



Château Rouget – Pomerol

Château 酒庄-波美侯

历史

ROUGET 酒庄在几个世纪以前已被知晓，酒庄的风土在罗马帝国后期已和圣-艾美隆合并。

ROUGET 酒庄早在 1700 年已有土地注册，被官方誉为波美侯地区最为古老的产区之一。也是在这个时期 Bayonne 家族在此建立了城堡。Pierre Bayonne 先生是家族中打理酒庄的最后一名成员，曾为波美侯市长，他是个有才华的酿酒师，通过 ROUGET 显示他的才能。

在 19 世纪末期，波美侯产区授予 Rouget 为当地 5 个最佳酒庄之一。这样高度的赞誉无疑归功于 ROUGET 酒庄几代传人的辛勤工作与深深的信念：只酿出卓越品质的葡萄酒。

Labruyère 家族从 1992 起拥有 ROUGET 酒庄并希望延续它的贵族血统。透过惜心照顾和竭诚投入，ROUGET 酒庄已回复昔日的辉煌。

在今天，酒庄被酒评界和业余爱好者视为年复一年最稳定进步的产区之一。

团队

Labruyère 家族起源于薄若莱，1850 年开始拥有 Moulin-à-Vent 产区一座酒庄。

随着时间的流逝，家族在法国其他主要产区扩大酒业，选择了知名优质风土的产地，所以在 1992 年家族拥有了 ROUGET 酒庄。

作为家族的领导者，Jean-Pierre Labruyère 先生拥有他的雄心，希望恢复昔日如 1868 年被誉为最佳生产者之一的光荣。

今天，他把 ROUGET 酒庄交给了儿子 Edouard 管理，为了打造出波美侯地区最好的佳酿，Edouard 选择了与飞行酿酒师米歇尔·罗兰 Michel Rolland 以及葡萄种植师 Antoine Ribeiro 合作。

价值观

Labruyère 家族几代的信念是忠于让风土准确诠释和表达。

他们对风土的尊重表现在从葡萄田到酿酒间，每一步活动中投入的细心工作。

为了确保果实的完整，所有葡萄使用手工采摘，采摘时间按照土地划分确定以便保证葡萄最好的成熟度。酿造全部在木桶里进行，只使用天然酵母。

如果 ROUGET 酒庄今天已能脱颖而出，这要归功于永不妥协的家族对其质量的追求，对工作的严谨，对葡萄酒的热爱。



由于对质量的追求，1992 年诞生了 Le Carillon de ROUGET，这是 Château ROUGET 的副牌。此款佳酿产自较年轻的葡萄藤，相对 Château ROUGET，Le Carillon de ROUGET 更适合在年轻时饮用，口感圆润而迷人。而正牌则更加复杂和细腻。

风土

波美侯的高地坐落在波尔多东北方向的 Libournais 地区，一点点往下移直到 Dordogne 的支流：isle 河谷。这里的风土以及葡萄酒的品质造就了波美侯的今天，使之成为了全世界最热门追捧的产区之一。在波美侯，梅洛是‘国王’葡萄品种，粘土质的土地给予梅洛最好的生长环境。位于 Eglise-Clinet，Pétrus 和 Le Gay 等名庄周围，今天坐拥 18 公顷葡萄田的 Rouget 酒庄把面积延伸至波美侯高地，村里的老教堂附近。

葡萄种植于最适合的风土：85%是梅洛，伴随一部分的品丽珠在 Rouget 理想的环境成熟着。土壤是砂砾型粘土或是硅质型粘土，下层土壤是砂岩含铁质的土地。

葡萄树的平均树龄在四十岁，1992 年从新种植计划，并于 1999 年购入邻近位于高地的 2 公顷葡萄田，此举动再次强化了酒庄在特级产区的地位。

葡萄的收获

葡萄尽量在晚期采摘并经过几轮精心筛选，以确保葡萄的最佳成熟水平。所有葡萄使用 25 公斤载重的小箩筐运输，以便保存果实的完整和葡萄的品质。

出于对质量的要求，这些葡萄从到达酿酒间便被第一次筛选，一旦去梗后，这些葡萄会被运到运输台上再次筛选。只有最好的葡萄会被 ROUGET 酒庄选中用于酿酒。

酿造

从 2001 年开始，酿酒师和车间被 Labruyère 家族全部翻新，之前的酿酒桶被容量为 50 或 60 毫升的木质酿酒桶代替，这些酿酒桶全部使用传统方法制成，桶内部配有最尖端的技术。还有一些不锈钢酿酒桶。所有装置的温度都被严格调节。

