

CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

蒲蒂斯庄园

圣埃米利永特级酒庄



CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

城堡的历史

1783 年，皮埃尔·德·贝里姆（Pierre de Belleyme），地理学工程师的王者，已经把蒲蒂斯刻在他著名的吉耶纳地图上。

后来，爱德华·费尔莱（Edouard Ferret）在他 1868 年版的“波尔多和它的葡萄酒”（Bordeaux et ses vins）中评价了蒲蒂斯，并在他二十世纪初版本中写道：

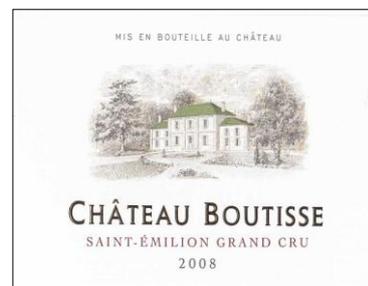
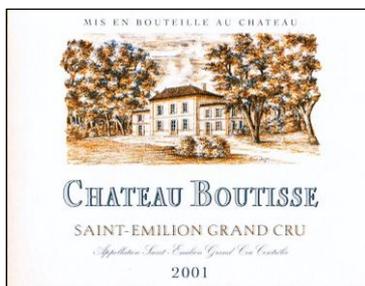
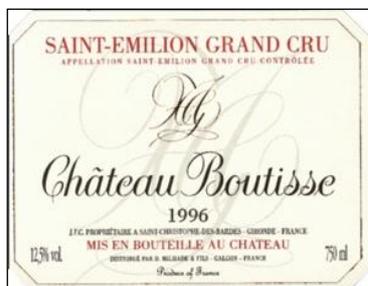
«蒲蒂斯庄园由 20 公顷的葡萄园构成，位于拉罗克城堡和坎廷城堡之间，并完美地暴露在山坡上。完全用更加细薄的葡萄苗嫁接在美国葡萄苗之上，他酿造出的葡萄酒是该产区最好的葡萄酒之一。»

