

本页上起：弹形水泥罐；
爱伊特级园



酒”。酒庄与法国林业委员会合作，在香槟区的Argonne森林寻找纹路细腻（即纹路两毫米以下）的橡木，随后在Reims木桶厂制作成橡木桶。养育一棵符合要求的橡木通常需要180年，橡木对香槟品质的重要性不言而喻。

从香槟区的酒款在二次发酵前的出色表现中，不难发现这些木桶和酒有较好的融合性，而来自寒冷的气候的Argonne老橡木质地更加紧密精致，可以与酒香结合得更好。因此，遵循着历经世代的传统，酒庄坚持使用这些为酒款增添独特柔顺质地、优雅温醇香气的橡木桶。

得益于此，家族在香槟区拥有崇高的地位，其珍贵的香槟具备独特个性及法国爱伊风土的绝妙滋味。

葡萄来自爱伊特级村

爱伊特级田的葡萄给香槟带来更全面和复杂的口感。许多王公贵族、上流社会的士绅甚至尊贵的教皇，都曾拥有爱伊的土地及酿酒庄园。其中，法王亨利四世曾说：“如果我不是国王，我愿意作为封地在爱伊的王子”，因而被昵称为“爱伊爵士”。16世纪初，爱伊荣获了AOC质量认证的葡萄产区称誉。

17世纪末，爱伊特有的风土条件搭配一群酿酒的人才，孕育出声名远扬的气泡酒——“爱伊酒”，早于诞生在1887年的“香槟”。

时至今日，香槟区的324个葡萄园中，只有17个被列为特级园（Grand Cru），爱伊则是其中颇具历史意义及地理指标的重心。

爱伊位于马恩河谷（the Marne Valley）、汉斯山区（the Montagne de Reims）以及白丘（the Cote des Blancs）等香槟重要产区的交界地带，占地约1.5公顷。而爱伊之所以能够产出如此美味的酒，奥秘就在于产地所特有的地质、气候以及面南的那片白垩山坡地。爱伊位于北纬49度，每年仅受到1,700小时的日照，葡萄生长不易，因此产量也极为稀少。

亨利吉罗家族在这地区拥有35块土地，栽培了两种葡萄品种，其中26个区块种植着黑皮诺（Pinot Noir）葡萄；另外九个区域则栽种着霞多丽（Chardonnay）葡萄。

