



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

水晶桃红香槟诞生
50周年



1974-2024, 半个世纪过去了。

五十年的反思、演进和变革；

50次紧张的收获，有时是丰收，有时则更具挑战性。

50年的聆听和观察，贴近葡萄园和大自然。

50年的学习、发展、创新和进步。

50年的沉默与奇迹、欢乐与成功。

只有一种佳酿经久不衰，
每次都“重新焕发魅力”，
这就是水晶桃红香槟。

1974–1997年。 起初，对极致精致的追求

1974年的转折点
第一批葡萄园地块选择
迈向新技术的第一步：注入

1998–2006年。 风土的全部力量

完善注入技术
应对气候变化
不断发展的酿酒工艺和风土效应

2007–2017。 温和的注入革命

温和注入，革命性的先锋技术
2008 年份的转折点
重新种植历史地块

2017–2024。 不断变化的故事

保护植物遗产的颂歌
混合选择法的先锋，“葡萄树的永恒”（“In Vinifera æternitas”）
持续实验
水晶桃红香槟的天才之处

结语
时间线
年份

“水晶桃红香槟酒体轻如羽毛，
展现出惊艳世人的风采。”

1974-1997年。

起初，
对极致精
致的追求

1974 年的转折点

水晶桃红香槟是路易王妃香槟酒庄的杰作，是一首轻盈与精致的颂歌。就像一款出色的香水一样，这款香槟的制作工艺就像精华一样，散发着柔和细腻的香气，在轻如羽毛的酒体中展现出惊艳世人的风采。

这款香槟由让-克劳德·罗佐（Jean-Claude Rouzaud）于 1974 年创作，一经推出便受到葡萄酒鉴赏家的一致好评。

这款标志性香槟是水晶香槟的衍生品，突破了香气、能量和质地的界限，将浓度和细腻度提升到了新的水平。当时负责葡萄园和酒窖的让-克劳德·罗佐（Jean-Claude Rouzaud）很快意识到将葡萄藤重新置于创作过程中心的重要性。他确定并挑选了艾伊村的标志性黑皮诺地块以及阿维兹和奥格河畔勒梅尼尔的霞多丽地块，并用 1974 年的收成酿造了第一款水晶桃红香槟混酿。

他的直觉为长期的演变奠定了基础，引入了一种被称为“注入”的大胆方法，这种方法很快成为贯穿水晶桃红香槟生产的主线。



第一批葡萄园 地块选择

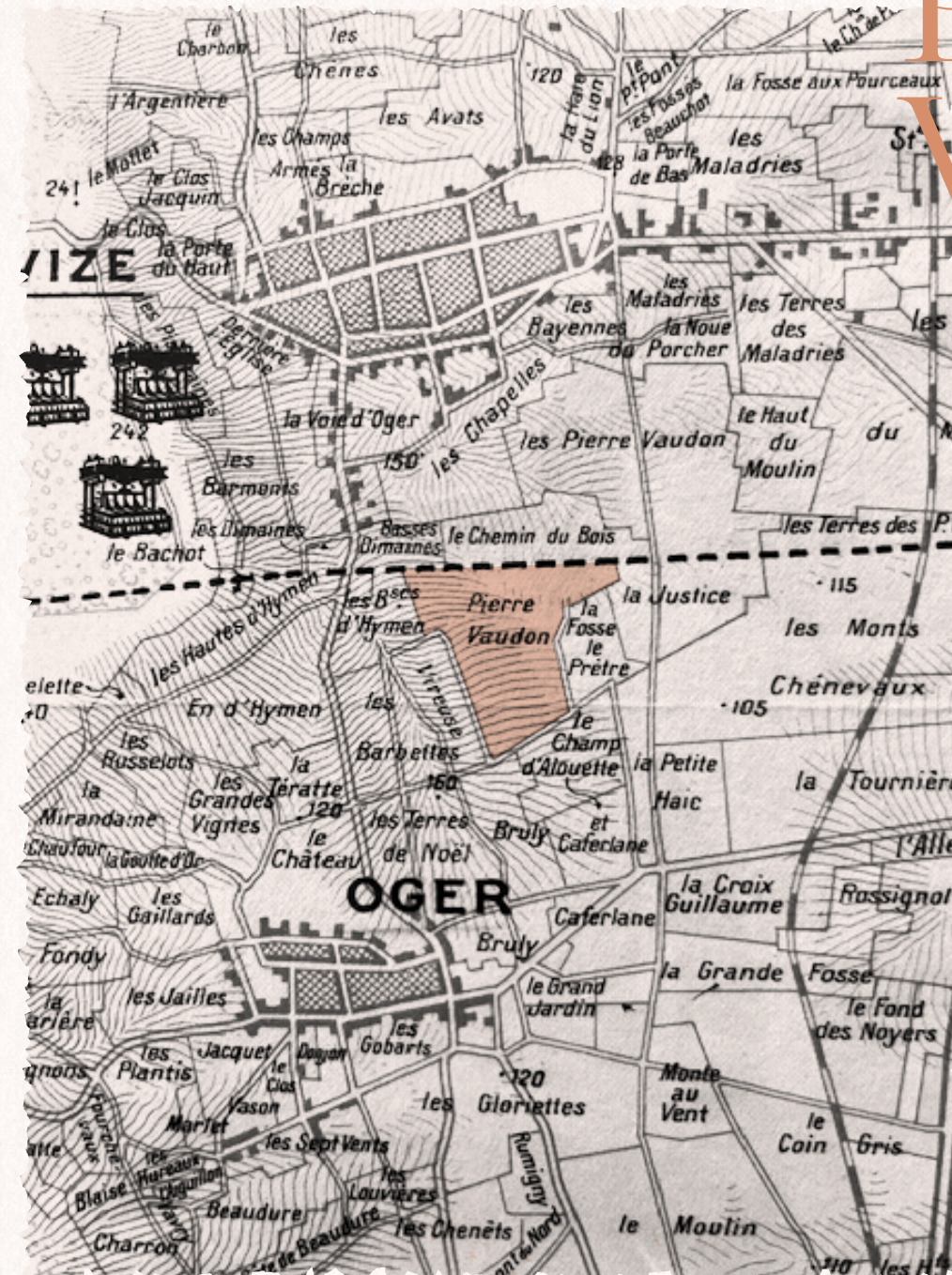
艾伊村 (Aÿ) 的博诺特 (Bonottes) 地区被昵称为“香槟的慕西尼”，是水晶香槟庄园的核心。这里的石灰岩山脊出产质地优美、多汁的黑皮诺葡萄酒，其香气浓郁，细腻与浓郁的平衡堪称完美。

