

蒂合谷拉葛薇夫人或太太陳釀 Madame de Tirecul La Gravière or Cuvée Madame

這是一款獨一無二的夢巴茲雅克陳釀，只有在貴腐霉菌發育到極致的年份才會釀製，代表了貴腐甜白葡萄酒的最高境界。葡萄採摘過程極其謹慎，往往是一個果實一個果實地挑選。

這款陳釀散發著非凡的，層次分明的香氣，但它的高貴品質體現於它在口腔內的質感，油潤而醇濃，卻從不讓人感覺沉重。它的名氣如此之大，從羅伯特-帕克，米歇爾-貝塔納到詹希斯-魯賓遜，所有最優秀的品酒師都給了它 100 分。這款夫人陳釀是當今世界所有貴腐甜白葡萄酒中的典範。

葡萄園概況

稱謂：夢巴茲雅克法定產區葡萄酒

總面積：10 公頃

產區面積（2004 年）：7 公頃

表層土壤和底土構成：底土由含泥灰土的石灰石構成；表層土壤的構成則呈多樣性：坡頂為石灰石，坡中部為黏土和石灰石，坡底為黏土和二氧化矽。

土壤：很涼爽，斜坡促進節奏緩慢的自然排水，不會凍裂。附近的多爾多涅促進秋季霧氣的形成。

朝向：東，北和東北，有坡度，位於海拔 60 至 100 米高度。

葡萄品種：通常為 50 % 的 Muscadelle 和 50 % 的賽美蓉。

平均樹齡：50 年

種植密度：5200 株

栽培方法：無公害農業，實行無公害施肥。酒莊正轉型為有機農業耕作。

葡萄產量：每公頃 200 至 600 升

採收：人工，經多次篩選，有時多達 11 次，常常是逐個果實挑選。目的是只保留貴腐霉菌發育到至善至美程度的葡萄。

釀造過程

發酵前：釀酒房裡作葡萄篩選的後續工作。人工篩選出的葡萄不經研磨，完整地由傳送帶輸入機器中壓榨。榨汁過程緩慢，需要 3 至 5 個小時。經過篩選的汁液送入釀酒桶冷卻澄清。一切工序都依據重力原理手工操作。

發酵：分離後的純淨汁液倒入發酵罐和木桶裡發酵，時間 2 至 8 個月不等。

酒槽培養/成熟：在新置的法國橡木桶裡密封培育成熟 20 至 30 個月。定期品嚐並依據通過自然沉澱和轉桶操作清除沉澱物。適量添加凝結劑和少量的過濾劑用以淨化和過濾，最後裝瓶。

此款酒在最近的幾個年份沒有釀製。