



# Château Moulin Riche

## 独当一面，自成一格

对于库维利耶家族(Famille Cuvelier)来说,2020年显然是非常重要的一年:这是家族成为龙博菲酒庄(Château Léoville Poyferré, 二级列级名庄)和瑞气磨坊酒庄(Château Moulin Riche)庄主的一百周年庆典。这两个家族酒庄自19世纪以来便紧密地连接在一起,它们来自于圣朱利安产区(Saint-Julien)的不同风土,拥有各自的特色,但正好反映出圣朱利安的丰富与多样性。库维利耶家族精益求精的理念不仅体现在家族酒庄的葡萄酒质量上,同时也展现在其全新的优雅且现代的外包装设计上。

我们能够找到最早提及瑞气磨坊这个地方的记载是在1885年,名字的由来确实是源于当地一个真实存在的古老磨坊。当时已经成为龙博菲酒庄庄主的阿尔芒·拉朗德(Armand Lalande),同时也是波尔多的副市长、商务部主席以及纪龙德省的众议员,他在洞察到了瑞气磨坊这片风土的无限潜力后,便为其葡萄园筑起了雏形。随后,阿尔芒的女婿爱德华·劳顿(Edouard Lawton)继承了家族葡萄园的管理,其家族的徽章——狼图腾,如今已成为龙博菲和瑞气磨坊酒庄的象征性物,以及酒标上的重要标记。1920年,库维利耶家族成为这两个圣朱利安产区瑰宝的主人并将其所有的注意力都投放到它们身上。随着家族酒庄葡萄园的重整,80年代末成为了瑞气磨坊酒庄历史上的一个重要转折点。瑞气磨坊葡萄园不断地成熟发展,它最终由龙博菲酒庄的副牌酒正式蜕变成为一个独立的酒庄而被大众所真正地认识。



### 黑土之风土

地处于理想的圣朱利安产区的西北部,瑞气磨坊酒庄拥有一块完整的20公顷的葡萄田。酒庄的种植比例可谓是既典型而又非典型:虽有高达23%的小味多,但仍以赤霞珠(48%)和梅乐(29%)作为最主要的葡萄品种。能够拥有这样的种植比例,归根到底还是大自然的恩泽,给予了瑞气磨坊非常互补的土壤:黑土凉爽的特性,有助于梅乐这种早熟葡萄品种的生长成熟;加上黑砾石能够吸收热量的属性,又可以使赤霞珠,特别是小味多的潜力得到最完美的绽放。这样的土壤结构使我们能够酿造出带有纯净果香,兼具圣朱利安产区特色,即细腻优雅且有结构性的葡萄酒。

### 美味的延续...

如今,瑞气磨坊酒庄也拥有了自己的副牌酒:瑞气磨坊之M。作为瑞气磨坊的补充,副牌酒来自于较为年轻的葡萄田,平衡且容易入口,它延续了正牌酒那富有果香且细腻的特色。

