

# 2020年采收日志



2020：双星大合相



300 ANS DE «BEAUX CAILLOUX» EN SAINT-JULIEN

# 2020

## 双星大合相

2020是发生“大合相”的一年，这是一个极为奇特又甚为罕见的天文现象。大合相是指从地球上观测到木星、土星这两个巨大的气态行星完美相聚。在历史上，上次两星靠得如此之近还是在1623年！此外，2020还是宝嘉龙的三百岁庆典之年（1720-2020）；在圣于连已经存续三百载的“美丽石头”。2020，一个从数字上就表达出极大象征意义的年份（法语中的20与葡萄酒两个单词同音）。这一年份还因三大条件的共同作用而展露出卓绝风格，三大条件的共同作用为一款佳酿的光明前途保驾护航：

- ➡ 首先，高温、干燥的夏季带来多多益处，还有八月下半月恰到好处的零星雨水（主要是在夜晚降下），让葡萄果实在不断成熟的同时，还保持住清爽感；
- ➡ 之后，九月迎来一系列极为罕见又非常有利的天气条件，晴朗的白日 and 清凉的夜晚交替反复，夫复何求。月中，葡萄果实在一场热浪的作用下变得越发浓郁，酚类物质也彻底达到成熟，形成细腻非凡的单宁；
- ➡ 最后，我们技术团队优秀的的能力、经验及其团结的精神为这年的成功画龙点睛。大家不遗余力，在新成立的质量/研发技术部的推动下，不仅成功应对了春季时的所有挑战，还为葡萄园和酒窖带来水准空前的高精尖技艺。透彻的领会，加之恰如其分的剖析，让我们为其精细的作业喝彩，为他们一个年份接着一个年份，不懈提升酒庄佳酿品质标准的精神而喝彩。

另一段美丽的巧合：2020年12月21日，就在冬至及大合相发生之日，我们在酒庄酿酒顾问Éric BOISSENOT和酒庄团队的陪伴下，一同完成了宝嘉龙葡萄酒的调配工作。2020站在2018和2019这两个出色年份的身侧顺理成章。波尔多罕见的三部曲：上个达到如此优秀水准的三联袂，当属著名的1988、1989和1990。最终，干热的天气为宝嘉龙精美的风格增添了一抹火热与香醇的特征。水果的浓郁度、控制精准的单宁力道与令人惊叹的清爽感再次完美相聚。

### 三百载之灵感

2020年的宝嘉龙是我们300岁庆典的纪念年份。自1720年来，先后有六个家族入主宝嘉龙，成为这家卓越庄园永久的裙下之臣：Desjean、Bergeron、Ducru、Johnston、Desbarat de Burke，以及Borie。如此之多的家族心甘情愿地将自己奉献给这家酒庄。年复一年，这一奉献精神摒弃了偶然与短暂，好似在这片天选的土地上，以激情铸就大自然之杰作。

永远的酒农！就像一个座右铭、一个信条一般，希望Emile Peynaud的这一精神永远留在我们心间：“作为酒农，要在传统中秉持创新，在冥想中保持热情，在激情四射中透出耐心，在艺术畅想中不忘术法，在大胆果敢中蕴含思考，在顽强不屈中又不失天马行空。对酒农而言，葡萄树就代表一场在材质、元素、生物及其勤劳双手之间展开的战斗。”

## 春季

最初的天气条件对赤霞珠品种的成熟而言很是有利。温和的冬季（比近三十年均值高了2.4°C）让芽期提早到来：第一批葡萄芽于3月19日至3月25日间萌发。因此，花期同样早至，五月时，幸运地在两场雨水之间展开。之后，一场迅速又同步的坐果期随之而来，比往常提早两周，对赤霞珠而言，这是一种极为理想的早熟特征。然而，虽然有上述种种优势，但我们的团队在春季仍旧付出诸多努力，抵抗霜冻（三月底）、冰雪（四月中旬）和包括霜霉病（六月初）在内的真菌的侵袭。这些情况就是产量走低的原因，幸运的是，葡萄的优秀潜力被完全保留下来。

## 夏季

夏季又热又干，季末时还获得了恰到好处的雨水。在宝嘉龙，共有28天的气温高于30°C，还有6天高于35°C。降水方面，有55天的降水量低于10毫米（6月19日至8月11日）。在这段干旱期后，从8月15日开始，降下了及时雨，让葡萄充分成熟起来。夜间的骤雨让气温保持了凉爽，这对保持果实的清脆度，让我们未来的葡萄酒饱含浓郁的芳香而言至关重要。

