

LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
2018



+

“2018年份的葡萄酒具有大陆气候风格，卓越而历史悠久，其纯净、无瑕疵的表达令人印象深刻。这是一个由风土和酿酒师之手共同塑造的年份，闪耀着光芒，诉说着自己的故事。”

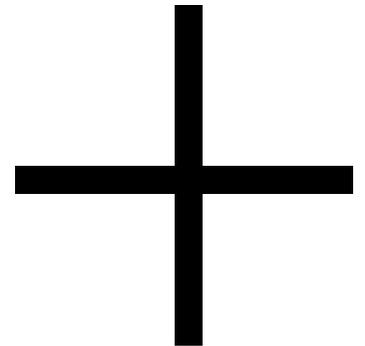
酿酒大师让-巴蒂斯特·莱卡永 (Jean-Baptiste Lécaillon) 说到。

这款极简主义、零添加糖的香槟是路易王妃酒庄和设计师菲利普·斯塔克 (Philippe Starck) 自由合作的成果，它捕捉了阳光明媚的年份下来自库米埃黑土的精髓。这款香槟只在炎热干燥的年份酿造，其独特的口感反映了我们对“气候变化实验室”的愿景。



1.

气候变化实验室



天然干香槟诞生于路易王妃葡萄园的土壤。这是一款极简主义风格的混酿，体现了香槟酒庄的创造力和大胆的眼光，精准捕捉了年份的独特风土精髓。

这也是未来的香槟，是当今气候变化的标志。



这款香槟的诞生源于长期友谊的合作，是自由思想的化身，诞生于路易王妃酒庄首席执行官弗雷德里克·鲁佐 (Frédéric Rouzaud)、酿酒大师让-巴蒂斯特·莱卡永 (Jean-Baptiste Lécaillon) 和设计师菲利普·斯塔克 (Philippe Starck) 之间的一次邂逅。这三位自由思想者的深度交流促成了2006年第一款天然干香槟的发布，而这些交流多年来一直在持续，并不断发展。

近20年来，天然干香槟见证了香槟地区的变革，也是实验的先锋典范。它只在炎热干燥的年份生产，是未来香槟的先驱和实验的平台。其种植与酿造方式专为这特定环境而量身定制，展现出香槟地区葡萄种植业的未来。



天然干香槟是香槟产区变化的体现，其内敛的风格和低调的设计反映了不断变化的景观。作为真正的创新孵化器，它不仅塑造了自身，也为所有路易王妃香槟带来了深远影响，助力我们预见并适应这些变化。

+

“天然干香槟汇聚了过去20年来最具创新性的实验成果，它是一个‘气候变化实验室’，让我们重新发现了某些传统的、偶尔被遗忘的技艺，比如如何充分展现香槟原有葡萄品种的最佳品质或种植实践”

(路易王妃酿酒大师让-巴蒂斯特·莱卡永 Jean-Baptiste Lécaillon)。





路易王妃香槟酒庄秉承菲利普·斯塔克(Philippe Starck)“大道至简 (less is more)”的理念，其所有设计都体现了纯粹和低调优雅，旨在捕捉这种愉悦简约的理想。减少干预，以最大程度提升风味，同时优化资源和能量，通过建议而不是强加来唤起情感——正是在这一愿景中，创作者与酒窖大师找到了共鸣与共同的感知。“我们的想法不谋而合，”他回忆道。“如果未来意味着克制，那么我们如何才能以更少来实现更多？”

正是菲利普·斯塔克(Philippe Starck)的创造力、其对风土的尊重、他的自由精神和独特的创作方式，启发了路易王妃的首席执行官弗雷德里克·鲁佐德(Frédéric Rouzaud)于2003年开始着手酿造天然干香槟。鲁佐德指导研究工作，致力于酿造出一种风格迥异的葡萄酒，即斯塔克所描述的“极简”葡萄酒。

+

“菲利普让我们去诠释他的话语，使我们得以突破那些原本难以逾越的界限。正是因为他清晰的愿景和指引，他的描述越精准，我们在酿造这款香槟时也就越精确。”

