



BORDEAUX VINS SELECTION

## 2022年份，一场精彩的演出



它得到了所有人的赞美。它推翻了所有的预言。有些人甚至说这是一个具有历史意义的年份，就像1947年那样。虽然它还在酝酿，但是没有人怀疑它非凡的潜力。它已经赢得了专业品酒师，庄主，顾问，酒商的青睐。第一印象就表现出优质葡萄酒的特征：深邃的紫红色酒裙，带有紫罗兰的反光，诱人的水果香气，充满力量，浓郁，精致，达到罕见的和谐。整个波尔多产区左岸右岸都很成功。

回顾这一年的特殊气候，实际上对酒农的考验比对葡萄园的考验更大。

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



### 温和的冬季和紧张的春天

现在的季节与以前不同了。经历了几天相对凉爽的日子以后，2月份变得比较热（比平均气温高出2摄氏度）而且雨水也不多（200毫米）。我们已经观察到30%的缺水。这样的气候条件导致发芽提前。4月初的几天，预报有一股寒流。4月2日到3夜间记录的最低气温是零下4到零下7摄氏度。根据不同的位置（经常是靠近树林的底部）和地区，霜冻造成了很大的损失（收成减少50%）。很多酒农为了保护他们的葡萄园，使用防冻塔和蜡烛来抵抗。不过，没有2017年的损失那么严重。有些酒庄，提前到来的霜冻推迟了发芽，另一些酒庄，二次发芽生长很快，这通常意味着产量减少。

一个温暖湿润的春季，没有太多的寄生菌压力。第一朵花出现在五月初。在干燥，温暖的有利条件下，花季进展很快。6月初，有几场降雨，尤其是6月2日到3日夜间的梅多克地区（降水量25毫米）。然后，迎来了第一波高温（平均气温22摄氏度，而2020年是19摄氏度），最后以6月18日晚上一场暴力的冰雹结束。毫无疑问，6月是一年中降雨量最大的一个月（平均110毫米）。

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



### 热浪中的夏天

最早的地区在7月初就出现了转色。7月10日到18日的新一轮热浪（阴凉处40摄氏度）导致部分地区转色期受阻。这是1959年以来最干旱的一个7月：降雨量仅有9.7毫米，而2021年的降雨量为90.8毫米。8月也是同样的情况：持续的暴晒和干旱，从8月1日至13日出现第三次高温酷暑，连续20天的阴凉处温度超过30摄氏度，只有8月12日到17日之间有几场及时雨。部分地区雷阵雨。

尽管如此，这些极端的气候条件并没有造成像之前那样严重的影响。一方面，葡萄藤从6月份开始已经适应了持续的干旱和日照并且形成了自然抵抗力。夜晚温度在19到20摄氏度之间相对凉爽，这样的昼夜温差也加强了它们的新陈代谢。另一方面，现代的栽培技术更加精准高效，知道如何通过更好的管理达到生态平衡。枝条也增强了抵抗力，特别是通过植被覆盖的工作保护了热浪的冲击。为了遮光没有祛叶，没有出现烫伤。适当修剪可以避免叶子密度过高，抑制蒸发。如此，葡萄藤保持了绿色和健康。另一个结果：葡萄果实虽然很小，但是脱水较少，香味保留了令人惊讶的新鲜度。



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



### 历史性的提前采摘

白葡萄的采摘从8月中旬开始一般到8月底结束，采摘迅速，成熟度很均匀，健康状态无可挑剔。干白表现出合理的酸度和清新度，晚期的酚类成熟带保证了美丽的芳香。对于红葡萄来说，我们在9月初观察到在技术成熟，酚醛成熟和芳香成熟方面巨大的差异。葡萄皮仍然很厚，紧致，需要软化。在这个决定性的时期，我们十分关注上升的酒精度和坚硬的果皮之间的变化和平衡。得益于理想的温和干燥的天气，采摘工作顺利进行。没有寄生霉菌的压力。今年，很多顾问表示，由于气候条件有利，他们不得不催促酒农进行采摘。采摘十分精准，针对不同的葡萄品种和成熟度的差异，有时候甚至在同一片田地里。美乐，品丽珠，小唯多，还有赤霞珠，都得到了赞美：无可挑剔的状态和非凡的集中度，是一个伟大年份的保证。

