



## CHAMPAGNE Duval-Leroy Independent & Family-owned winery since 1859

1859 杜瓦樂華香檳 - 香檳區最大的家族獨立酒莊

全球十大香檳品牌的杜瓦樂華，1859 年由兩大家族杜瓦（DUVAL）和樂華（LEROY）結合而成，自創立以來，便始終維持著百分百的家族營運，並以身為法國企業為榮，在香檳產區由跨國財團收購持有的景況中，顯得獨樹一格。

共六代知識傳承的杜瓦樂華，將葡萄園劃分為更精細的微型地塊，進行小批次生產，完整表達最微妙的風土複雜性。從葡萄園種植、收穫、釀造、特殊設計的白堊酒窖熟成，到裝瓶貼標一律不假手他人，是現存香檳區規模最大的獨立酒莊。堅持道地高尚的香檳釀造工藝，卡蘿女士與她的三個兒子，Julien、Charles 和 Louis 組成了強而有力的團隊，發揚法國風土香檳，透過創意傳統與熱情，引領下一個香檳世代與專業人士共同展望未來。

### 用心釀造，只為精湛技藝

酒莊位於 Côte des Blancs 白丘內的名村，Vertus 維特司，是此主要產區內唯一的一間香檳酒廠，就位於白丘頂端，地理位置絕佳。歷經 160 年以上的傳統淬鍊，致力於釀造出優雅、細緻、高品質的卓越香檳，系列產品服務全球近三百多間的米其林餐廳，聲譽卓著。

共兩百公頃的永續葡萄園，幾乎全由一級園和特級園所組成，這在香檳世界聞所未聞。主力為精彩優異的白丘 Côte des Blancs 夏多內香檳系列，以及 Montagne de Reims 蘭斯山間星盤密布的典雅黑皮諾，共同架構曼妙的粉紅香檳，輕快而優美，評價燦爛，成就斐然，儼然係俯瞰 Côte des Blancs 香檳區典雅內斂的一座燈塔。

### « Femme de champagne » - 才女頂級香檳

由酒莊精神人物 - 卡蘿·杜瓦樂華 Carol Duval Leroy 及首席女性釀酒師 Sandrine 共同打造的指標性頂級酒款，表揚擁有豐沛熱情、才華洋溢且精進不懈的才女精神。卡蘿在 1991 年丈夫 Jean Charles 驟逝後，獨自撐起 Duval-Leroy House，在堅守傳統之餘，持續引領香檳的改革風潮，包含第一批製作的有機認證香檳，第一個專聘葡萄酒風土氣候學者，研究各地塊產區微型氣候、地質學與釀酒工藝，更是香檳史上第一且唯一擔任 Association Viticole Champenoise（AVC）香檳地區釀酒師協會的女性主席。不僅是一位成功的母親、法國香檳價值的守衛者、打造創新商業模式的酒莊主、更是一名高瞻遠矚的展望家。



## Duval-Leroy Cuvee MOF 2010 法國杜瓦樂華-侍酒師協會香檳

「兩大香檳宗師憑著熱情與知識，一同打造出傳統技藝的最高殿堂。」

MOF 代表了 Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France - Sommeliers，法國侍酒師協會工藝的最高殿堂，與杜瓦樂華家族基於傳統堅持以及卓越追求，所誕生的合釀酒款，將白丘夏多內發揮地淋漓盡致，2010 年僅釀有一萬五千瓶，全球限量的 Blanc de Blancs 白中白單一年分香檳，是侍酒師與米其林主廚的最愛。

產區：法國香檳區白丘 Vertus, Le Mesnil sur Oger, Avize, Cramant, Chouilly

葡萄品種：Chardonnay Premier Cru and Grand Cru

顏色：明亮的金黃色澤。

酒質：百分之四的釀酒葡萄於橡木桶中發酵，其餘的則在不鏽鋼槽中發酵，加上攪桶的工法，產生了圓潤而複雜的風格。綿密的氣泡突出了金合歡香氣，結合了杏桃，水蜜桃，奶油麵包等質地，層次感豐富，精確的酸度提供了絕佳完整性與均衡感，尾韻綿延，延長了香檳的美好享受。高雅深邃，香氣非凡，濃郁細膩而有清新持中。

試飲溫度：8°C-10°C

佐餐食物：精心烤炙的蔬菜、肉類與海鮮料理。