

黛丽斯庄园 *Château de Lisennes*

“黛丽斯庄园”距离波尔多市中心约 15 公里，位于法国著名葡萄种植园区的中心，这里以出产优质细腻的红葡萄酒而闻名。“黛丽斯庄园”葡萄园的面积为 53 公顷，葡萄酒的年产量约为 40 万瓶，种类分别是：干红葡萄酒、桃红葡萄酒、干白葡萄酒和气泡酒。自 2010 年，庄园里经过三年土地净化的 7 公顷的葡萄田地获得了“有机认证”。种植的美乐葡萄品种酿造有机的干红葡萄酒和桃红葡萄酒。



庄园由“苏比家族”拥有，历时四代人的经营管理。苏比家族怀着对土地的热爱、对葡萄种植和葡萄酒酿造的热忱，精心地打理着这个庄园。他们的葡萄酒获得国内外多项大奖，入选了知名葡萄酒杂志，在法国、欧洲和拉丁美洲的许多国家都享有盛誉。



酒庄的主要建筑物是一座 18 世纪的卡尔特式建筑。在法国大革命来临之前（1785 年），让 - 拉波特（苏比家族的一个继承人）在入口处铸造了一个宏伟壮观的铁制大门。时至今日，它仍然完好无缺地屹立在那儿。它作为酒庄的标志，使用在“黛丽斯庄园”一些葡萄酒的标签上。

优质环境认证书



庄园主认为：只有出产高品质的葡萄才能酿造出优质的葡萄酒。多年来，他们投入了很多精力和资金，持续不断地对葡萄园的自然环境、葡萄树的种植方式、葡萄酒的酿造工艺和酒庄的设施进行完善和优化，以优良的生产条件酿制出优质的葡萄酒。与此同时还将葡萄酒的一部分销售利润再用于完善其生产条件，形

成良性的循环。最终获得了“优质环境认证书”。



“优质环境认证书”共包含三个级别的认证。2009年11月酒庄获得了两项认证：“TERRA VITIS 认证书”和“AGRICULTURE RAISONNEE 合理农业认证书”，相当于第二级别。前者是一个独立的民间环境保护认证机构的认证书，以“尊重环境，保护自然”为宗旨；后者是政府环境保护认证机构的认证书，它要求葡萄酒生产者采用合理的葡萄种植方式和葡萄酒酿造工艺。其目的在于：尊重自然环境，保护土地不受污染。要对每一株葡萄树进行严格的监控，免除病虫害侵害，保证收获的葡萄健康自然。从最开始的葡萄种植一直到最终葡萄酒的出产进行追踪，保证质量上乘。



2013年10月酒庄获得了“优质环境三级认证书”（La certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3）。它属于最高级别，是对企业多年悉心努力的最佳褒奖。对优质的葡萄种植环境、高质量的葡萄酒、葡萄酒生产者辛勤付出的认可。至今，“优质环境三级认证书”仅颁发给了70家法国公司（涵盖所有行业），是一项要求极高的认证书。

葡萄种植

葡萄园的土壤是石灰质-粘土土质。葡萄品种有：美乐 50%，赤霞珠 30%，品丽珠 20%。葡萄树的平均年龄是35年。



葡萄种植园一直采用传统的种植方式。首要原则就是控制葡萄的产量，以保证葡萄酒的质量优良。每行葡萄树之间的草坪都在10年以上。这样可以耗尽土壤表面的营养物质，迫使葡萄树的根须在地下延伸到很深的土壤里，吸收充足的养分。为了强化葡萄的质量，所有的葡萄树都是逐步种植的，从而达到4000株/公顷。葡萄园里并存着两种剪枝方法：波尔多传统的古约双面剪枝和侯雅单面剪枝。

每年的夏季，庄园会为所有葡萄树摘掉一部分叶子，以便于葡萄能更好地通风和成熟。八月初摘掉每行葡萄树东面的叶子，八月末摘掉葡萄树西面的叶子，以防止烈日灼伤葡萄果实。在生长旺盛的年份，酒庄在春季会去除一些赘芽，来限制葡萄串的数量，以确保每串葡萄获得足够的养分。夏初，为了避免耗尽根部的养分，在葡萄未成熟时摘掉其中的一部分葡萄，以保证收获到高质量的葡萄，从而最大限度地提高了葡萄酒的质量。

葡萄酒酿造

每年 10 月份，当每一块葡萄种植地上的葡萄达到最佳成熟度时，酒庄采用机械化方式采摘和分拣葡萄，然后进入酿造阶段。让-皮埃尔·苏比（前庄园主，同时也是酿酒工艺师）亲自指导葡萄酒的酿制，他的儿子让-吕克·苏比（庄园主）和其他专业人员协助。



在严格的控制和精确的温度下，葡萄汁在不锈钢酒桶里进行长时间的浸泡发酵。首先要进行 24 到 48 小时的预发酵，随后取出 20% 到 30% 发酵的葡萄汁，酿制成桃红葡萄酒。剩下的葡萄汁继续进行 2 到 3 个星期的带皮浸泡发酵，酿制干红葡萄酒，这个过程伴随着酒精的发酵与后发酵。



葡萄酒在“黛丽斯庄园”的酒窖里酿制和装瓶。酒在 300 个橡木桶里培养，经过两个冬天后进行装瓶。直到灌装时，葡萄酒都是保持恒温。灌装好的葡萄酒保存在安装有空调的酒窖里，直至销售之时。酒庄酿制的“超级波尔多法定产区”红葡萄酒要在橡木桶中培养 12 个月后装瓶。其它的葡萄酒在装瓶前，都储藏在不锈钢酿酒桶内。