

# Alter Ego

## 宝玛知己

2011

—

2011年将是我们记忆中二十一世纪伊始年份中最为早熟的一年。

这一年的植物生长期始于一个特别温暖干燥的春季。如此不同寻常的气候首先就导致了葡萄萌芽期的提早。宝玛酒庄葡萄园的第一批葡萄花出现在5月10日，比常规年份提早了近三周。无降雨的天气令葡萄园缺水的压力提前到来，部分老藤梅洛葡萄种植地块甚至出现了落花的现象。6月4日，葡萄果实刚已经成型，一场突如其来的雷雨冰雹袭击了我们的葡萄田，导致严重影响了该年葡萄的预计产量。尽管如此，伴随而来的雨水却又为葡萄补充了水分，支撑其度过接踵而至、持续到7月14日的另一段干旱期。6月26日与27日是2011年里最热的两天，玛歌产区阴凉处的温度曾一度飙升至38.8摄氏度。此刻，处于成长脆弱阶段的幼小葡萄果粒遭受着酷热的考验。其中一些幼果被日晒灼伤，最终将会脱落。这一“由日晒引起的干缩”现象令2011年份产量再度降低。经历了这样一个极端的六月，终于在七月中旬出现了降雨，气温也随之而降低。如果说度假的人们因此而抱怨连天的话，葡萄园内则是另一派欢呼雀跃的景象。葡萄植株恢复了元气。此时的降雨对葡萄自然生长极为有益。葡

萄在很好的气候条件下完成生长成熟初期。八月底，重现的阳光忠实地守护了我们整个的葡萄采摘期。九月七日葡萄采摘开始，首先是采摘成熟最早的梅洛葡萄，直至九月二十九日，以小味尔多和赤霞珠葡萄的采摘告终。葡萄的果皮极为厚实，这是天气状况与低产量综合影响的结果，我们据此可预见其多酚潜在含量极高。

紧随在2009和2010两个拥有异于寻常的绝佳平衡度的年份之后，2011年份酒重归于传统结构，其酒精度低于13.5%。然而，明快的酸度和极浓郁精准的单宁确保了该年份酒的陈年能力。

---

### 葡萄酒调配

梅洛：48 %

赤霞珠：37 %

小味尔多：15 %

### 葡萄采摘日期

自2011年09月07日至09月29日

### 陈藏潜力

可至2020 - 2028年

CHÂTEAU  
PALMER

•