正是在这个地区，最早成熟的黑皮诺葡萄田地——博诺特皮埃尔罗布特 (Bonotte Pierre Robert)、加尔吉奥特 (Gargeotte) 和穆林丘 (Côte du Moulin) ——被选为 水晶桃红香槟的产地。

几年后，这些同样具有历史意义的地块将成为我们批量精选葡萄的来源。

为了对比并精炼这些极其浓郁的黑皮诺葡萄酒的香气，它们与在收货末期采摘的较晚成熟、白垩质和盐度最高的霞多丽葡萄混合在一起，这些霞多丽来自蒙马丁(奥格河畔勒梅尼尔)和皮埃尔沃东(阿维兹) 葡萄园。



[illegible][illegible]



向新技术迈出的第一步：注入

水晶桃红香槟的首款年份巧妙地融合了来自路易王妃香槟最古老、光照最好的葡萄园地块对比鲜明的葡萄酒。它还采用了一种特殊的开创性方法，即温和注入，后来成为这款香槟的标志。

注入法是桃红香槟生产领域的一个新概念：为了提取葡萄皮中所含的最佳芳香前体，在液态阶段快速而仔细地提取黑皮诺葡萄，无需机械干预，仅使用葡萄汁的渗透压。这第一步保留了所有微妙的黑皮诺香气，而不会因为酒精接触过度提取单宁。然后，将果汁“放血”（即与果皮分离）并与霞多丽混合，然后在酒精发酵阶段释放香气。

这一革命性的工艺现已臻于完美，如今，
它比任何时候都更能体现水晶桃红香槟的特色。

1998-2006年。

风土的全部力量

完善注入技术

从 20 世纪 90 年代中期开始, 由于气候变化, 葡萄成熟度加剧, 浓度也更高。高温 (25-30° C) 下持续一两天的短时间注入逐渐被低温注入 (18-26° C) 取代, 因为葡萄的物质和颜色更容易被提取出来。我们的目标还在于尽量减少果汁的氧化, 以尽可能多地保留芳香的细腻感。因此, 果汁在注入阶段受到二氧化碳的保护, 注入时间延长至 3-4 天。这是一种平衡的艺术, 是我们的技术资源和多年的细致思考的结果。



应对气候变化

进入新世纪，我们意识到气候变化开始产生影响，需要新的植物原料。路易王妃香槟酒庄长期致力于可持续和负责的种植实践，酒庄因此开始了重要而低调的演变。出于这个原因，1998 年，位于艾伊村山坡上部一块名为“La Villers”的地块在休耕数年后重新种植了通过混合选择法培育出来的幼藤。这是对水晶桃红香槟地块持续重新定义的开始。

