

参观葡萄种植园这个星期的时间安排比较紧，所以有两个酒庄没时间参观：丰博纳酒庄和软栎树酒庄，这两个酒庄刚刚在 11 月 26 日，周六下午在波尔多大酒店与水疗中心向周国明和让·米歇尔·托马斯 (Jean-Michel Thomas) 展示了其出产的葡萄酒。

丰博纳酒庄

酒庄出产波尔多上等优质葡萄酒已有三代。现任酒庄主 — 菲利普·莱涅 (Philippe Renier) 的叔祖，1939 年收购了这个酒庄，在他去世之后，菲利普的母亲执掌葡萄种植园，直至 1993 年菲利普回到酒庄中。

当时，酒庄已经不再生产葡萄酒，而直接销售收获的葡萄或者批发出去，设施也很陈旧。于是菲利普·莱涅首先着手更新设施，重整酒窖，并且保留了一部分混凝土酿酒桶，一年之后，他收获了第一批葡萄，然后自己亲手酿制。1995 年，装瓶葡萄酒开始投入市场，1998 年，酒庄加入了独立葡萄种植者协会 (Fédération des Vignerons Indépendants)。

第二年，魔力酒窖 (Cuvée Prestige) 项目启动：地块选择，老葡萄苗挑选，产量控制，发酵管理还有橡木桶中 12 个月的酿造。



Philippe Renier and Nelson Chow

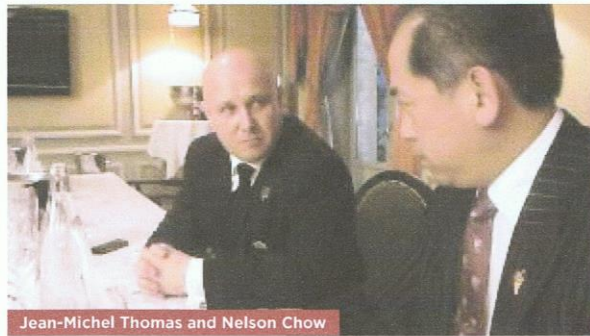


同年，酒庄 1998 年酿酒年份，在阿基坦葡萄酒竞赛中获得金牌，这枚金牌是证明丰博纳酒庄葡萄酒品质长长的奖项和奖项清单中的第一枚奖项。

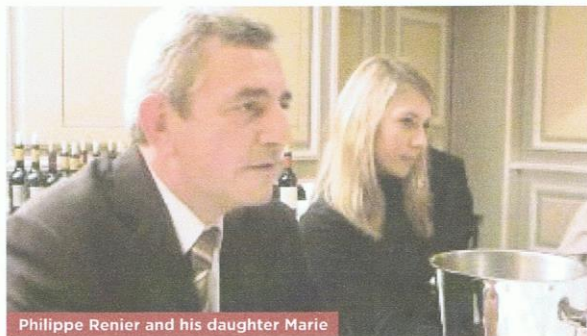
酒庄的改进工程并未就此止步，2000 年，酒庄进行了扩建，设立酒桶和装瓶葡萄酒储存区，设置了办公室以及旨在发展葡萄酒贸易的品评室，这里成为了酒庄的主要活动区域。

今天，菲利普·莱涅培养了两个采用美乐（70%）以及赤珠霞（30%）酿制红葡萄酒的酒窖：丰博纳酒庄经典酒窖和丰博纳酒庄马瑞（Marie）酒窖，是酒庄出产的高端葡萄酒。他专门为丰博纳酒庄马瑞酒窖精选老葡萄苗，种植在上乘小块土地中。马瑞酒窖只在最好的年份酿造葡萄酒：1999, 2000, 2002, 2003, 2005, 2008, 2009 和 2010。同时酒庄还出品干白和玫瑰红葡萄酒。

菲利普确信其葡萄酒是土地状况的真实反映，精心照料着 30 公顷的葡萄种植园。他借助现代化设备，不受时间和成本限制，不使用除草剂，而优先考虑精细的土壤耕作，他的努力十分有效并且对此得心应手。



Jean-Michel Thomas and Nelson Chow



Philippe Renier and his daughter Marie

在他看来，葡萄果实的保存对葡萄酒品质来说至关重要。因此他和酿酒师克里斯蒂娜·夏米娜德（Christine Chaminade）非常重视温度调节，在发酵过程中，菲利普精心控制温度，尤其是白葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。在大约两天的管理预发酵后，开始正式发酵。

马瑞酒窖在 100% 橡木酒桶中酿制 3 年。菲利普·莱涅专注于通过木质芳香成分的自然微氧化作用使木质清香和葡萄酒完美融合。这就是为什么他认为使用橡木桶可以有效激活单宁，使葡萄酒结构更均衡，他通常都不使用新的橡木。

酒庄的葡萄酒装配经过了无数次的严苛品评，同时还听取了克里斯蒂娜·夏米娜德（Christine Chaminade）的建议，因为菲利普和克里斯蒂娜之间建立的相互信任关系至关重要。

菲利普·莱涅非常传统，喜爱橄榄球，珍馐和美酒，奉行人生哲学。他脚踏实地，尊重土地，了解土地。他酿造的葡萄酒品质达到了他承诺的水准。

丰博纳酒庄 (Château Fontbonne)
 2, Route de Targon
 《丰博纳》村庄
 33760 Faleyras
 电话/传真：+33 (0) 5 56 23 49 36
www.chateau-fontbonne.com

CHATEAU FONTBONNE

Cuvée Marie (rouge)

Bordeaux

2008

Service : 16° C Ageing : 2015

Couleur : rubis, changements subtils au bord

Nez : multi-arômes variés, petits fruit rouges et noirs fruits mûres

Bouche : doux, tanins variés, épanoui à la fin de bouche

Remarque : grand talent

Château FONTBONNE

Bordeaux sauvignon (blanc)

Service : 10 °C

Ageing : A boire tout de suite (dans l'année)

Couleur : cristal lumineux,

Nez : bonne finition, agrume d'orange et fruits blancs confits

Bouche : un peu d'acidité, frais, équilibre, bon à la fin

Met accordé : idéal pour accompagner des produits de mer

Remarque : excellent vin

CHATEAU FONTBONNE

Bordeaux 2009 (rouge)

Service 17° C Ageing : 5 à 6 années de garde

Couleur : grenade, pas profonde

Nez : petits fruits rouges et noirs, subtil

Bouche : groseille, canneberge européen, fruité, sans changement tannin

Met accordé : idéal pour accompagner des entrecôtes grillés ou steak de Bordeaux

Remarque : un vin élégant, produit par des œnologues talentueux

[Tapez ici]