



2023,

« La nature agit,
l'homme fait. »

Emmanuel Kant

自然无常，人力有为

Château Lynch-Bages
33250 Pauillac
contact@jmcazes.com
+33 (0) 5 56 73 24 00
www.lynchbages.com



@chateaulynchbages | Famille J-M Cazes

靓茨伯酒庄的葡萄园位于波亚克的入口处，铺在一片美丽的砾质圆丘上，俯瞰着吉伦特河口。这座葡萄园的创建时间可一直追溯回1632年。源自爱尔兰的靓茨（Lynch）家族在十八世纪时为其赐名并助其赢得斐然名气。

靓茨伯的典型特征沿习了波亚克名酒的一贯风格。年轻时醇香馥郁，在慢慢成熟的过程中，还会发展出更多的风味，也会变得更为繁复。

靓茨伯酒庄 四个世纪的精进不休

- | | |
|------|---|
| 1600 | 对名为“Batges”地区的记载最早可追溯回十六世纪。这片土地位于波亚克的入口处，多个世纪以来，数代酒农都以此为家。 |
| 1750 | 十八、十九世纪，靓茨家族带领庄园步入一个全新的维度。乔治·靓茨（John Lynch）于1750年6月9日取得了贝斯庄园（Domaine de Bages）的所有权。米歇尔·靓茨骑士（Michel Lynch）深知风土条件的重要性，精选出最优秀的葡萄品种，为土壤展开系统性的排水工程，发明全新的工具来栽培葡萄树。
庄园在靓茨家族手中传承七十五载。 |
| 1875 | 外号为“那个亚鲁”的让·迦斯（Jean Cazes）告别了阿列日省圣日龙附近的库斯朗山谷，来到了波亚克，在这里工作，也在这里生根发芽。 |
| 1933 | 让-夏尔·迦斯（Jean-Charles Cazes）是家里首个在波亚克出生的孩子。他先做了面包师，然后在银行工作，之后于1933年以租赁形式管理靓茨伯，并于六年后收购了这家酒庄。事实证明，他是一位酿酒的好手，为靓茨伯塑造出一种独有的风格。
他的儿子安德烈（André）通过重建、扩张葡萄园，为靓茨伯带来决定性的影响。他还是首个在国际层面推广葡萄酒的家族成员。 |
| 1973 | 身为巴黎工程师的让-米歇尔·迦斯（Jean-Michel Cazes）来到了父亲的身侧。由卡温斯基督建的设施和酒窖已是年过百岁，对其展开的现代化改造工程持续了十五年之久。靓茨伯葡萄酒的风格更加清晰，品质也更为稳定。 |
| 2007 | 让-夏尔（Jean-Charles）从父亲手中接过了执掌家族庄园的权杖。他是迦斯家族第四代传人的代表。 |



2023,

« La nature agit,
l'homme fait. »

Emmanuel Kant

自然无常，人力有为

在波亚克地区，温和的冬季在干旱与雨水之间变脸，让酒农不得不面临复杂的局面，也由此定下了2023年份的节奏。

靓茨伯酒庄团队仰望天空，时刻关注天气的变化。大家坚信，虽然大自然有着无穷力量，但人们也不会因此束手就擒，必须直面挑战。

春季，草木逐渐苏醒，第一波忧虑也随之而来。由病害带来的危机笼罩着葡萄园，对美乐的威胁尤为明显。团队行动迅速，成功遏制住了病害的发展，因此保留住了果实的优质潜力。

夏日来临。酷暑减缓了葡萄的成熟速度，不过，9月12日的及时雨让一切再度平衡起来，为我们的赤霞珠注入了活力，也确保了葡萄恰到好处的和谐。提早到来的采摘为这年的成果预示出光明的前途……

2023年份的葡萄酒释放着一系列的纯净果香。酒体平衡，单宁柔和，酸度迷人。这个新年份因其华美、优雅与纯净而与众不同。

“2023年份靓茨伯酒庄干红葡萄酒色泽稠密又深邃。雪松和黑果的香气为其赋予了典型的特征。酒中的平衡度及丝滑的单宁结构编织出优异的和谐感。余韵柔美，彰显出芳香的纯净度。一种让人无法忽视的优雅感成就了这一年份的特别之处。”

Nicolas Labenne, 技术总监，2024年3月

产区

波亚克

面积

105公顷

土壤

加龙河砾石

收获

手工采收，
在葡萄园和挑拣台上进行分拣
9月13日至10月4日

平均单产 (产区)

47 百升/公顷

陈酿

在法国橡木桶中陈酿18个月
(75%的新桶)

调配比例

71% 赤霞珠
24% 美乐
3% 品丽珠
2% 小维多

理化分析

酸度：3.9克/升（以硫酸计）
酒精：13.7度
pH值：3.75
总多酚指数：95



靓茨伯酒庄 四个世纪的精进不休

2008

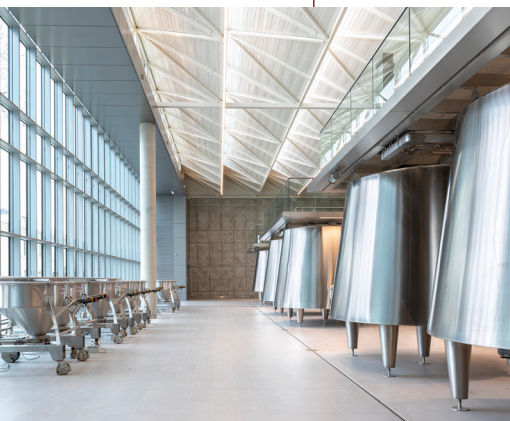
凭借精准的葡萄栽培技术，酒庄迈出了决定性的一步。卫星测绘工具让我们对田块的潜力和风土的特征予以精准分析。同时，技术团队开始编制一份质量技术要求，旨在设计一个能够完全匹配葡萄园技术进步的新酒窖。

2017

在美国建筑师贝建中的协助下，靓茨伯的改建工程正式启动。这些全新设施再度提高了葡萄酒在酿造方面的精准度。

2020

翻新工程竣工，2020也成为在全新酒窖中酿造的首个年份。



技术设施： 为葡萄酒服务的功能主义建筑

- 符合人体工程学的模块化空间，重力作业系统

- 在多功能区域的中央可安置三条采摘接收线；
- 八十个容量不等的发酵罐让发酵工作与对葡萄园田块内部做出的精准划分相匹配；
- 六个酒罐电梯补充重力作业系统，协助完成轻柔的抽空淋皮工序；
- 一个能够容纳两个年份同时陈酿、橡木桶可摞成两层摆放的陈酿酒窖。

- 注重环保

酒窖的朝向、设计及使用的材料都助其成为一座节能建筑。锯齿形的屋顶和北立面采用大面积玻璃，让人们得以在自然的光线中工作。2023年，这里还安装了太阳能板，满足了我们很大一部分的能源消耗需求。通过屋顶收集到的雨水也被循环利用于绿地的浇灌。

- 简洁的特点、自然的光线与“禅意”风格

这些空间十分宽敞，面朝葡萄园。来自北面的光线洒在材料上，展现出材质或暗哑，或光亮的一面，为员工提供了舒适的工作环境。这座风格简洁的酒窖由闻名全球的美国建筑师贝建中设计，其作品遍及多个国家和地区，比如墨西哥莱昂瓜纳华托州立图书馆、卡塔尔多哈伊斯兰艺术公园博物馆、中国南京六朝博物馆等等。