



## 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 Petit Meslier Vintage 2008

法國杜瓦樂華-小梅西爾 2008 年分香檳

「古典品種再現，小梅西爾的復育情懷」

種植難度極高的小梅西爾，出汁率低，產量少，易染病且嬌弱敏感，卻成功由杜瓦樂華在 1998 年重現古典情懷，首度釀製百分百小梅西爾年分香檳。由於其酸度高，風味細膩，在近二十年暖化氣候下受到大量矚目，酸度新鮮且帶異香的小梅西爾，往往需要更久的酒泥陳釀時間以及更繁複的製作工法成就好滋味。

2008 年的 Extra-Brut 年分香檳，小梅西爾在香檳區的總種植面積不超過 4 公頃，能釀成的百分百香檳數量極少。批次限量僅 3304 瓶。

產區：Marne valley, right bank 馬恩河谷右岸

葡萄品種：100% Petit Meslier 小梅西爾

藤齡：35-45 年

顏色：閃爍金邊的澄黃酒色

酒質：作為葡萄品種與風土真實性的絕佳代表，2008 年的小梅西爾既平衡又複雜，表現性豐富。

強烈的香氣，具備黃色果核的成熟果香與細膩的溫暖，柑橘和檸檬風味，青色芒果與杏桃果乾，特殊的白蕁麻與大黃香氣，散發香料誘人的辛辣氣味。

葡萄於橡木桶中發酵泡渣釀製，每兩個禮拜進行一次攪桶作業，繁複的工法產生獨特滋味，酒體適勁，敏銳而圓潤，融合活潑與柔滑的絲質口感，尾韻綿長，既溫柔又有活力，成為鑑賞家的最愛。

試飲溫度：8°C-10°C

佐餐食物：前菜與甜點都能搭配。法式白蘆筍、鮭魚塔塔、哈密瓜醃火腿、法式茴香蝸牛。酸香檸檬塔、瑪德蓮、百香果乳酪蛋糕。

得獎紀錄：

Richard Juhlin 五星推薦 ★★★★★

Falstaff - 87 Points (2008)