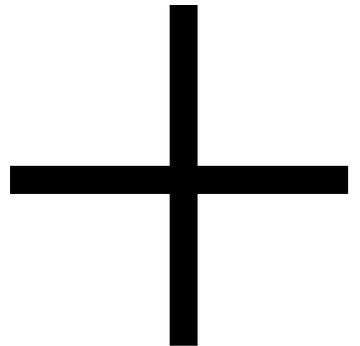
Frédéric Rouzaud

由此，天然干香槟诞生了：一款捕捉阳光明媚的年份里黏土清新气息的葡萄酒，一款真实与纯粹的风土之酒，见证了一次邂逅、一个时间、一个地点和一个年份，完美诠释了人与自然的结合。今天，旅程仍在继续，迎来了2018年份的全新发布。



2.

试验田



库米埃风土中的一些寒冷的粘土土壤沐浴在夏季的高温中，与香槟葡萄品种的混合栽培相结合，展现出独特的共鸣和新鲜感。这片独特的风土是路易王妃香槟的试验田，我们在这里定义未来的香槟。



库米埃的黑土地，天然干香槟的发源地

库米埃的粘土山坡上有 10 公顷的葡萄藤，面朝阳光，沐浴在阳光下，结出的果实芳香浓郁。这些位于马恩河岸边的黑土长期以来以出产丰盈、馥郁、香气四溢的葡萄而闻名。在温暖的年份，葡萄可以达到完美的成熟度，展现出更高的振动频率，为我们带来了盐度和果实强度之间的美妙对比。

这片风土由三块名为“Les Chèvres”的葡萄田组成，位于库米埃村庄边缘的一座小丘上。这里曾是牧场，拥有不同的朝向。“Les Pierreuses”是山坡最高、最多碎石的部分，朝南；“Les Chèvres”位于山坡下方，靠近公路，朝东南，含有较高比例的黏土；“Les Clos”则是一座朝西南的小丘，黏土含量最高。

这些黑色和绿色的黏土从山区隆起，在地平线上起伏不定，就像使景观变暗的小黑点，在过去赢得了“boudins noirs”（“黑布丁”）的名称。

这是路易王妃香槟酒庄选定的试验田。

+

“我钟爱的经典风土，是水晶香槟(Cristal)标志性的白垩土质。但正因如此，我们更需要一种对立与反差。Les Chèvres的这片风土堪称绝无仅有，大自然在此赋予了我们风格迥异的佳酿精髓。”



最朴实的创新，根植于传功工艺与古老葡萄品种

意识到时代在变化，尤其是气候变化，从某些传统工艺中寻得应对当前困境的答案。我们大约 20 年前便踏上了这条实验之路。在这些凉爽的土壤中，在最炎热的年份里，我们发现了一条深邃的灵感之源。通过在这些富含黏土的风土中引入新的葡萄栽培方法，逆向而行以恢复其原有的平衡，我们开始窥见未来香槟的样子。

这片土地采用温和、有机的方式进行耕作，遵循一种保护风土自然共鸣的种植理念，灵感来自生物动力法。“重要的是尽可能减少人为干预，保持一定的距离，同时始终密切关注。目标是让葡萄酒和风土保持原样，同时始终保持专注，”让-巴蒂斯特·莱卡永 (Jean-Baptiste Lécaillon) 解释道。这种温和、尊重的态度放大了这个地方的精神，并尊重了葡萄酒的起源。





葡萄品种的种植进一步增强了这种原产地的表达。“这就是传统葡萄品种的智慧，——它们的互补性以及它们随时间推移而适应的能力。我们的愿景始终是多样性，在创造联系的同时保留对比。这也是一个传承项目，因为我们已经维护了一座古老葡萄园超过二十年。保护这种基因资源不仅可以守护葡萄的风味，还可以增强葡萄树对气候变化可能带来的各种挑战的韧性和适应性。

过去，不同的植物经常种植在一起。路易王妃酒庄正在重新实践这一传统，以进一步提高其葡萄酒的新鲜度和风味。“这种植物多样性是我们对抗气候变化不确定性的最大盟友。多样性创造了一种自然平衡和补偿效应，减轻了某些疾病或恶劣天气条件的影响。”