## 成熟度

九月迎来另一段无雨期，在这个时间段里这一情况很是罕见（8月30日-9月18日）。凉爽的夜晚和晴朗的白天让葡萄在最佳的天气条件下走完了成熟之路。九月初进行的第一轮监测结果已经显示出这个年份的光明前途。九月中旬的一场热浪（近三十年来的最高均温）不仅让果实的浓郁度更上一层楼，还促进果皮彻底成熟起来。小葡萄浆果果皮厚，含糖量高，颜色深浓，单宁优雅又细腻，果肉蕴含浓郁的芳香，果籽完全成熟，还带着典型的榛子味。果实的浓度很高，个头很小（美乐：1.1-1.3克/粒；赤霞珠：0.9-1.1克/粒）。

## 采收

整个采收期极为理想，高温、干燥又早熟。确实，这是酒庄历史上为数不多的整个采摘期都集中于九月完成的年份。150余位采摘手辛勤劳作三周时间，手工挑拣并采摘下酿造酒庄四款佳酿所需的葡萄果实。我们在葡萄树旁不断思考……采收于9月11日始于美乐，后于9月30日结束于赤霞珠。平均而言，我们是在花期过后125日采收的赤霞珠，从而确保酚类物质达到完美的成熟度，而美乐则是113日，以保留其清爽度。这年的单产偏低，圣于连产区为25到30百升/公顷，上梅多克为20到25百升/公顷。

## 一片风土的优势

2020年份的特点是天气充满挑战。然而，酒庄因靠近河口而拥有通风条件的圆丘地势，让我们从3月30日的春季霜冻中幸免于难。这里于贡兹冰期形成的砾质土壤在四月底到六月初的强降雨间保证了排水的需求。下层土中的水储备为七八两月的干旱期提供了必要的水供给。最后，在整个夏季期间，靠近大西洋和吉伦特河口的地理位置带来了清凉的夜晚，为温度计上走高的汞柱解了解压。欧洲最大河口（635平方公里）构成的大面积水域带来极多益处，对宝嘉龙葡萄的成熟、天气压力的调节和葡萄园的健康状态而言均起到至关重要的作用。

## 一个“细腻又罕见”的年份

在度过一个颇为艰难的春季后，从六月末起，我们就预估收成会偏低。随后，在生长期间，高温、干燥的天气条件导致葡萄个头偏小，浓度极高，迫使产量进一步走低。然而，如此孕育而得的葡萄酒却拥有深邃又出色的芳香、卓异的结构、活力满满的酸度，以及完美成熟且细腻精巧的单宁……酒庄正牌佳酿拥有如此之多的品质。总而言之，2020赋予我们以高贵优雅、卓尔不群的葡萄酒，确实极为罕见！

## 新冠疫情：

新冠疫情为这一年份带来诸多挑战，封城之时正好是葡萄生长期伊始之时。从3月20日开始，我们关闭了酒窖的大门，仅有酒窖主管在进行质量检测时才可进入。幸运的是，酒庄葡萄园的管理团队得以继续他们的工作，新的防疫规定和管理程序亦很快得以落实。对我们团队表现出的灵活机变和合作精神，我们深表谢意。

## — 宝嘉龙的新时代

酒庄运营部的技术团队经验丰富又高效，自2016年起，在Emmanuel Bonneau的领导下，为宝嘉龙带来明显变革：葡萄酒在纯净度、精准度、饱满度和深邃度方面均有所提升，同时，还保留了宝嘉龙最经典的精致风格。好似灵魂得到了补给……

2019年末，随着质量/研发技术部的创立，团队羽翼更加丰满。这一部门由两位毕业于最高学府的杰出农学家、酿酒师——Cécile Dupuis和Anaïs Faucon主持。

自此，这支由两个部门构成的技术团队身负卓绝能力，在工作上展现出极强的主观能动性。两个部门无缝配合，以期不懈地提升卓越之水准，让我们被上帝亲吻过的风土条件诠释出最佳的模样，展露出其崇高的本质。

2020与2018、2019形成一个卓越三部曲，将宝嘉龙的新时代展现得淋漓尽致。这个具有特殊意义之年为宝嘉龙献上极为有利的天气条件，让酒庄佳酿从更深一层揭露出其优雅的贵族风情。2020年份让人回想起最为经典的风格，还有出色的2010年份，但2020年份的芳香更为浓郁，花色苷和单宁也更为稠密，还因迷人的清爽感而获得升华。一个美德满满的年份，必将因其神秘的和谐感而名震一方，还会向我们不断讲述未来、自由与希望……

— 葡萄酒大师Tracey Dobbin & Bruno-Eugène Borie  
圣于连，2021年4月8日