“波尔多和它的葡萄酒”（Bordeaux et ses vins），爱德华·费尔莱（Edouard Ferret），1908 年。

1885 年，根瘤蚜虫害肆虐了所有位于圣埃米利永的葡萄园，但蒲蒂斯庄园的葡萄完全被伯爵 Malet-Roquefort 所治愈。

在 1996 年，杰拉德和泽维尔·米亚德决定买下这片产业，来创造他们独特的品质。

2005 年 1 月，泽维尔·米亚德由他的儿子马克全力支持，成为了蒲蒂斯庄园的业主，马克是一名工程师，他致力于追求发展现代化和最佳定性的企业。



从 1996 年至今的蒲蒂斯庄园酒标的发展

蒲蒂斯庄园是一个家族企业，由泽维尔和马克·米亚德两位充满热情的葡萄种植者所创立。他们的葡萄酒质量是至关重要的，这完全归功于他们手中这片最优的沃土。

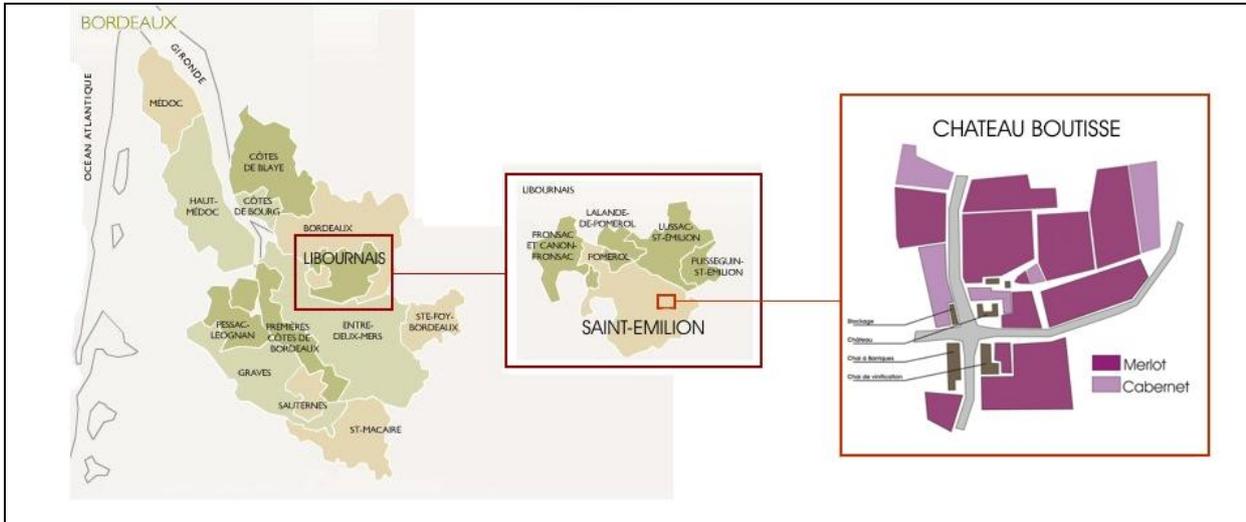


CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

葡萄园

蒲蒂斯庄园处在圣埃米利永葡萄种植地区的核心部位，位于圣克里斯托夫德巴尔德里，是圣埃米利永 AOC 特级庄的最高处。



位于一个石灰岩高原上，24 公顷的蒲蒂斯葡萄园享用着被农学家 Cornelis Van Leeuwen 列为圣埃米利永最好的石灰石粘土土壤之一。这片土壤得天独厚，葡萄园得以均衡发展，出产高品质葡萄。

面朝南方/东南方种植，坡度平缓，可使葡萄获得均匀且最佳的光照时间。

这座城堡在圣埃米利永各大庄园中，有着特殊的潜质。

蒲蒂斯庄园的葡萄品种特点如下：

- 88% 的美乐，
- 11% 的赤霞珠，
- 1% 的品丽珠，
- 葡萄藤平均年龄 25-30 年。

这种多样性可以确保葡萄酒复杂的芳香以及最终的稳定性。



CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

葡萄作业



在冬季，我们的团队精心地照顾着葡萄园。以传统的波尔多 **double-guyot** 方式修剪葡萄树枝，避免生长过于迅速影响质量。经过深思熟虑，也为未来的收获做好了充足的准备。

蒲蒂斯庄园采用环保措施：

- 防治病虫害
- 排泄物及废物的回收处理



蒲蒂斯庄园实施绿色收割，这是一种在葡萄成熟之前进行质量定性筛选的方法。分散通风，精心挑选，只有最好的葡萄将会被保留。

这恰恰是蒲蒂斯的葡萄园定性操作的措施。

浆果采样的日常分析，是用来定义葡萄成熟和开始收获日期的方法。

每年都是由手工采摘，严格选拔，这全都归功于合格而又技术熟练的酒厂工作人员。



CHÂTEAU BOUTISSE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

葡萄酒的酿造

葡萄串成小朵收割，在挑选台上人工筛选。浆果进入除梗机分离，然后在振动台上进行最终的人工去除绿色残余。最新的分拣机采用空气流进行完整的筛选或去除熟透的浆果。



当进入酒罐，将葡萄汁冷却至 5°C，然后在开始酒精发酵前倒回榨渣（果皮，果肉，种子）。这种冷浸泡可以提取颜色和果香味。

在发酵过程中，为了使萃取出所有单宁柔润如丝，对果汁进行了合理的通风处理。自 2006 年以来，确保能完美，平稳和精确地提取，酒厂配备了最佳宽/高比例的酒桶。

2008 年我们决定，为了进一步提高葡萄酒的质量，15% 的蒲蒂斯庄园葡萄酒于 500L 的新桶中酿造。



葡萄在酒桶里被定向保持低温 4-5 天。
在发酵阶段，我们更换了手动抽压泵可以顺利进行提取。
最重要的是在发酵阶段，能够完美地集成橡木丹宁。

酒精发酵结束后，果汁被提取出来，葡萄榨渣通过配有木笼子的立式压力机轻轻地按压。缓慢地压榨，是为了最终能得到丝柔般完美单宁的葡萄酒。
蒲蒂斯庄园的苹果酸乳酸发酵均在橡木桶内。至少在橡木桶中经过 12 个月的发酵，进而仔细地监控，培育出圆润饱满同时伴有果香的橡木香气。

