

上起：庄主Caroline Frey（右一）获授法国  
“国家荣誉骑士勋章”荣誉；  
地势陡峭的拉姆（La Meal）葡萄园



1919年，嘉伯乐酒庄买下嘉伯乐教堂园（Hermitage La Chapelle），教堂园的名字源自1223年归隐于此的卡斯蒂利亚十字军战士斯坦伯格骑士。由这位隐士建造的教堂还种植了相同比例的樱桃、生梨等水果，为葡萄增添了其他水果的香气。

嘉伯乐酒庄将一座高20米的小山打造为一个天然酒窖，除了便于低温储酒，内部景色也别具特色，钟乳石错落有致，令人目不暇接。此外，酒庄精心设计酒瓶，长颈设计别具一格，使得酒质保存更久。

2006年，弗雷家族收购了嘉伯乐酒庄，随后购买了更多享有声望的葡萄园产区，如贡德约、罗蒂丘、教皇新堡等。庄主在酿酒工艺上要求严谨，也为机耕种定下准则：不做合成品种；只做表面土壤耕作；用库柏原理来栽培葡萄树；使用硫磺和天然制剂做准备；不做根治疗法，只做预防；只在必需时培育土壤，且只使用天然成分。

酒庄秉持严谨的酿酒传统以及尊重自然的信条，每公顷产量不超过4,000公升，每位园丁只负责呵护不超过2.5公顷的葡萄园，比一般葡萄园少三倍。嘉伯乐酒庄着眼于保护和改善土壤环境，按照有机种植法及生物动力法细致劳作，尊重风土人情，同时结合先进的酿酒技术，保证醇正口感。

嘉伯乐酒庄的知名酒款“嘉伯乐教堂园红葡萄酒”标榜不凡，时隔经年仍立于世界百大名酒之林。该酒由100%西拉酿造并在橡木桶中醇化18个月，被称为

拥有罗纳河谷西拉非凡品质和惊人潜力的典范酒。四季轮转，花开花谢，从翠蔓挂枝头到玲珑落指尖，一杯醇香悠远的葡萄酒便悄然间将山川河海、四时风雨一并酿在酒中，长久停留在无数人的味蕾记忆。🍷



## 推荐佳酿



### 嘉伯乐埃米塔日小教堂白葡萄酒 2020

Paul Jaboulet Aîné, "La Chapelle" Blanc, Hermitage 2020

这款酒的名字来源于法语“galets”一词，意为“高山冰川时代留下的鹅卵石”。酒款原料全部来自玛珊葡萄，酿出的葡萄酒散发出浓郁的碎岩、柑橘、芒果、油桃和金合欢的芳香，口感饱满均衡，层次分明，余味雅致。此酒多次获得葡萄酒专业评分机构90分以上的赞誉，品质上乘。