对水晶桃红香槟历史悠久的葡萄园中最好的葡萄藤进行严格挑选，基于混合选择，产生低产量、香气更浓郁的浓缩葡萄。

这种精细的调整创造了一场不断变化中的芭蕾舞：
一棵经过耐心培育的葡萄藤和一块轻轻耕耘的土壤，
结出明亮、完美和充满活力的果实。



不断发展的酿酒 工艺和风土效应



与此同时，2006年，水晶香槟庄园开始向再生有机种植转型，从水晶桃红香槟庄园地块开始。这种新做法增强了风土效应：葡萄藤更加平衡，产量更低，葡萄成熟度更高，产生的果汁更浓，物质和矿物盐含量更丰富。这种葡萄栽培方式的变化是水晶桃红香槟历史上的一个重要转折点，因为得益于风土的更好表达，葡萄酒散发出更多的香气、细微差别和能量。

2007-2017。

温和的注
入革命

温和注入， 革命性的先 锋技术

自诞生以来，水晶桃红香槟就一直采用注入技术，其芳香已得到极大的增强，但我们希望更进一步，更精确地分离注入和发酵两个阶段。

让-巴蒂斯特·莱卡永 (Jean-Baptiste Lécaillon) 自1999年以来担任酒庄的酒窖和葡萄园主管，他不断完善这项技术，并受到日本茶艺大师的启发，他们精通于准备和泡制茶叶的艺术，提取更新鲜、更纯净、更明亮的风味。近25年来，这一持续不断的反思过程确保了注入过程更加纯净。



2008年，一座新建的实验性酿酒厂投入使用，配备了最先进的设备，更精确地为葡萄的注入做准备。葡萄在小架子上采收后迅速冷却，减缓氧化过程，保留果实的浓度和纯度。然后仔细分类，剔除任何未成熟或受天气损坏的葡萄；梗、茎和叶都被去除，葡萄在进入大桶时被“轻压”以释放注入所需的果汁。由于避免了氧化，注入变得更温和，持续时间更长，最多可持续 6 或 7 天，然后“放血”并与霞多丽果汁混合。

虽然注入过程变得更加温和，但发酵过程本身已被重新设计，变得更加动态、猛烈和富有表现力：酵母以干净、坚定和精确的方式散发出香气，同时形成天鹅绒般、完美光滑的质地和有着些许咸度的余味；这就是香槟的最佳状态！



2008年份的转折点

2008 年引入了温和的注入工艺。酿造出来的果汁更加芳香、新鲜，颜色也更加明亮。香气现在完全捕捉到了果实的新鲜，葡萄酒的陈年潜力也得到了延长。



2008 年既是关键的一年，也是辉煌的一年：这是一个传奇的年份，无疑是有史以来最伟大的水晶桃红香槟年份之一，也是香槟注入和范式发生变化的一年。得益于这一年的美好气候以及葡萄栽培和酿酒工艺的改变，2008年份水晶桃红香槟仍然是这款香槟历史上具有里程碑意义的年份酒。





重新种植历史地块

水晶桃红香槟葡萄园地块就像花园一样被精心照料，它们是思想和创新的实验室，香槟酒庄的伟大葡萄栽培进步就是从这里萌芽的。

2016年，为确保水晶桃红香槟的未来，启动了葡萄园重新种植计划；加尔吉奥特地块（La Gargeotte）重新种植了水晶桃红香槟混合精选葡萄。这一葡萄园中的工作是路易王妃香槟酒庄长期实验的开始，旨在保护其植物遗产。

这种遗产管理是我们葡萄酒长期发展计划不可或缺的一部分。水晶香槟的身份是独一无二的，在香槟地区优质葡萄酒历史中独树一帜。

2017-2024。

不断变化 的故事

保护植物遗产的颂歌

水晶桃红香槟的历史与路易王妃香槟酒庄的历史以及多年来的各种变革交织在一起。

50年前，为水晶桃红香槟混合酒选择的地块是那些拥有最古老葡萄藤的地块，出产的葡萄成熟度极高。这种新香槟的诞生意味着这些历史悠久的葡萄藤可以得到保存，并在几年后用于混合选择。

如今，我们坚信必须维护植物和实践温室，使得这些遗产，尤其植物遗产得以保存并传给子孙后代。因此，水晶桃红香槟在香槟酒庄的历史上扮演了关键角色。



混合选择法的先锋， “葡萄树的永恒” （“In Vinifera æternitas”）

香槟酒庄的信条一直是与自然携手并进，采用最负责任的做法：利用混合选择法保护葡萄藤的遗传多样性、直接在酒庄内培育砧木 – 嫁接葡萄藤的植物– （这本身就是苗圃工人的熟练工作）、修剪以尊重树液流动、维护树篱和石墙、安装蜂箱、种植果树（老品种的桃树、梨树和苹果树）、交替耕作和休耕，以及保护葡萄园地块作为地质拼接的原貌。

