

BORDEAUX VINS SÉLECTION

2024, 一款绝对现代化的美酒



充满危险的一年。从始至终，都很艰苦：酒农必须应对特殊的气候条件，甚至可能是前所未有的降雨量和疾病压力。幸运的是，通过在葡萄园和酒窖中不计成本和充满智慧的现代化运用，克服了许多障碍，最终获得了优质的原材料。几乎不存在成功的希望，这是一场赌注，然而所获得的葡萄酒充满吸引力，显然这次赌注现在已经成功并获得了回报。最终，2024年份葡萄酒的特点是富有表现力、平衡、圆润、果味浓郁且单宁细腻。简而言之，一款现代化美酒。

异常温和潮湿的冬季

一月份为这一年份的葡萄酒奠定了基础：气候格外温和，几乎没有霜冻（霜冻天数为9天，而过去十年平均值为15天），气温高出1.5°C。从10月份开始出现明显的降雨期，降雨量达到390毫米，比2000年以来的平均降雨量高出80%，比过去六年高出70%（累计降雨量为1095毫米，而同期平均降雨量为750毫米）。导致结果？提前发芽，大约早了十天，三月底新芽已经特别茂盛。

植物生长周期明显提前了约十天。然而，不同的酒庄，甚至不同的地块，不同土壤的葡萄藤的反应都不同。不变的是：粘土土壤比沙质土壤吸收水分更好。植物受影响较少。

高风险的春季

我们都知道，温暖和潮湿的组合影响很大。这导致不同风土的葡萄藤不连续和不规则的生长。在花序受到损害的同时，霉菌也在叶子和树枝上大量繁殖，而且伤害性极大！人们脸上露出担忧之色：白粉病和霜霉病的蔓延令人十分担忧。所以需要动员所有团队，在一天中的任何时间，随时快速召集他们。幸运的是，如今的防控手段十分有效，但必须在“雨滴之间”部署，这就难上加难，因为还要尊重技术指导和环境保护（合理种植，有机种植，生物动力法）。这些人力和物力的共同努力保持了总体良好的健康状况。

同时，相对较低的温度（很少高于季节常态）减缓了植物的生长。花期之前，最初观察到的早熟现象已经消失。开花也很不均匀，老藤的叶片发育和花朵受精之间存在竞争。落果和霉菌病发生率高，加上光照不足，有时会严重降低产量。

色彩缤纷的夏天

尽管自七月起降雨量低于正常水平，但葡萄转色期却缓慢且不均匀，晚了一周。然而，气温的升高促进了果实生长；8月初第一批美乐葡萄的出现转色，8月中旬赤霞珠开始转色，推迟了三周。八月的最后一周美乐的转色期结束，而赤霞珠还未成熟。明显是晚熟的年份。

八月底，白天温暖晴朗，夜晚凉爽，有利于葡萄的成熟过程。初步分析显示，技术成熟从8月25日的周末开始（比2023年晚了约十天），美乐平均含糖量为178克/升，赤霞珠平均含糖量为154克/升，与2023年同期相当。酸度明显很高，植物生长周期推迟解释了苹果酸水平高的现象。

葡萄在温和的夏季气候中开始合成多酚（没有过分炎热，与前几年不同）。凉爽的夜晚有利于浓缩白葡萄酒和红葡萄酒的果香。

天气变化多端的采收季

9月初的几场暴风雨导致了超过100毫米的降雨量。于是，2024年的采摘在特殊的条件下开始：连续的降雨给采收带来很多困难。酒农预计产量将大幅下降。然而，暴风雨过后晴朗多风的白天和凉爽的夜晚，使葡萄园保持了优良的健康状态。

第一批长相思赶在九月初的雨季之前采摘，香气浓郁，预计酒精度约为12.5/13度。

9月9日前后采摘赛美容，果实呈金黄色，预计酒精度在12-12.5度，通常进行一次筛选。我们选择等待它们达到最佳成熟度：通过大量去除叶子，充分获取九月初两周的光照，保持良好的健康状态。

九月中旬开始采摘美乐，10月2日开始收获赤霞珠。采摘的节奏取决于地块的发育情况（风土和微风土的识别）和天气条件。

特别是今年，通过筛选我们可以精心挑选出黑色的成熟的果实，并去除任何青涩或植被的味道。尽管有些酒缺乏浓度，但他们都达到了完美的成熟度。

产量预计减少14%。

酿造过程的挑战

事实证明，酿酒师的专业度也具有决定性作用。为了弥补秋雨造成的稀释，他们通过调整果渣/果汁的比例，给葡萄酒带来浓郁的芳香。另一个难点是处理结构感和口感。至于酒精度，则保持适中。