为了让每一片土地最大限度的诠释它的潜力，所有葡萄按照份额划分酿造。

葡萄酒

Château Rouget – 2010

年份

对于 Rouget 酒庄，2010 年是个非常好的年份，甚至可以与 1961 年与 1947 年这样伟大的年份媲美。葡萄成熟度，酸度和 PH 都达到了最优化。这些风土从气候条件中吸取了最优的部分，葡萄采摘的具体时间经过了细致的考虑而决定，苯酚的成熟度与酒精成熟度分离开，我们有意保护果实和平衡性，目的是得到像 2009 年和 2005 年那样优雅的佳酿。最后，采摘分为两个时间进行：9 月 28 号从早熟的葡萄



田开始，10月10号后开始第二阶段采摘，直到10月15号，所有采摘后的葡萄在气候变坏之前被运到车间。

风土

由粘土和砂砾型土质组成，含有砂砾的丘陵沿着粘土-砂砾质的平地，良好的土质带来的是 Rouget 酒庄优雅而细腻的佳酿。

混合葡萄品种

85%梅洛, 15% 品丽珠，葡萄平均树龄在 40 几岁，每公顷种植 7500 株葡萄树

田间工作

嫁接，耕地，种草，细致的挑选，植物检疫，这些都是葡萄种植师的关键工作。

葡萄的收获

所有葡萄使用 20 公斤载重的小箩筐运输，为确保葡萄的最佳成熟水平，我们采用最适合土地的研究方式选择时间。采摘后的葡萄被送到运输台挑选脱粒。

酿造与陈酿

根据不同土地分开酿造，选用木质或是不锈钢酿酒桶。陈酿时间为 18 个月，33%在全新的橡木桶里进行，剩下在使用一年的橡木桶进行。采用新鲜的蛋白澄清。

品鉴笔记 (2012 年 9 月品鉴)

石榴色的酒裙，Château ROUGET 带来生动而细致的嗅觉，味觉上肯定了这种优雅感：精彩的酒体，细致的单宁，伴随的是美妙的结尾。如此爽口的单宁是波美侯特级佳酿的杰作，是一款值得陈年的佳酿，5 到 7 年后口感绝佳，15 到 20 年后饮用仍会有新的惊喜和变化。梅洛的圆润与品丽珠的矿物味完美的结合在一起，早起陈年时调配在一起，这两种葡萄品种在这个年份找到了在成熟与新鲜之间美妙的平衡。

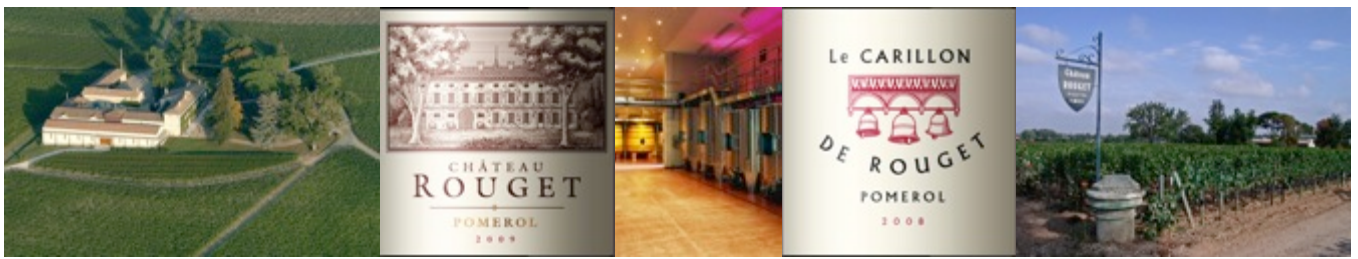
Château Rouget – 2009

年份

2009 年是一个什么都不缺的年份。夏天日照充足，不像 2003 年那样日照过剩，也不像 2007 年那样日照不足。略潮湿的春天让葡萄树蓄到充足的水份用于成长，没有任何一个时候气候条件是过分的。花季非常和谐，一个周末过后所有花开了，这是一个伟大年份的征兆。水分胁迫到来得很晚，葡萄的成熟也很均衡。酒体紧致而复杂，十分值得陈年。

