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



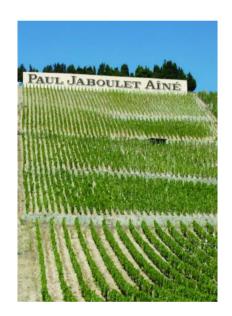
1919年,嘉伯乐酒庄买下嘉伯乐教堂园(Hermitage La Chapelle),教堂园的名字源自1223年归隐于此的卡斯蒂利亚十字军战士斯坦伯格骑士。由这位隐士建造的教堂还种植了相同比例的樱桃、生梨等水果,为葡萄增添了其他水果的香气。

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 Aine, "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。