



ISSAN
2021



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

2021年

9月27日至10月9日的葡萄采摘

混调	伊桑园地块 (Ch. d'Issan)	伊桑徽章地块 (Blason d'Issan)
赤霞珠	65%	46%
梅洛	30%	52%
品丽珠	2%	.
马尔贝克	2%	.
小味尔多	1%	2%
法国产全新橡木桶	50%	35%
分析	伊桑园地块 (Ch. d'Issan)	伊桑徽章地块 (Blason d'Issan)
酒精度	13,18	13,11
酸度	3,60	3,66
酸碱值 (Ph)	3,60	3,57
多酚总值 (IPT)	66	63

www.chateau-issan.com

柳暗花明

走过四季

一如往年，这个冬季在温和与寒冷之间徘徊。进入三月后，数周来的降雨量低至 17.2 毫米且气温接近 26 摄氏度。春季的温和天气令大自然提前 10 日出现了复苏的迹象。得益于各项良好适宜的天气状况，葡萄植株于 3 月 25 日开始抽芽。此时，一场席卷法国的春季霜冻于 4 月 7 日袭击了酒庄所在地区。有赖于我们地处加龙河三角港 600 米之遥的地理优势，我们历史悠久的伊桑园 (Clos d'Issan) 地块得以免受自然灾害的冲击。四月份的天气显得格外干燥，与往年同期相比其干旱程度位列自 1959 年以来的第 11 大干旱月份。酒庄风土的水分涵养为葡萄植株免受干旱之苦提供了保障。花期始于 5 月 31 日且进展状况非常理想。六月伊始，持续走高的气温就宣告了夏季的到来。七月初的几场降雨过后，晴好的天气在七月末稳定下来，伴随着符合季节性常规的理想气温。自 7 月 21 日起，葡萄果实开始进入成熟期。

葡萄采摘的状况

温和的天气条件令我们得以于 9 月 27 日 (星期一) 开始对我们的梅洛葡萄地块进行采摘，就此拉开了 2021 年份葡萄采摘的序幕。我们的马尔贝克葡萄及小味尔多葡萄于 9 月 30 日开始采摘，品丽珠葡萄则于随后的 10 月 2 日开始采摘。在葡萄采摘的第二周，愈发晴好的天气和维持在 4 摄氏度的理想早间气温令葡萄果实的清爽特质得以完好保存。午后，气温攀升至平均 24 摄氏度，这一利好的采摘末期天气状况令我们受益匪浅。我们的赤霞珠葡萄于 10 月 4 日至 9 日进行采摘，其时阳光明媚，果实成熟状况理想，品质非凡的赤霞珠特质呼之欲出。

在年份酒背后

分地块酿造的工艺流程在酒庄的重力原理酿酒窖内有条不紊地展开。流汁环节于 10 月 18 日以梅洛葡萄酒液开始，于 11 月 9 日以赤霞珠葡萄酒液完美收官。混调工作于 1 月 18 日进行，参与这一环节的有我们的酿酒师顾问埃里克·博思诺 (Éric Boissenot) 和酒庄的技术团队成员。初次品鉴即表现出顶级赤霞珠的特质，以及在浓郁度及单宁细腻度之间的绝妙平衡。饱含惊喜的 2021 年份酒，以其迷人风姿令我们联想到 2014 年份的顶级佳酿。