

上起：圣约瑟夫产区葡萄园；
皮尔·嘉雅酒庄

陆肆虐，加上这里的年轻人都去大城市工作，葡萄园多年疏于打理，伊泽尔也因此未被列入法国法定产区（AOC）级别。

皮尔的老友维纳酒庄（Domaine Francois Villard）庄主弗朗索瓦·维拉德（Francois Villard）提议买下那块地，一起酿制地区餐酒（Vin de Pays）。此举得到了皮尔和翠伊伦酒庄（Cave Yves Cuilleron）庄主伊夫·卡勒容（Yves Cuilleron）的支持，维恩娜酒庄（Vin de Vienne）随即成立，也就是俗称的北隆三剑客。

好酒表现风土

皮尔·嘉雅酒庄共拥有27公顷葡萄园，酒庄的经营哲学是尊重当地风土，酿制出的



葡萄酒，自然地表现出葡萄本身风味和风土特点。葡萄种植家出身的皮尔，非常清楚葡萄园中的要素对于酒的品质有多么重要。他凡事亲力亲为，常常凌晨就带着团队在葡萄园耕作，密切关注土壤和微环境的变化，让葡萄藤自然生长。

在酿造葡萄酒时，他力求最佳的卫生和控制温度，精心挑选葡萄并独立酿酒。将冷浸渍*用于红葡萄酒和白葡萄酒酿造过程，以提取精致和纯净香气，而葡萄园亦全部采用传统方式管理。

他追求的葡萄酒，应表现出清澈而精确的水果香气，色泽深沉，单宁细腻，同时充分表现地块的风土。从葡萄的种植，葡萄汁的发酵，再到葡萄酒的酿成，每一步都倾注着酿酒师的个性与心血。伟大的葡萄酒是有生命的艺术品，他想成为一名酿造伟大葡萄酒的酿酒师。与许多背负继承世代酒庄的同学不同，皮尔·嘉雅的初衷始于对葡萄酒的热情，这份热情点燃了之后很多年里他职业生涯的指路明灯。

经过30多年的经营，皮尔·嘉雅酒庄已成为北隆河地区众多酒庄的代表。🐦



* 冷浸渍（Cold Maceration）

酿造葡萄酒时，酿酒师通常会选择进行浸渍——将葡萄的皮和籽（带梗发酵时还包括果梗）浸泡在葡萄汁中，以萃取出更多的色素、单宁和风味物质。为了更多地萃取出葡萄中的芳香族化合物，赋予葡萄酒更加浓郁复杂的果香，酿酒师们往往还会在发酵前采取一种叫做冷浸渍的处理方式。

在进行冷浸渍时，酿酒师会将温度控制在10到15°C，进行二至七天的浸渍。因未达发酵所需温度（白葡萄酒需12到22°C，红葡萄酒需20到32°C），冷浸渍可以确保在发酵开始前进行萃取；另外在低温下，萃取的速率将大大降低，酿酒师们有更多时间和回旋余地来控制整个萃取过程。

得益于其能最大化提取葡萄中的芳香族化合物，冷浸渍在白葡萄酒的酿造中多有使用，尤其用于雷司令（Riesling）、白莫斯卡托（Moscato Bianco）和琼瑶浆（Gewurztraminer）等芳香型白葡萄品种酿造的葡萄酒；此外，冷浸渍还可以充分地萃取果皮中的色素，为红葡萄酒带来更深的颜色，因此对于黑皮诺（Pinot Noir）、歌海娜（Grenache）等皮薄的红葡萄品种也非常适用。