唯一的不足：产量普遍低于近十年的平均水平，葡萄果实小，果肉含量少。6月20日的冰雹发生之后，最不幸的人的收成减少了四分之一到一半。



## 温和的酿造

优先考虑控制平衡。不能过度榨取，避免威胁到这种自然的和谐。最重要的是保留张力和酸度，还有采摘时候拥有的新鲜感。延长浸渍时间来找到魅力所在。同样，为了平衡有时候过高的酒精度，需要建立起结构感和纹理。然而，酒精度并不像所谓的阳光年份那样夸张。毫无疑问，这要归功于适应年份气候条件的葡萄园管理技术：降低整枝高度以控制光合作用，所产生的糖分，转化成酒精度。团队总是跟踪信息并反应迅速，做出了决定性的选择：完全没有祛叶，增加了植被覆盖。这种葡萄栽培相对以前减少人工干预，但是更加专业，应对了这种不寻常的气候变化。

## 2022的至高品质

没有人会预料到如此成功：波尔多和它丰富的多样性，带给我们一款浓郁芳香的高品质葡萄酒。奶油般的质地，浓郁的芳香，精致，通常不会与阳光年份联系在一起。一款非常成功的葡萄酒，适合陈年，可以与1947，1961甚至1982年相媲美。

这是一个值得反思的年份。在我们的职业中不可避免。我们从现在就必须要考虑今后要做的工作，如何使葡萄园更有耐力，找到面对气候变化的对策和管理方案。

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们眼中的2022年



### Jean-Sébastien Philippe, 拉菲酒庄

« 首先，有必要将年份与葡萄酒区分开来。从气象学角度出发，我们度过了一个绝佳的年份，有时过分炎热，有时过分干燥，葡萄藤已经达到极限。我们可以说她能够移动大山。真正令人难以置信的是，面对这些极端条件，她表现的像一名马拉松队员。训练，抵抗力，表现力。

通过人们的专业知识，这些葡萄酒并没有表现出今年这些极端的情况。在酿造车间里，我们不得不反其道而为之，轻柔的缓慢的动作，以免破坏葡萄。我们通过温和的提取方式帮助他们蜕变。在波美侯，气候影响比其他地区更残酷，混酿成为至关重要的步骤，至少需要10次品尝才能达到精准和平衡。我们使用了苏岱的方法，根据地块的朝向（从南到北）分开批次增加酒桶数量。最后，日照分布均匀和谐。比我们想象的还要有魅力。在我们梅多克的酒庄里，我们被浓郁的单宁和强烈的清新感所震撼。我们从未到过这种精确度。伟大风土中的伟大的葡萄品种，尤其是赤霞珠，在混酿中达到了前所未有的比例。

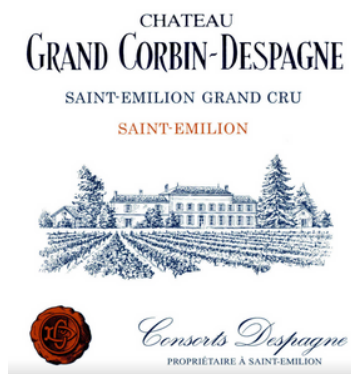
唯一的遗憾：由于果实较小，收成降低（-20%）。但没有什么可以掩盖我们的兴奋：2022年超过了很多年份，拥有2016年，2005年和2010年的魅力。

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们眼中的2022年

### François Despagne, Grand-Corbin Despagne 酒庄



« 这是一个令人开心的年份，虽然从6月份开始就令人担忧。炎热可能会影响开花和坐果，根据不同的地区，导致产量下降。实际上，葡萄藤很快就适应了不寻常的气候条件，炎热和干旱，为后期做好准备。很早就寻找存水。我们的蓝色泥土土壤表现出了优势，让我们的葡萄园保持绿色，生机勃勃。8月15日至31日之间也有适时的降水，总计35毫米的降水和夜间凉爽气温使植物能够更好的呼吸。由于我们的黏土，非凡的储水能力，没有观察到任何因为缺水导致的生理功能障碍。对于我们来说，定义为水源受限更准确，并且是积极的。

