

Château Palmer

宝玛
2018

双重意义上的前所未见…… 异常糟糕的天气条件、葡萄果实前所未有的浓缩度和强劲度，构成了2018这一非常独特的年份的特点。

自十二月至三月，一个非常多雨的冬季伴随着葡萄株蛰伏休眠。这一持续的强降雨令土壤吸入水分并令其冷却，进而导致葡萄植株萌芽相对推迟。

然而，尽管在我们精心的呵护管理之下，春季连绵不绝的降雨和对于这个季节而言特别温和的气温还是导致了破坏力巨大的霜霉病的蔓延。最初的染病症状于六月初被观察到。葡萄株的自然抵抗力受到了严峻的考验。

于2018年底退休的酒庄种植主管 Jacques，作为一名在这个行业里耕耘了40个年头的行家里手，表示在他的职业生涯中从未遇到过如此容易诱发霜霉病的气象条件。尽管我们的葡萄种植工毫不松懈地坚持劳作以帮助葡萄植株抵御病害——投放药草制剂、喷洒波尔多液、疏剪枝叶以增加葡萄串的透气性——但我们依旧难以控制疾病的蔓延。7月4日的最后一次降雨令我们对“正常”产量的期望最终破灭。

万幸的是，接下来的天气发生了彻底的转变并为我们提供了异常有利的条件。夏季炎热、干燥，葡萄植株得以休养生息。葡萄果实的转色期开始于八月份的第一周，葡萄植株萌芽的延迟得以弥补。

八月和九月，光照情况非常理想，夜晚凉爽，滴雨未见。无论是葡萄皮还是葡萄籽都得以在最佳条件下达到完美成熟。

由于产量很低，葡萄株将它的全部能量尽数汇聚于所剩无多的葡萄串内。正因如此，葡萄果实中单宁和香氛的高度浓

缩是我们纵观酒庄历史都非常难得一见的。

葡萄采摘开始于9月13日。葡萄甄选工作对于今年而言至关重要，所有的工作团队成员都充分认识到了这一点。第一道甄选工作在葡萄藤下展开，旨在保证仅采摘健康状况良好的葡萄串。酒窖中的甄选流水线也同样因地制宜地作出了相应调整，主要是增设了一台工作效率极高的震动分选台。

酒精发酵期间的日常品鉴结果向我们确认了这一季收获的果实具有令人难以置信的优质潜力。各个批次的采摘成果都具有卓越非凡的浓郁强劲和高度浓缩，我们因而作出了一个前所未有的决定：将它们全部用于宝玛酒庄的最终混调。其中仅有10%，由于对于宝玛知己葡萄酒而言过于质朴，将被剔除出去。

毫无疑问，2018年份酒将被铭刻在宝玛酒庄的史册上……

葡萄酒调配

梅洛：40 %

赤霞珠：53 %

小味尔多：7 %

葡萄采摘日期

自2018年09月13日至10月15日

陈藏潜力：

可在酒窖内陈藏

CHATEAU
PALMER