对于白葡萄酒来说，压榨过程中选择果汁是决定品质最重要的一步。最后的果汁更加芳香、浓郁、有层次。在发酵之前对酒糟进行处理，可以释放出大量的复杂的香气。

结论

在气候灾害和植物病害的挑战之间，酒农的神经紧绷。温和的冬季和充沛的降雨减缓了葡萄藤的生长，而雨季和晴天的交替则延迟了酚类物质成熟、芳香度和技术成熟。

然而，波尔多凭借人们的智慧、严格的筛选、团队的投入和酒庄对高品质坚持不懈的追求，创造了优质的葡萄酒。努力、耐心和坚持得到了回报：我们在这款酒中发现了意想不到的收获。仅仅几个月，我们已经感受到它的平衡、优雅和美妙的香气。足以平息媒体关于损失和灾难的悲观预测。不要再伤感了，我们再次重复：2024 年份的葡萄酒无疑是人类的胜利，也是技术的胜利。

他们为我们讲述2024年份

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

Edouard Vauthier, 奥松酒庄庄主

这是一个历史性的复杂年份，始于冬季创纪录的降雨。我们不得不加倍努力，调整葡萄栽培方法，尤其是在地块上“全面植草”，以吸收土壤中多余的水分。由于隐花植物的压力巨大，这个年份也让我们有些担忧；幸运的是，凭借专业的技术加上团队的快速响应，我们成功根除了病害。最终，我们收获了细腻而美丽的果实。这些葡萄酒单宁柔顺，口感清爽，散发出独特的香气，品丽珠的红色和粉色水果香气尤为突出。梅洛则带来圆润丝滑的口感。整体酒体经典，典型的波尔多风格，清新、果香浓郁、柔顺，酒精度低于13°。足以激发顾客的热情！

我仍然保持乐观，因为来自优质风土的葡萄酒具有持久的吸引力，而且由于价格肯定会下调，就像2013年一样，这种吸引力会更大。我们的政策是分配少量产品来满足大多数老客户的需求，这些客户主要来自北美和欧洲。多年来，我们一直在开拓东南亚的新市场，新加坡——新的葡萄酒中心——马来西亚、泰国、菲律宾、越南。



他们为我们讲述2024年份

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



当然，产量确实不高：产量降低了 15% 到 20%，尤其是早期梅洛地块，这些地块受到了落果、落叶和霉变的侵袭。在沙质土壤、山麓和多尔多涅河谷，我们已经“填满”。一个世纪以来，我们的生产基本保持不变；今年，产量为 82 桶（而非 100 桶），即 20,000 瓶欧颂 (Ausone) 和 7,000 瓶拉夏贝尔 (La Chapelle)。

最后，我们必须对所取得的进展表示欢迎。每一次酿酒都是一次学习经历，有助于增强我们的土壤和葡萄藤的恢复力。我们的团队训练有素、经验丰富，知道如何应对气候变化带来的新变化。”

他们为我们讲述2024年份



CHATEAU LATOUR

Hélène Genin, 拉图酒庄酿酒师



继过去几个年份普遍缺水之后，2023-2024 年冬季是 23 年来最潮湿的冬季。二月和三月气候温和，预示着葡萄植株将迅速恢复生长，但之前对芽苗萌发质量的担忧最终是多余的。降雨考验了我们整个采收季的徒步采收团队，也阻碍了土壤管理工作。

霉菌孢子大量且早期成熟导致第一批展开的叶子很早就受到污染。凉爽、潮湿的环境阻碍了树枝的生长，并导致了霉菌污染的不断循环。第一批花出现在 5 月 20 日左右，最后一朵花出现在 6 月 14 日左右，这是该地有史以来观察到的花期最长的花期之一（这是由于 4 月份气温较低以及叶表面积不足造成的）。难得的好天气使得最年轻、最健康的地块上的落叶问题得到限制。然而，它并没有放过最老的和/或受病毒感染的地块，这对未来的产量产生了非常重大的影响。事实上，这些较为温和的条件刺激了植物生长的恢复，引发了与开花的竞争。

