

葛兰许

2017年



作为奔富跨葡萄园，跨产区混酿哲学的经典表达，葛兰许无疑是整个澳大利亚备受瞩目的珍藏，也是南澳获得官方认可的文化遗产之一。采用完全成熟，风味浓郁和结构感十足的设拉子酿制而成，呈现出一种独特的澳大利亚风格，如今被公认为是世界上表现最稳定的伟大葡萄酒风格之一。从1951年以来，葛兰许从未间断生产，向世人展现了设拉子果实与南澳土壤和气候有机结合的独特魅力。此次的2021上市葛兰许纪念了自其1951年首次问世以来的第七十周年。

葡萄品种

设拉子

产区及葡萄园

巴罗萨谷、麦克拉伦谷

酒款参数

酒精度: 14.5% 酸度: 7.0 g/L, pH: 3.61

熟化陈年

18个月美国大橡木桶 (100%全新)

年份报告

南澳大利亚州的葡萄酒产区经历了一个凉爽而且降雨相对充足的冬季和春季。州内部分地区打破记录的降雨令果农感到欣喜，巴罗萨谷和麦克拉伦谷的降雨量也远高于冬季的长期平均水平（分别为122毫米和81毫米）。这使葡萄藤在整个生长周期都有丰富的土壤水分储备，并减轻了灌溉需求。十月凉爽的天气给坐果带来了挑战，好在风势也避免了巴罗萨谷葡萄园可能出现的霜冻。凉爽的天气延长了生长期，开花和发芽都比预期的晚。夏季没有延续的热浪，只有几天超过40°C。夏季降雨量高于长期平均水平，这有助于延后采摘。三月盛行的干燥温暖天气，为葡萄糖分成熟，酚类物质成熟以及转色提供了最佳条件。设拉子的采摘于3月中旬开始，较上一年晚了一个月。

色泽

浓郁深邃，明亮活泼的深红色

香气

弥漫着来自厨房（酒庄）和花园（葡萄园）的丰富香气：

先抛开那个我们臆想出能精确定位成分的香气轮盘，这次用对葡萄酒单纯的热爱去感知：

- 鹿肉薄片配上浓缩甜黑醋和新鲜橄榄油。或者，未腌制的熏牛肉？
- 欧芹和特级初榨橄榄油为主导的萨尔萨欧芹风味酱。加番茄，不要柠檬。
- 足够的鲜咸-糯米布丁，杏子皮，香草豆荚和椰子壳。
- 微妙的香甜檀香，孜然粉和冬青香调让人联想起在橡木桶里的18个月假期。

如此验证得：2017年份葛兰许。

口感

味觉体验从哪开始？！一波风味聚集，低调的力量感和魅力初试便荡漾入口。随后味觉潮汐而至，有一浪高于一浪之势，随着每一口更加突出…新品渐强。

为了试图阐明和描绘这种“渗透到每个细胞的味觉体验”……

香味

北到巴罗萨，南至麦克拉伦，都充满设拉子果香 - “海洋性”和“大陆性”气候/品种多样性。

红色和黑色甘草，大豆和麦芽，焦化的香草棉花糖……

被包裹在光滑的椰子油/蜂蜡蜡烛涂层中的黑巧克力。

柔和的橡木细腻感 - 巧妙地融合在一起，无疑是对橡木桶发酵（以及我们长年尊敬的巴罗萨制桶师）的肯定。

质感

别于在这个年轻阶段容易呈现出的封闭或者厚实感，2017葛兰许年轻时的口感是奶油般甚至天鹅绒般的顺滑。

单宁紧实，形成致密的涂层，带有“生锈”的边缘。

饱满的酸度虽然生动而活泼，却掌控良好、防护有度。借用最近读过的表述 - “樱桃核般的矿物质感”……

印象

沉浸在巴罗萨富含铁元素的土壤里……毋庸置疑，这瓶2017年份的葡萄酒将巴罗萨的风土表现的淋漓尽致…且让它慢慢地呼吸。

最佳饮用期

2027年 - 2060年

最新品鉴时间

2021年3月