

Mr. Jean-Rene MATIGNON

出生於法國西北邊ANJOU地區的釀酒世家，他的曾祖父還是位桶匠。

1982年，當他從法國南部的蒙特佩里耶農業高校(MONTPPELLIER AGRICULTURAL HIGHSCHOOL) 取得了釀酒職業訓練以及商業訓練證照後，決定到加拿大英屬哥倫比亞的一家酒廠工作，透過英文更進一步提升自己的專業知識；一年後他回到了法國，進入家鄉的農業機構(ANGERS CHAMBER OF AGRICULTURE)工作。1985年他成為波爾多二級酒莊“彼雄男爵”(CHATEAU PICHON-LONGUEVILLE) 的酒窖總管(CELLAR MASTER)，並監督管理葡萄園。兩年後，他成為酒莊的技術總監(TECHNICAL MANAGER)，帶領著他的團隊，釀製讓人讚不絕口的波爾多頂級優質酒。



Chateau Pichon –Longueville 2008

彼雄男爵紅葡萄酒

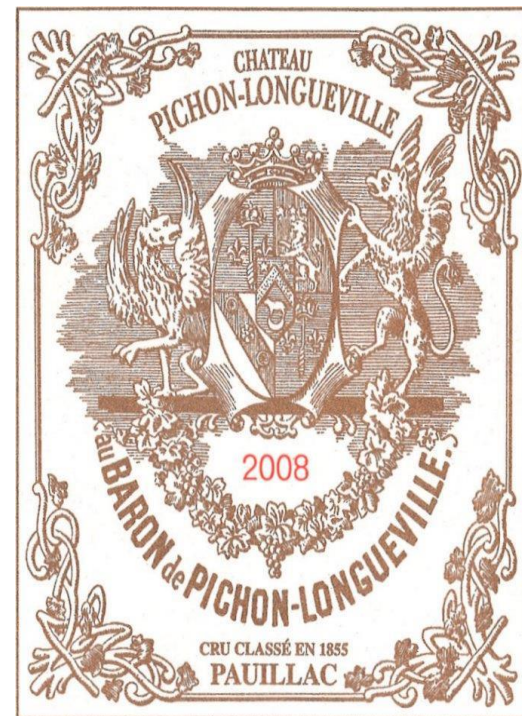
產 區： Pauillac

葡萄品種： Cabernet Sauvignon 71%, Merlot 29%

風土： Pichon Baron 彼雄男爵酒莊，擁有73公頃高品質礫石土，俯瞰 Latour 酒莊。此超凡的土地，貧脊而水分少，節約地滋養著老葡萄藤，以至於產量稀少但生產品質優異的葡萄。這是可以產出最頂級葡萄酒的風土。酒莊團隊致力於長期優異的水準以符合其早年的歷史地位。目前已達到世界頂級的位置。酒莊莊園種植 62% Cabernet Sauvignon 33%， Merlot，3% Cabernet Franc及 2% Petit Verdot。所有的地塊皆依其特性，葡萄藤的年齡及品種，給予完善的照顧。

釀造:傳統釀造法，不鏽鋼槽發酵，15個月桶陳(80%新桶)。

Robert Parker 酒評: 此年份的睡美人，2008年的Pichon Baron是 Pauillac產區當年份最濃郁的酒。深紫色且帶有黑醋栗酒，黑莓、木炭、咖啡及甘草，出乎意外的飽滿酒體，絲絨般的丹寧令人難以抗拒，此款華麗勻稱，英雄式的 2008年 Pichon Baron，毫不費力可以有20年或超過陳年實力。跟許多酒莊2008年份一樣維持的平實價格相比，這款酒是不用思考就可以買的。(2011年五月酒評)



Wine Spectator 91/100
Wine Spectator

95/100
Robert Parker
1855年列級
二級酒莊