结果呢？与2003年不同的是，葡萄多汁，单宁含量高，含糖量高但是酸度也不错。葡萄酒强劲有力，生动活泼，色泽鲜艳。

正常的甚至丰厚的收成。在圣爱美浓，存在巨大的差异，有时候甚至在两个相邻的葡萄园里面（双倍差异）。

能提取什么经验？更好的控制日照充足的年份，酒农知道如何通过改进种植方法来适应气候。没有过分的祛叶，也没有寻找过度成熟。大自然告诉我们应该做什么而不是正相反。在酿造方面，建议适度榨取。

如果需要比较，我会说这个年份与2010年或者2005年有相似之处，但是酸度更高，丹宁更强，颜色更深。和2020年份风格一样，但是明显更加强劲。»



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们眼中的2022年

### Bernard Magrez, 黑教皇酒庄



对于波尔多来说这是一个好消息：这个年份似乎已经吸引了世界各地的葡萄酒爱好者，当然有法国人，但是也有美国人，中国人和新加坡人。2022年份还没有混酿之前，就已经具备了高品质葡萄酒的和谐感。细腻的果味，柔滑，精致，无法抵抗的诱惑，构成了它的个性。在专业人士看来，它是过去五十年中最好的五个年份之一。当人们问我与老年份相比较时，我回答1929年。我有很多次机会品尝到这个里程碑式的年份。



这个年份的经验教训？当然有葡萄藤自身的韧性，但还有我们预测，消除和纠正气候灾害的影响的能力。我们的技术研发部门，能通过气球探测到33公里以外的冰雹云团。同样，我们的无人机监控确保使用精确的地图管理霉菌初期的形成。以前，他们的摄像头最多可以监测到170个类型的霉菌，现在已经超过了1700多种。早期监测可以保护我们不受到严重的损害。在另一个储存器中，这些覆盖着传感器的飞行器以厘米为单位的精准度监测葡萄藤的活力和每一粒果实的成熟度。技术明显进步。

今年兼顾了品质和产量，尤其是在芳宝酒庄。

这个年份为波尔多的形象传递出一个非常积极的信号，当今世界媒体联合起来伤害葡萄酒行业，重复着波尔多的酒销售不出去。为了取悦我们在国际市场的竞争对手...必须付出行动研究可以改进的地方。我们不要忘记，要想脱颖而出，消费者会寻求创新。我们有责任达到他们的期望并帮助他们选择。在波尔多也是，行业应该开拓新思路





## 他们眼中的2022年

### Nicolas Glumineau, 女爵酒庄



“伟大，这个词概括了我对这个年份的感觉。我们刚结束了2012到2022年份的垂直品鉴，毫无疑问的，让我们看到了2022年份的未来。坦率的说，2022年的卓越品质给我留下了深刻印象。不管怎样，这款葡萄酒在几周后就可以自己证明自己。我想说，这款葡萄酒融合了两点的优势：一方面，经典的波亚克风格，充满力量和矿物感，泥土气息，带有燧石味道。另一方面，很女爵，花香，富有表现力但是内敛，具有迷人的含蓄的高贵气质。

我和我的团队分享了技术方面的满足感，对品鉴感到满意，同时也纪念我们在这一年中所经历的所有令人担忧的气候事件。这就要感谢这条河流，靠近河流的地理优势给我们很大帮助。霜冻期间它通过空气和水气平衡了温度，并保护我们免遭冰雹的侵害，就像今年6月份的情况。

但是，像所有人一样，我们没能逃过干旱和酷暑高温。由于6月，7月和9月的温度过高和缺少降水，从7月初到采收期间大量减产。

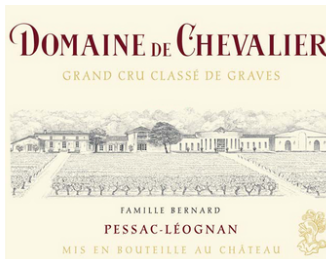
然后，果汁的浓度增加了。8月底，我们以为我们会酿造出一款不寻常的葡萄酒，一款加州风格的波尔多。但是，混酿后的葡萄酒在力度和新鲜感，浓度和精致之间展现出完美的平衡。在不寻常的气候条件下，表现出波尔多名庄的风范。今天，我可以高兴的说，从分析和客观的角度讲，我从来没有在品尝一款新酒的时候感到过如此满足。2022年份拥有一切，完美的和谐。»

## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们眼中的2022年

### Olivier Bernard, 骑士庄园



« 在这个年份里一切都很夸张：气候，干旱，果汁的浓度，果实的品质，颜色，口感... 然而，风土，老藤和我们精准的决策，赋予了极好的清新度和平衡感。重温这一年的气候，就能理解葡萄在采收的时候的状态：果实很小果汁很少，有些葡萄显得疲倦。但是，品尝果实以后才发现十分平衡，都很美味而且带有令人惊讶的清新感！糖分不是很高，红葡萄的籽松脆，带有杏仁和榛子的味道。高品质单宁的保障...

鉴于今年的葡萄的成熟度和浓郁度，我们选择温和的酿造，以免失去平衡。美乐的香气和味道十分浓郁，单宁厚重，柔软，丰满。他们已经表现出精致和细腻。赤霞珠具有非凡的潜力，令人印象深刻。

至于白葡萄，他们饱满，丰富，味道浓郁而且清新度惊人。果肉十分细腻。每个田地的特殊的香气都得到完美的保留。这肯定是骑士庄园干白一个伟大的年份。

最初的品鉴让我们惊叹不已，展现出非凡的浓度。骑士庄园2022年份红葡萄酒，会在酒庄的历史上留下深刻的印记。»





## 他们眼中的2022年

**Julien Viaud，酿酒师顾问，米歇尔罗兰工作室**



« 这个炎热的夏天与2003年的结果完全不同。葡萄栽培技术有很大变化，它必须适应新的气候条件。现在的团队关注平衡度，寻找重建土壤中的生命，重组有机生态结构让葡萄藤获得更好的营养，创造有利的田土-腐殖质复合物，让土壤能够透气而不压实。很明显的，通过这种方式维护土壤的葡萄藤能更好的抵抗酷暑的冲击。葡萄果实更平衡，没有脱水，香气更清新，减少李子的味道。

葡萄藤自身抵抗力越来越强，但是这还需要与越来越精准和专业的栽培技术相结合。

2022年份的葡萄酒浓郁，有力量，也很柔滑，但是对我来说不厚重，不像以前有些阳光充足的年份。2022年，我们试图保留结构感和酸度，采收时期拥有的清新的香气。我们在酿造过程中很小心，我们不想破坏葡萄酒本身拥有的天然酸度。我们延长了金子时间为了找寻它的魅力，我们建立起有结构和有质地的口感，以抵消有时过高的酒精度。我相信这是一个可以陈年的年份，就像我们以前遇到过的，比如1982年。 »



## BORDEAUX VINS SÉLECTION 波爾多精選佳釀



# 他们眼中的2022年

### 米歇尔罗兰，酿酒师顾问



« 大自然总是为我们准备惊喜，有时令人愉快，有时令人痛苦。这一年也不例外。部分产区受到春季霜冻的影响，冰雹几乎破坏了整个波尔多的葡萄园。然而，对于大多数葡萄园来说，收成达到预期水平，令人满意。然后，我们遇到了历史性的干旱。每个人都已经从各个角度讲到这个问题，我就不再赘述。

我想强调两点。首先，葡萄园非常好的经受住了干旱。采收以后一个月，葡萄园还是绿色的，叶子状态良好。毫无疑问，这种地中海植物特别耐热。另一个惊喜是在这种困难的条件下，酿造出的优质葡萄酒。还要补充的是，酿酒技术进步很大，使我们能够更好的处理原材料并找到正确的精准的提取和浸渍的方法。唯一的遗憾：果实很小导致我们损失了一点产量。

什么是伟大的年份？什么都不缺的葡萄酒。所有的产区的所有的葡萄品种品质相当。2022年份以其浓郁的香气而著称，在这种气候条件下所达到的清新度令人惊讶。她饱满，圆润，多汁的口感，保留了我们意想不到的酸度。她的单宁品质很好。她是力量，优雅和丝滑的和谐感。

优质的葡萄酒拥有一切甚至更多。正是他们书写了波尔多的历史。»