他们为我们讲述2024年份



CHATEAU LATOUR



长期潮湿导致叶片上出现新的霉菌，而且梅洛葡萄串上也出现了褐腐病。随着转色期的推迟，葡萄串和叶子上的大量霉病症状逐渐枯萎。7月29日左右，人们发现了第一批玻璃浆果。8月份相对干燥，降雨量为17毫米，导致水分亏缺，有利于种子的质量，特别是种子的成熟。中期成熟期较长且品质参差不齐，梅洛中期成熟期为8月12日，赤霞珠中期成熟期为8月17日。

因此，产量较低。这对我们来说是一个巨大的失望。但令人惊喜的是：这些葡萄酒的单宁浓度很好，芳香度刚刚成熟，酒精和酸的平衡有利于张力和新鲜度。通过培育，我们将加强它的复杂性、它的结构并覆盖现有的材料。

对于经济不稳定，我们怎能不担心？我们所要做的就是尽我们所能，并希望2025年的葡萄酒能够出色而丰盛。”

他们为我们讲述2024年份



Château Montrose

Pierre Graffeuille, 玫瑰山庄总经理

我会把这个年份形容为“大西洋年份”，因为这里气候温和，降雨量异常丰富，前所未有。面对如此多的雨水，我们不得不调整种植方式；因此，从三月到整个周期结束，我们一直在进行有控制的除草。我们还优化了葡萄园的叶面，使葡萄藤能够尽可能多地进行蒸腾。



我们的两个圣埃斯泰夫葡萄园（Château Montrose 和 Château Tronquoy）均采用有机管理。我们的团队必须时刻保持警惕并做出快速反应。然而，夏季圣埃斯泰夫的累计降雨量低于波尔多其他地区。此外，我们的土壤具有自我调节和快速排水的功能。结果？由于我们能够进行多种分类，因此我们的收成均匀、健康且产量令人满意。我们还在地下室设立了第二条分拣线，以确保最佳响应能力。然后，每年，每公顷的土地都以非常温和的方式单独酿造葡萄酒。

他们为我们讲述2024年份



Château Montrose

这种针对每种风土特征的方法得以保留，以展现赤霞珠的显著特征。2024年份的玫瑰酒庄 (Château Montrose) 在 4 号露台上得到了极致的体现，这里是原始风土的中心。这是一款精准的年份酒，轮廓分明，口感柔滑，具有令人印象深刻的幅度和优雅的结构，并具有持久的余味，带有一丝单宁的韵味。其平衡性极佳，适合长期饮用。尽管 2024 年份的蒙特罗斯酒庄葡萄酒在年轻时可能比其他年份更容易接受，但随着时间的推移，其品质将更加优良。



我对目前的情况保持乐观：我们的客户将前往波尔多品尝葡萄酒，并且肯定会对其品质感到惊讶。从商业角度来看，对最大品牌的需求仍然存在。尽管我们无法真正谈论复苏，但我们已经观察到可交付成果活动的活跃。大家都在等待大中华的回归。但某些市场，如泰国、巴西和澳大利亚，对我们的葡萄酒的兴趣日益浓厚。 »

他们为我们讲述2024年份



Nicolas Glumineau, 女爵酒庄总经理



这是一个需要大量劳作的年份。为了保护葡萄藤并获得优质果实，葡萄园的劳动时间必须加倍。不可否认的是：气候变化每年都有不同的表现形式；无论是过度干旱还是降水，我们都必须面对致命天气的肆虐。但每年也都积累了丰富的经验教训；因此我们不断进步。2021年，当我们准备将葡萄藤转变为有机种植时，我们增加了投资：购买了新的拖拉机，招募了司机和农场工人。目标是系统化草地，以获得更具活力的土壤。更加平衡的葡萄园将使我们的团队更加敏捷和灵活，尤其是在提供治疗和控制病虫害方面。由于靠近海洋和河流，水和气团相互作用，创造了特殊的小气候，但也有利于病虫害的滋生。让我们的葡萄栽培更有弹性是一个真正的挑战。没有必要缺乏勇气或野心。在波尔多，我们必须欢迎这种日益增强的意识。2022年，我们从6月到9月经历了绝对干旱，担心收获的葡萄会枯萎。我们随后问自己的问题是：我们想要酿造什么类型的葡萄酒？我们的应对措施之一是调整酒窖的做法，以保持我们葡萄酒的典型特征——强劲与精致之间的平衡。

