



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、特殊設計的白罎酒窖熟成，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 CLOS DES BOUVERIES 2006

法國杜瓦樂華-布維爾單一園 2006 年香檳

「技術與風土聯袂演奏的限量白中白一級園香檳。」

布維爾單一園，坐落在 Vertus 村正東向的山坡中段，杜瓦樂華古老的一級園地塊，有著香檳區最早的生長週期以及濃郁豐富的爆炸性果香。歷年來都只生產限量的百分夏多內一級園年分香檳。作為葡萄園永續經營的先驅，布維爾單一園完整地反映了氣候、風土和專業知識對年分香檳陳年的影響，尤其是中長期之後的玄妙變化，值得細細玩味。2006 年的布維爾白中白年分香檳，批次限釀 15888 瓶。

產區：Vertus in Côte des Blancs, Clos des Bouveries

葡萄品種：100% Chardonnay Premier Cru

顏色：清澈的淡金酒色

酒質：講究的釀造工藝，一半的夏多內葡萄於不鏽鋼槽發酵，另一半則是在橡木桶中發酵。Extra Brut 的新鮮酸度，有著木香質地與礦物感清新，活潑小分子的綿密氣泡，充滿飽滿的慕斯和上升的洋槐花氣息，口中柑橘和黃熟的梅子調性，在香氣和飲用體驗都是極大的享受。

試飲溫度：8°C-10°C

佐餐食物：濃郁的前菜風味，奶油煎干貝與義式生火腿，適合搭配酸爽清新的果香 Sauce，莓果淋汁與苦甜醬汁。

得獎紀錄：

Robert Parker - 95 Points (2006)

Falstaff - 92 Points (2006)

Richard Juhlin - 91 Points (2006)