



CHÂTEAU LES HAUTS-CONSEILLANTS / Lalande de Pomerol

一个狂热的梦想

Les Hauts-Conseillants酒庄？这是一个执着者的梦想，他的想法经常不合常理，且狂爱葡萄酒。Leopold Figeac穷其一生都在从事设计、建造的事业。那么为什么不去实施那项长久以来的梦想呢：开发这片被荒废的土地，展现其风土的出色与高贵。那是在70年代初期，拉朗德-波美侯正处于重重危机之中，他开始了这项质的革命。

波美侯的拉朗德！！

重新规划，建造排水系统，栽种植株，所有的一切都在这片美丽的含沙黏土的砾石地上井然有序地展开，但从一开始该工作就受到了多方批评。酒庄名中保留了波美侯的印记，也保留了其单宁甘美的特色以及Figeac-Bourrotte家族在近邻波美侯产区百年的传统经验，其余的就是其独有个性、细腻诱人。

永恒的一见钟情

近40年的历史证明最初的疯狂是有道理的：家族日复一日地加深着与葡萄园的密切联系，并为这一新创立酒庄的腾飞锦上添花，现今葡萄园已处于其鼎盛成熟阶段。除了热情洋溢的香芬与自然丝滑的口感，还有对于深度和复杂度的追求，叙述着与这款充满迷人女性魅力的葡萄酒的爱情故事。

其余家族酒庄葡萄酒：**波美侯**：Clos du Clocher 酒庄，Château Bonalgue 酒庄，Château Monregard La Croix 酒庄，Château Burgrave 酒庄，Château Beauséjour de Bonalgue 酒庄 / **波美侯的拉朗德**：Château Les Hauts-Conseillants 酒庄，Château Les Hautes-Tuileries 酒庄 / **鲁萨克 圣艾美伦**：Château Les Echevins 酒庄。



“丰腴且富有质感！” —— Robert Parker

“极富个性：一款出色的葡萄酒”

—— Neil Martin, *The Wine Journal*

“饱满成熟” —— *Wine Spectator* (葡萄酒观察家) 杂志

“葡萄酒一如既往的卓越”

—— “*Guide Hachette* (葡萄酒选购指南)” 杂志

“拉朗德-波美侯产区单宁最为柔顺的葡萄酒之一”

—— Bettane et Desseauve

法定产区 拉朗德-波美侯

酒庄庄主: Figeac-Bourotte家族

总经理: Jean-Baptiste Bourotte

酿酒顾问: Michel Rolland团队

酒庄葡萄园管理方针: 在遵循整体环境保护的基础上酒庄葡萄园采用合理化葡萄种植管理方式。

面积: 10 公顷

土质: 6公顷表层为沙黏土，底层为砾石 (Néac镇Chevol 高地)，4公顷土地为黏土含量达10%的砾石丘 (位于拉朗德)

葡萄品种: 90% 梅洛, 10% 品丽珠

种植密度: 根据葡萄园地块的不同，平均每公顷种植密度为6000至8000株

葡萄藤平均株龄: 35年

剪枝: 双侧居由式和单侧居由式

田地管理: 采用传统的机械方式进行田间土地维护，机械除草

植株护理: 如有必要在葡萄转色期除赘果

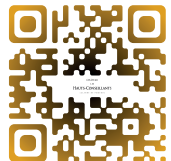
葡萄采摘: 筐笼装运的人工采摘和带有甄选程序的机械采摘，随后采用在葡萄汁液中通过密度挑选方式进行葡萄甄选

酿酒罐: 有温控的不锈钢和水泥质酿酒罐

酿造: 分地块酿造；采用人工喷淋操作，发酵浸渍期约为一个月，气压式压榨。

陈酿: 在纹理细密的法国橡木桶中陈酿15个月 (1/3 新桶, 1/3 用已酿制过一次葡萄酒的橡木桶, 1/3为已酿制过两次葡萄酒的橡木桶)。

产量: 每年50 000瓶



CHATEAU LES HAUTS-CONSEILLANTS / Lalande de Pomerol