，我们需要创造条件，让葡萄藤可以平稳地生长，直到果实成熟，同时能表达出风土特征。今年条件满足，得益于充足合理的降水和适宜的温度，没有高温烤焦葡萄。而且我们保留了平衡感、清新度和复杂的香气。葡萄园里的耕作帮助我们平稳应对了动荡的气候变化。

这就是为什么2023年是一个特殊的年份，因为现在的趋势倾向于说波尔多是炎热和干燥的。但是，如果我们只关注六月中旬到九月中旬这个期间，这种说法是有道理的，但如果从1月1日到12月31日整体分析，这种说法就不再成立。因为1200毫米的降水量超过了三十年的平均值。我们遇到了大量的降雨，但并非总是在需要的时候。

这就带来了技术和农业上的挑战，如何通过土壤调节进化葡萄根系的水分供应。我们已经解决。同样，我们也成功地对抗了霜霉病，因为我们从过去的事件中学习并积累了大量的经验。

2023年的女爵无疑是一款伟大的葡萄酒。多汁和表现力强的梅洛；矿物质感十足的赤霞珠，具有精致的单宁结构。这个混酿让我联想到2005年和2010年的平衡感；2020年的深邃和慷慨；2019年的紧致和精确。总而言之，这是一款忠于女爵酒庄独特风格的伟大的波亚克产区葡萄酒！”



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



**Guillaume Pouthier, Directeur du Château Les Carmes Haut-Brion 丽嘉红颜容**

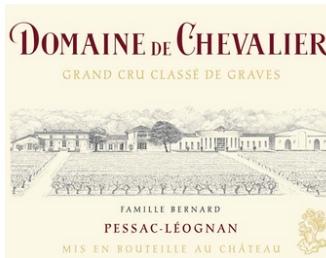
“我将2023年称为‘攀岩者的年份’，因为它的成熟是阶梯式的，而不是像其他年份那样线性的。我们当然也经历了梅洛受到霜霉病的侵袭，但需要强调的是，这种病原体并不影响品质。而且，大规模的酒庄拥有更多的办法来筛选完全健康的果实。因此，在丽嘉红颜容，我们的产量没有受到霜霉病的影响，接近每公顷50百升，这是前所未有的。我对品质同样十分满意；2023年份拥有完美的平衡感（13.5%的酒精度和3.60的PH值），这是我们伟大的波尔多葡萄酒的声誉所在。它结合了复杂性、易饮性和平衡感，这是重点。得益于一个美好的夏末季节，我们从9月1日到10月1日从容采收。今年的另一个特点是，赤霞珠的酒精度与梅洛相同。这可不是一个凉爽的年份，例如2013年和2017年那样。

这个年份的主导思想是酿酒师的敏感度。如今，我们更加追求纯净度和光泽感。2023年是个典型的例子。让我们停止这些无谓的争吵，不同的风格没有可比性。波尔多的优势是它的多样性。波尔多提供了越来越广泛的选择。波尔多最近几年拥有如此多的好年份。足以让消费者感到高兴！

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



### Rémy Edange, Directeur Adjoint du Domaine de Chevalier 骑士庄园

“当然，这是一个充满挑战的年份，但最终收获了美好的红葡萄酒，和非凡的白葡萄酒。我们遇到过炎热的年份，有时非常干燥，也遇到过寒冷和/或潮湿的年份；2023年则是一个热带年份！

春季的气候变化让葡萄园应对不暇，因为我们承诺有机耕作和霜霉病的强大压力。尽管如此，我们还是成功地展现出风土特征，酿造出一款美好的骑士庄园红葡萄酒和一款非凡的骑士庄园白葡萄酒。

春天来得很早，非常温和并且雨水充沛。5月25日左右迅速的大量的开花，随后坐果情况很好，这预示着一个美好的收成。六月下旬的每日暴雨增加了霜霉病的侵袭。本来预期的良好产量梦想破灭，主要影响了梅洛葡萄。

从另一个角度看，六月底和七月份的暴雨使幸存的葡萄串增大了体积，恢复了一些产量。

这个年份的第二阶段决定了高品质：八月底的炎热天气和九月份干爽的风和美好的晴天，以及昼夜温差，使所有葡萄品种达到成熟并浓缩了。

早熟的白葡萄从八月底开始采收。我们在葡萄藤直接进行筛选的策略保证了葡萄串精确的成熟度和完美的平衡。至于红葡萄，从9月7日开始，我们采摘了成熟的梅洛。9月30日完成赤霞珠的采收。

在接收采收时，振动台、光学筛选和密度浴使我们能够再次进行筛选... 精确度不断提高，品质不断提升... 酒窖新添酒罐，补充完善已经拥有的系列，每种红葡萄品种都根据葡萄藤年龄、来源和当年的特点分开酿造。