2018年是我们保护遗产和植物遗产的重要里程碑。1998年种植的La Villers葡萄藤花了20年时间在石灰岩基岩深处发育根系。自2018年份起，La Villers已成为水晶桃红香槟所用黑皮诺葡萄的核心。



2021年，博诺特皮埃尔罗布特 (Bonotte Pierre Robert) 地块重新种植了密度更高、叶面更大的树篱，以进一步浓缩葡萄的香气。精选的葡萄藤也受益于路易王妃酒庄团队的混合选择工作，产出的葡萄个头更小，但足够松散，可以延长成熟过程。

您可能还记得，在20世纪90年代末，罗佐 (Rouzaud) 家族和让-巴蒂斯特·莱卡永 (Jean-Baptiste Lécaillon) 对他们未来几年的葡萄栽培方法进行了审查。“我们必须再生植物材料，并通过混合选择法恢复我们风格的一些独特性，”让-巴蒂斯特·莱卡永 (Jean-Baptiste Lécaillon) 说。

路易王妃香槟酒庄利用 20 世纪 60 年代之前种植的水晶香槟庄园的旧非克隆葡萄树，建造了植物温室和室内苗圃。2015 年，收集了 112 个健康样本，目前正在对砧木进行同样的工作。

水晶桃红香槟预见到了时代和范式的变革，推动了这些负责任实践的出现，并支撑了路易王妃香槟对品质的不断追求。



持续实验

水晶桃红香槟引领这一个新时代，预示着一个新时代的到来以及我们工作方式、看待和支持自然的方式的根本性变化……今天，酿酒技艺延续着，而年份不断涌现，每一款都展现出葡萄园地块的新面貌，总能发掘出另一个未知的一面，为饮酒者提供香槟地区的最佳风味。

在酒窖中，对卓越的追求体现在注入的精确性上，人们不断改进注入方法，以酿造出更加清脆、芳香的葡萄酒。



每个新年份的香槟都展现出水晶香槟的特色，但每次都通过不同的视角，如同一个风味和质感的万花筒。

水晶桃红香槟 的天才之处

自1974年以来，水晶桃红香槟一直致力于提供优质香槟最纯粹的表达，具有独特的能量、迷人的外观和极佳的精致度：绝对的大师级和优质香槟酒的基础，适合长期窖藏。

水晶桃红香槟是一款极其精致的香槟，其中的白垩质以最纯粹的表达方式展现出来，结合轻柔的注入工艺，创造出独特的能量、精致和极度细腻的粉状质地。

水晶桃红香槟清新而极其精准，散发出从野桃到野莓等一系列复杂风味。这是一款丝滑、飘逸的葡萄酒，芳香纯净，带有核果和红色水果的香气，有着穿透的咸味和丝滑迷人的特质：是一款散发张力和真实感的大师级香槟。



水晶桃红香槟不断发展的故事与路易王妃香槟酒庄本身的历史相平行, 创造了葡萄园和酒窖之间的持续对话。

让-克劳德·罗佐 (Jean-Claude Rouzaud) 是第一个认识到这种互惠关系重要性的人, 并为不断重新诠释奠定了基础。对卓越的追求和技术的精细调整一直延续到今天, 不断提高葡萄酒的精确度和精致度。正是这种巧妙的相互影响, 这种葡萄园现实与酿酒创意自由之间的不断来回, 让这家家族香槟酒庄如此独特。

1776 年

路易王妃香槟酒庄成立

1841 年

路易王妃购买了他的第一批葡萄藤，
位于韦尔兹奈，占地三公顷。

1876 年

水晶香槟诞生

1974 年

水晶桃红香槟诞生

2000 年

开始采用有机种植方式，
并在葡萄园中引入地质方法。

—
建立一个内部苗圃和四个
植物繁殖温室（混合选择）。

2006 年

水晶香槟葡萄园转为有机种植

2007 年

在兰斯建立新的酿酒厂

2021 年

115公顷葡萄园获得
有机认证（法国AB标签）

2023 年

135公顷葡萄园获得有机认证（AB），
占路易王妃香槟酒庄250公顷葡萄园的一
半以上，成为香槟地区有机认证
葡萄园面积最大的酒庄。

2024 年

庆祝水晶桃红香槟诞生50周年。

水晶桃红香槟自诞生以来的半
个世纪里生产的年份酒有：

1974、1975、1976、1978、
1981、1982、1983、1985、1988、1989、
1990、1995、1996、1999、
2000、2002、2004、2005、2006、2007、2008、2009、
2012、2013、2014。

C R I S T A L[®]

LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E

#CristalChampagne

Photos : @Louis Roederer / Emmanuel & Quentin