+

“我们必须借助植物的智慧和集体韧性。在库米埃的这些地块上，我们重新种植了葡萄藤，以混合或成排的方式栽培了白皮诺、阿尔班、小美思里和灰皮诺。两年后，我们将引进霞多丽玫瑰葡萄。这是一项持续进行的实验，基于一种古老的传统方法，符合我们对‘*In vinifera æternitas*’（在葡萄藤中寻求永恒）的遗传多样性的承诺。”

（让-巴蒂斯特·莱卡永 Jean-Baptiste Lécaillon，酒窖大师）。

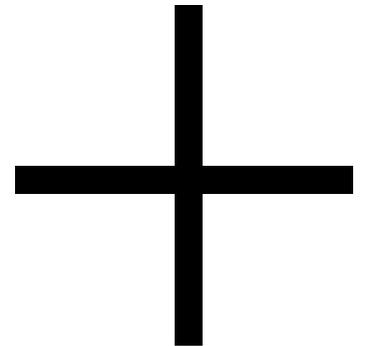
葡萄自然地是在同一天采摘和压榨的。不经过混合，葡萄酒在发酵后立即装瓶。酒液在酒泥上陈酿至次年六月，接近整整一年的时间，在这一过程中酒泥滋养并提升了酒体的质感。葡萄酒保持纯净，不经过苹果酸乳酸发酵，以保持对比和盐味的活力。在低压下加入补液以形成柔和的气泡和奶油般的口感。葡萄酒不加任何糖分，以呈现最纯粹的风味。

天然干香槟是一项持续不断的实验，它是一款不断进化的葡萄酒，助力我们对探索基因的多样性。它是集体智慧不断变化的见证，塑造并重新定义了香槟地区的未来。



3 .

2018年份——大自然的壮美杰作





2018年是炎热干燥的一年，葡萄藤的健康状况极佳，结出丰硕的果实，优雅而富有活力，成熟度和精致度达到了完美的平衡。

2018 年是辉煌的一年，果实达到极致成熟度，充满咸鲜能量。其精准与纯净感赋予葡萄卓越的表现力，展现出多汁的清新与爽脆的生命力。这一年，温和的春天为生长奠定了基础，而夏季则异常干燥、阳光充沛，酷热程度甚至超过了2003年的高温纪录。葡萄藤状态完美，收获丰盛，酿造出优雅、果味充沛，且拥有非凡清新感和风味深度的葡萄酒。这个近乎完美的年份在很多方面都让人联想到1999年，并有望在瓶中实现极佳的演变和出色的陈年潜力。

+

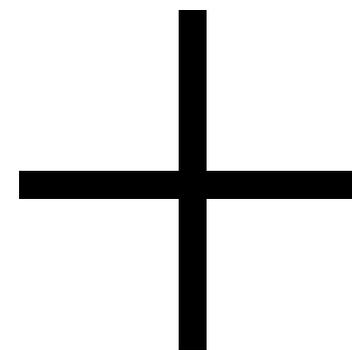
“2018年是一个非凡而具有历史意义的年份——由风土和种植者的匠心的共同塑造。这一年酿造的葡萄酒果味浓郁，纯净无暇，柔顺而迷人、口感极为圆润。”

让-巴蒂斯特·莱卡永 Jean-Baptiste Lécaillon，酒窖大师



4 .

2018年年份天然干香槟





这两款酒是对同一片风土的两种诠释，对同一片土地和产地的两种视角。一款是活力十足、天鹅绒般顺滑的白中白，散发迷人的香气；另一款是浓郁、结构细腻、带有淡淡盐味的桃红香槟。

2018年份天然干白中白

2018年份天然干香槟迷人、精致且优雅，将这一年的慷慨特质转化为一场果香与咸鲜并存的清新盛宴。它和谐与精准，展现了库米埃地区凉爽风土所赋予的特殊石灰岩底蕴。

这款香槟细腻精致，浓稠浓郁，真实反映了其原产地的风土本质。其芬芳的香气给人一种天鹅绒般顺滑、成熟和充满阳光气息的感受，黄色水果和烤杏仁的香气完美地捕捉了这一年份的特点。与空气交融后，甜美的花香和红色水果香气开始散发出来；黑皮诺的独特印记清晰可见。在轻盈而跃动的气泡之下，丝滑与精致交织，形成了一场充满果香、柔和质感的和谐舞蹈。成熟的果味与咸鲜能量迸发，丰盈包裹整个味蕾，同时让清新、生动且令人愉悦的特质自然浮现。这种清爽的感受贯穿始终，延展至粉质般的白垩岩余韵，并伴随一丝精致的微苦回味。这款香槟是其黏土土壤和年份的慷慨的纯粹表达，给人留下了非常精确的印象，其清新、阳光的表达方式达到了精致的平衡。