品鉴笔记 (2012 年 9 月品鉴)

紧致的深红色，让人垂涎欲滴的殷桃酒，欧洲越橘香和美妙的矿物香味。口感紧致，纯洁和集中，带有轻微的香草味，使得酒体更加丰盈。单宁成熟，巧妙的融合。这是一款强劲而优雅的佳酿，5 到 7 年后口感绝佳，15 年后饮用仍会有新的惊喜和变化。



Le Carillon de Rouget 2010

年份

对于 Rouget 酒庄，2010 年是个非常好的年份，甚至可以与 1961 年与 1947 年这样伟大的年份媲美。葡萄成熟度，酸度和 PH 都达到了最优化。这些风土从气候条件中吸取了最优的部分，葡萄采摘的具体时间经过了细致的考虑而决定，苯酚的成熟度与酒精成熟度分离开，我们有意保护果实和平衡性，目的是得到像 2009 年和 2005 年那样优雅的佳酿。最后，采摘分为两个时间进行：9 月 28 号从早熟的葡萄田开始，10 月 10 号后开始第二阶段采摘，直到 10 月 15 号，所有采摘后的葡萄在气候变坏之前被运到车间。

风土

由粘土和砂砾型土质组成，含有砂砾的丘陵沿着粘土-砂砾质的平地，这片地下比 Château Rouget 更加砂质性的风土上种植着比特酿更加年轻的葡萄树。葡萄成熟时间要快一些，给予 Carillon de Rouget 更加圆润的口味。

混合葡萄品种

85%梅洛, 15% 品丽珠，葡萄平均树龄在 20 几岁，每公顷种植 7500 株葡萄树

田间工作

嫁接，耕地，种草，细致的挑选，植物检疫，这些都是葡萄种植师的关键工作。

葡萄的收获

所有葡萄使用 20 公斤载重的小箩筐运输，为确保葡萄的最佳成熟水平，我们采用最适合土地的研究方式选择时间。采摘后的葡萄被送到运输台挑选脱粒。

酿造与陈酿

根据不同土地分开酿造，选用木质或是不锈钢酿酒桶。陈酿时间为 18 个月，采用新鲜的蛋白澄清。

品鉴笔记 (2012 年 9 月品鉴)

Le Carillon de Rouget 与老年份的酒有所不同，它拥有着优雅而可口的单宁，刚入口便有强大的吸引力。口感非常饱满，尾味清新。这款佳酿，多亏了它漂亮的酸度，拥有巨大的保存潜力，可以保存 10 年以上。

Le Carillon de Rouget 2009

年份

2009 年是一个什么都不缺的年份。夏天日照充足，不像 2003 年那样日照过剩，也不像 2007 年那样日照不足。略潮湿的春天让葡萄树蓄到充足的水份用于成长，没有任何一个时候气候条件是过分的。花季非常和谐，一个周末过后所有花开了，这是一个伟大年份的征兆。水分胁迫到来得很晚，葡萄的成熟也很均衡。酒体紧致而复杂，十分值得陈年。



品鉴笔记 (2012年9月品鉴)

石榴色典雅的酒裙，鼻尖是充满表现力的黑色水果和甘草香味。到舌尖能品尝到成熟的车厘子和香料味。单宁美味而柔滑，带有典型波美侯特色。此款佳酿丰满可口，清爽的尾味又增添了平衡感。保存十多年后饮用绝佳。

联系方式

地址

Château Rouget
6 route de Saint Jacques de Compostelle
33500 Pomerol FRANCE

营业时间

周一到周五 电话预约: +33 5 57 51 05 85

媒体

如果您需要获得媒体，新闻信息，欢迎通过附件的格式给我们发送邮件或者致电至+33 5 57 51 05 85