他们为我们讲述2024年份



今年，我们吸取了近几年的教训，面对前所未有的、可能从未见过的天气条件，我们面临的挑战成倍增加，但我们坚定地开展工作。品质，我们始终坚持的追求。

在酒窖中，我们明智地在酿酒时更注重浸渍而不是提取。

2024 年份葡萄酒诞生的另一个基本方面：由于原材料脆弱，我们像走钢丝的人一样，寻求精致。

就产量而言，半收成的原因是梅洛受到霉菌的损坏，并且所有葡萄品种都出现了落果现象。同时，由于没有受到挤压，剩余的浆果能够在整个周期内不受阻碍地发育。随着收获的临近，在没有腐烂的情况下，我们可以期待更好的酚类成熟度。如果我们想重新体验波尔多葡萄酒的丝滑和柔滑，那么这是值得冒的风险。

我仍然保持乐观，因为 2024 年份的葡萄酒具有许多优点，将吸引市场。 »



他们为我们讲述2024年份



CHÂTEAU
LES CARMES HAUT-BRION

Guillaume Pouthier, 丽嘉红颜容酒庄总经理

从一开始，我们就应该打消先入为主的想法：2024年的葡萄酒品质会很差。事实远非如此。首先，这颗葡萄树韧性十足，而且在我们明智的协助下，我们优化了水分胁迫。其次，如果今年的降雨确实充沛（累计降雨量1米20），那么必须记住，降雨集中在2023年11月至2024年3月，也就是葡萄生长休止期，降雨量为850毫米，比十年平均值高出50%。另一方面，从萌芽到采收，我们只获得了400毫米的降雨，就像2020年一样，而2020年被认为是波尔多最伟大的年份之一。区分生长休止期和植物活动期至关重要；过量的水分不会产生相同的影响。另一方面，7月和8月的降雨量则较为稀少，只有60毫米，这印证了那句谚语：“八月是关键。”



抵达时，葡萄酒具有极好的平衡性、密度和新鲜度。精准度和适饮性不会以任何方式改变波尔多葡萄酒的DNA，即力量、丰富度和酸度。这款酒带有更多“海洋”气息，酒精度适中，约为13度，不会让当今的消费者感到不满意。

他们为我们讲述2024年份



CHÂTEAU
LES CARMES HAUT-BRION

如果必须总结的话，我会将这个年份描述为一场“马拉松”：由于年份早熟，必须经过长时间的辛勤劳作才能收获具有美丽单宁成熟度的葡萄。唯一的缺点是：气候灾害及其影响（霜冻、冰雹、巨大的霉菌压力、开花落叶）造成的巨大不均匀性。为了达到波尔多葡萄酒的品质水平，我们必须非常仔细地挑选，以便平均产量接近 33 公顷而不是 45 公顷。



最终，这个年份的葡萄酒将为最终消费者带来一些惊喜，因为一方面，降雨不会影响成熟度，另一方面，前卫的波尔多技术使得人们能够克服危险。如今，我们不再懂得如何酿造劣质葡萄酒，而是懂得如何酿造具有不同面貌的葡萄酒，所有葡萄酒的酿造都以高品质为目标。波尔多在生产上投入了大量的资源。

在普遍不确定的环境下，营销将会变得复杂，但波尔多知道如何适应最终消费者的需求。每个企业都必须在生产成本和品牌价值之间找到适当的平衡。我们将根据具体情况进行处理。疫情期间的期酒活动的例子提醒我们，波尔多在逆境中知道如何应对和重塑自我。

他们为我们讲述2024年份



CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Bernard Magrez, 黑教皇酒庄庄主

众所周知，葡萄种植季全年都充满挑战，雨水充沛，霉变严重，霜冻肆虐。这个年份的葡萄酒品质卓越，将永远铭刻在葡萄种植者的记忆中。此外，它还迎合了消费者的新口味：柔顺、果香浓郁、轻盈、清新、易于享用，适宜在早期享用。这种风格在世界各地都备受追捧，我们与YouGov机构合作开展的研究和调查也证实了这一点。如今，消费者更青睐单宁不粘腻、酒精度适中的葡萄酒。口感不那么涩，但更容易消化，尤其受到女性的欢迎，这种葡萄酒不会引起头痛或胃痛。简而言之，这是一种愉悦而无拘无束的饮用体验。