白葡萄酒的水平非常高，十分成功，强劲、优雅且新鲜。。红葡萄酒丰满、成熟、强劲，带有丝滑美味的单宁。良好的酸度保证了这两种葡萄酒的品质，十分活泼。

2023年份充满魅力令人愉悦，酿造过程非常严肃认真。

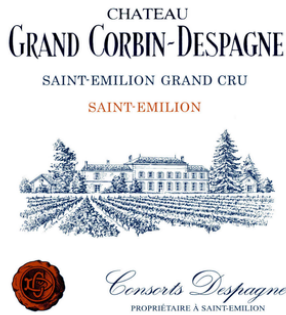




## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



### François Despagne, Propriétaire du Château Grand Corbin-Despagne

“对于这个开始相当‘传统’的年份，春天多雨，花季过后霜霉病的压力更大，结果却令人惊喜。6月19日和21日对大家来说都是关键的日子，这两天的降雨量总共60毫米，19日和21日各30毫米。7月的小雨非常有益，因为它保证了葡萄藤的新鲜感，同时也带来了根部适量的缺水压力；同样，8月15日(25毫米)的降水避免了过分严重的缺水压力。今年明显的现象是不同地区降水量的巨大差异；总量相同，但时间不同。

与去年相比，这是一个充满挑战的年份，葡萄藤很快就适应了干旱条件。2023年更接近传统波尔多风格，当然也有细微的差别，迷人的年份特征。有一个现象是，过去十五年间被认为是异常的现象如今已成为常态；因此，我们接连经历了多个伟大的年份：2015、2016、2018、2019、2020、2022和2023年，而在2000年代，这样的年份还屈指可数。

今年，对于我们的葡萄园而言，质量与数量双丰收，特别是在圣爱美农，我们收获了大量的高品质葡萄酒——产量约为每公顷45百升（过去十年的平均水平是每公顷38百升）。关于这个年份的特点，我会说它的平衡性很突出，同时也具有浓度和丝滑感。在易饮性方面，它与2019年相似，由于它的单宁结构，它可以在年轻时饮用。2023年确实是一个非常美好的惊喜！”



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



## 他们谈论2023年份



**Bernard Magrez, Propriétaire des Châteaux Pape Clément, Fombrauge, La Tour Carnet, Clos Haut-Peyraguey, Les Grands Chênes 黑教皇酒庄**

“2023年是一个令人愉快的惊喜，许多业内人士确认其品质与2022年相当。这在当下不确定的经济环境中尤其珍贵。我绝不会向悲观主义屈服，这种思维方式意味着终结；在我64年的职业生涯中，我经历过许多困难时刻！如果我没有找到解决方案，我就不会在这里和您谈论这些。当市场收缩时，无论是地理政治原因（比如战争和库存，尤其是在中国）还是消费降级问题，比如批判波尔多产区 -- 总有两种态度：要么抱怨，要么参与竞争来争取市场份额。我选择后者。我总是更倾向于抗争。这是我的天性。

我并不为这种经济低迷感到迷茫；因此，我在中国四个主要消费地区投入了大量的宣传广告预算。我们增进了与酒商的合作伙伴关系，在五个国家组织了品鉴活动，并增加了海外销售人员的数量。这种营销能力使我们去年销售了100万瓶葡萄酒，总产量为140万瓶。

另一个解决方案是：适应气候变化并不断创新。我们在研发部门的大量投资使团队反应更加迅速。借助过去五年来部署的无人机，我们能够非常提前地检测到疾病，并定位到叶片上最小迹象的霜霉病。另外，我们的相机还创建了田块内部不断变化的地图，并根据果实成熟度组织规划采摘。我们现在正关注实时报告的新应用程序。这种精准度极高的葡萄园管理优化了葡萄酒的品质。”



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



**Julien Viaud, Œnologue conseil & Ingénieur agronomie**  
**Associé au Laboratoire Rolland & Associés 酿酒顾问：**

“用三个词来描述这个年份：易饮、美味、令人愉悦。总结这个年份的五个现象：6月霜霉病的袭击造成了相当大的差异性；9月中旬的雨水改善了这个年份；温暖的夏末季节给它增添了色彩；漫长而分散的采收季；以及完美的赤霞珠（尤其是左岸的赤霞珠）。

白葡萄酒呈现优雅的平衡，酒精度合理，约为13%。pH值在3.1到3.2之间，这保证了良好的口感。9月到12月之间，我们在桶和罐中进行酒糟发酵，这帮助我们完善口感，增强质感和浓郁度。

8月底最早采收的白长相思和灰长相思，呈现出耀眼光彩，带有黄色的热带水果的风味，没有植物性味道。幸运地在九月中旬的雨水之前收获的赛美蓉给混酿增添了肉感的外壳。

至于红葡萄酒，它们是平衡的。2023年份没有过施粉黛。在漫长的采收期间，我们从头到尾坚持采摘成熟健康的葡萄；通过连续的筛选，将成熟的果实收入酒窖，但它们具有不同的互补的风格。

从这个角度看，混酿工作令人兴奋，因为我们将非常注意单宁的品质，不能生硬，而是要保留发酵初期的圆润和丝滑。



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们谈论2023年份



**Michel Rolland, Oenologue-Consultant 酿酒顾问**

“关于这个年份，所有的话都已经说过了，它给酒庄主和酿酒师带来了不少挑战。

霜霉病成为了头号敌人，这是一种我们本以为已被根除的疾病，现在却在全球范围内的葡萄园中重新活跃起来。幸运的是，夏末初秋我们能够收获到成熟完美的葡萄；合理的温度没有使糖分含量过高。

梅洛非常有趣，具有我们几年来未曾见过的清新度。赤霞珠和品丽珠受益于夏末季节，发挥出极佳水平。像其它相对困难的年份一样，我们感觉到一定的差异性，但这并不意味着整个年份都被批判。”