2018年份天然干桃红香槟

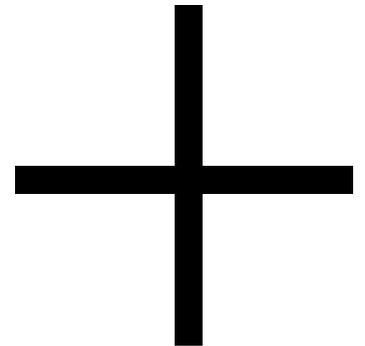
天然干桃红香槟极其清新，果香纯净而生动，完美展现了风土特色以及其特有的浸渍工艺。这是一款线条优雅、极具魅力的香槟，诱人且结构严谨，展现出浓郁的酒体，同时又被明亮、多汁、带有咸鲜感的口感轻盈托起。

这款香槟保留了成熟葡萄的原有风味，同时展现了葡萄的丰富口感。开瓶后，葡萄酒散发出血橙和酸味水果的香气，并伴有清新甜美的花香。与空气交融后，浓郁的果香扑鼻而来，让人联想到覆盆子利口酒的微妙气息。黑皮诺的浓郁气息显而易见，气泡浓稠、细腻，结构精致。口感宽广，但咸鲜感赋予酒体轻盈感，展现出多汁、鲜美且饱满的特质，仿佛在咬下一颗完全成熟、多汁的水果。这款香槟的葡萄风味清澈纯净，令人印象深刻。交织复杂的质地带有一丝微妙的碘化气息，使清新感贯穿始终，并延伸至动感十足、结构严谨的余韵，伴有一丝香料与可可的微苦回味。



5 .

低调优雅的安装



简洁、低调而优雅包装反映了香槟的起源及其“大道至简 (less is more)”的理念。它表达了大自然的谦逊，让香槟为自己代言。



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK
CHAMPAGNE
BRUT NATURE
BLANC
2018



菲利普·斯塔克 (Philippe Starck) 的包装设计融合了他的愿景，也体现了葡萄酒的精髓。这种低调、简约的美学讲述了葡萄酒的起源、大自然的谦逊以及其创造背后的简单性。精心挑选的“米粉色陶土”和“暖米色”色调反映了这一理念。柔和而低调，现代而精致，它们代表着土地的优雅和风土的真实。这些色调在礼品盒上得到了延续，并配以金属银色字体，就像签名般，扎根于土地，却深深触及人心。

盒子内部设计如同一个微型剧院，为葡萄酒及其创作故事搭建了舞台。打开时，瓶子呈现出优雅而简约的外观，没有任何多余的细节；瓶盖较短，没有酒标，传达出一种突如其来的创作感，仿佛瓶子刚从酒窖取出一样。在酒瓶背后，可以看到香槟酿造的关键人物弗雷德里克·鲁佐 (Frédéric Rouzaud)、让-巴蒂斯特·莱卡永 (Jean-Baptiste Lécaillon) 和菲利普·斯塔克 (Philippe Starck) 正在交谈，并在原产地库米埃葡萄园品尝天然干香槟。

+

“这些香槟无需任何人为修饰。它的美源于本质。这正是天然干香槟的特点，只需拔掉软木塞即可饮用香槟。” 菲利普·斯塔克

Philippe Starck





“天然干香槟如此真诚、简约，以至于我不想对它做任何多余的修饰。我希望尽可能减少干预。瓶身上仅刻着几个字，纯粹是描述性的，就像酒窖记录一样。呈现的唯有葡萄酒的真实与纯粹。”

Philippe Starck



LOUIS
ROEDERER
+ STARCK