毫无疑问，卫生和健康要求的提高解释了这一趋势。在我的一生中，我从未见过消费者习惯发生如此迅速的转变：消费者希望保护自己的健康。

他们为我们讲述2024年份

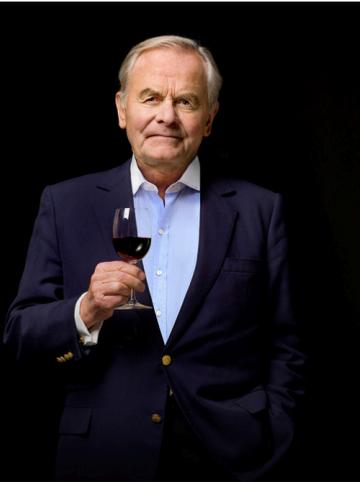


CHÂTEAU
PAPE CLÉMENT

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

至于白葡萄酒，其香气、新鲜度和口感的美妙平衡也同样吸引人。赛美蓉 (Sémillon) 是一种重新受到人们关注的葡萄品种，今年它以其矿物质味、美味的果味和奶油般的质地而尤为突出。这些特点越来越受到那些追求情感至上、要求获得积极惊喜的消费者的青睐。

2024 年份的葡萄酒让我想起了 70 年代的葡萄酒，但没有植物的味道。这款中年葡萄酒在营销方面将是一笔宝贵的财富。当然，我们不能忽视危险的地缘政治局势中固有的不确定性：战争加剧、购买力紧张、囤积、惩罚性税收增加、重税、消费减少和卫生要求的提高。当然，未来几个月可能会很艰难，但我们将继续保护我们的市场准入，发展现有市场并寻找新的市场。我注意到东南亚变得有点紧张：在越南、印度尼西亚和中国，由于工资上涨，需求正在增加。我相信复苏，但我不会等待它采取行动！ »



他们为我们讲述2024年份



Julien Viaud, 米歇尔罗兰实验室顾问酿酒师

混酿对于酿造活力四射、魅力十足的2024年份佳酿至关重要。红葡萄酒在酒渣下浸渍，使其能够在数日内逐渐成熟，酿造出柔和易饮的佳酿，且不会过量。从现在开始，不同风土的风味将清晰可辨，并反映出葡萄酒种植土壤的多样性。

在这种情况下，酿酒的全部挑战在于改进酒体结构和口感。酒精含量适中。对于白葡萄酒来说，压榨过程中果汁的选择是追求品质的基本步骤。

第一批果汁被稀释了，而最后一批果汁则更加芳香、浓郁且有层次。在发酵开始前搅拌酒糟可以让我们发现大量的芳香化合物。必须避免流动性，而不能提取年份所不具备的力量。既不是严酷的，也不是华丽的，关键在于找到微妙的平衡，这是波尔多葡萄酒的一大特色。

从酿酒角度来看，2024年份的葡萄酒将会特别令人精疲力尽：葡萄种植者既没有休战也没有喘息的机会，他们会感到疲惫，尤其会因为非常不确定的条件而感到压力，雨水和好天气不断交替，而好天气无法长时间稳定下来并让人平静下来。有必要以冷静和客观的态度支持球队，同时保持积极和鼓励的态度。而对于我们咨询酿酒师来说，2024年是一个真正的挑战！

他们为我们讲述2024年份



如果年份的概念是波尔多葡萄酒的基本组成部分，那么我们不能忘记，现在已经是2024年了。酿酒学在21世纪初经历了革命，如今我们称之为精准葡萄栽培的葡萄栽培方式，已经不再像45年前甚至更久以前那样，允许出现“失败”……

他们为我们讲述2024年份



Michel Rolland, 酿酒师

“多么美好的一年啊！”从萌芽到收获，一切都充满问题。但意志力、毅力和想象力往往能帮助我们克服困难。所以，情况并非全是坏事，除了少数例外，并没有发生不可逆转的自然灾害。

最后，质量就在那里。成熟的梅洛，有些人会发现他们所寻找的清脆口感，但实际上却并不存在！能够在良好条件下成熟的赤霞珠。

精心组装的组件优雅、精致。没有大片。新鲜、果味浓郁、非常宜人的葡萄酒。过去十年给我们带来了各种类型的葡萄酒，这也是波尔多的形象。当我们有技巧时，扫兴者想要集中注意力；当我们有注意力时，扫兴者想要集中注意力.....我们将生存下来！

别忘了，今年对于白人来说也是重要的一年。

因此，这些酒庄生产出了优质的葡萄酒，但产量不稳定，有时甚至很低。