



亨瑞先生

Monsieur Henri

位于波尔多东南地区的拉多市(Ladaux)，我们的祖父亨瑞·都古尔先生一生都住在这儿。事实上我们并不确定哪一位先辈最先定居于此，因为族谱已经记录到了1789年法国大革命之前。

但有一件事我们可以确定，家族历史自很久之前，就已经在这座小小的两海产区中心城镇展开了。



亨瑞·都古尔先生将他对企业的热忱传递给了我们，他教导我们结合传统技术和现代工艺去经营每一块最好的土地，我们奋勇向前，将这热情代代相传，以期生产出能带给人愉悦并且物美价廉的葡萄酒。

亨瑞先生退休后，定居在位于波尔多的玫瑰森林堡，这最能令他砰然心动的地方。在此他重现了酒庄风貌，并且在酒庄的周围也种满了树和玫瑰丛，使古老的酒庄成为了温馨的家，让我们得以欢聚一堂，享受美好时光。

亨瑞先生85岁生日之际，我们希望奉上一些不寻常的葡萄酒向他致敬，明亮颜色的包装正是生长在酒庄中的玫瑰给予我们的灵感。



成功，乐观和决心

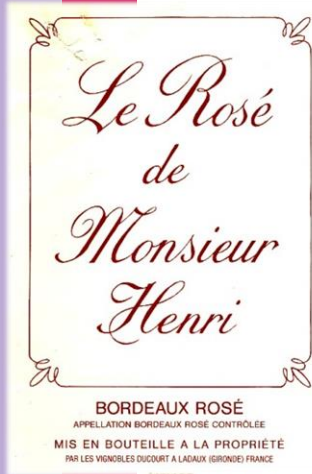
都古尔家族和白葡萄酒的故事已经算不上新鲜。我们定居在拉多市，耕耘着这里古老的土地，种植葡萄并酿制白葡萄酒。

追溯至家族5代以前，皮埃尔·都古尔已经开始在拉多市生产甜白葡萄酒了，15公里外的利莱酒厂也一直将这款甜白葡萄酒作为基酒使用。1930年前后，一些波尔多酒商也开始收购都古尔家族的白葡萄酒用以分销。

当1948年亨瑞进入家族企业时，我们的白葡萄酒变得大受欢迎。它们新鲜的香气和轻柔的甜味让巴黎人和布鲁塞尔人欲罢不能，它们现身于各大餐厅和酒吧，为人们带来喜悦。成功是巨大的：当时的葡萄酒甚至是在年份轻的时候就被抢购，由于装瓶前没时间让葡萄酒静置，所以仍会有一些小气泡滋滋作响。

沿着这条道路，亨瑞先生又开始精心酿制桃红葡萄酒，并在简单的包装后开始分销出售。这款葡萄酒吸引了一位恰好也叫做亨瑞的美国进口商的注意，经过简单的商谈后，这款就便踏上了横跨大西洋的伟大冒险。

他的这些创举，这些乐观和决心，以及在妻子和孩子们的帮助下，使得整个家族在波尔多的地产迅速扩张：从最开始的11公顷葡萄田到现在握着13座酒庄的钥匙，以及最为重要的是，将他的对葡萄田地和酿酒的热情传承下来。





葡萄园

产区：波尔多，法国

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：长相思，赛美蓉，灰苏维翁

葡萄园管理：葡萄修剪，去萌芽，疏叶，绿色采收，可持续农业

葡萄园经理：菲利普·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

发酵：最开始生醇发酵（12℃），然后逐步增加温度，在 20℃ 结束发酵。当获得 11.5% 酒精的浓度时停止冷发酵

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：200 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：明亮的淡金色

香气：新鲜水果和精致的成熟水果的想起，桃子和柠檬风味

口感：圆润优雅，美妙的饱满度在舌中带来均衡之感

餐酒搭配：开胃酒，鱼或海鲜，甜点，蓝奶酪



葡萄园

产区：波尔多，法国

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：美乐

葡萄园管理：葡萄修剪, 去萌芽, 疏叶, 绿色采收, 可持续农业

葡萄园经理：菲利普·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：根据葡萄的成熟度和压力进行数小时的浸皮

发酵：最开始生醇发酵（12°C），然后逐步增加温度，在 20°C 结束发酵。当获得11.5% 酒精的浓度时停止冷发酵

陈酿：在温控不锈钢桶中对酒糟进行陈酿

年产：60 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

颜色：耀眼的粉红色

香气：精致的覆盆子和草莓的香气伴随着一些花的芳香

口感：入口新鲜，柔软，圆润，收尾时成熟水果香味明显

餐酒搭配：开胃酒或佐餐酒



葡萄园

产区：波尔多，法国

土壤：粘土石灰岩

葡萄种类：美乐，赤霞珠

葡萄管理：葡萄修剪，去萌芽，疏叶，绿色采收，可持续农业

葡萄园经理：菲利普·都古尔 Philippe Ducourt

葡萄酒

收割：凉爽的清晨进行机械收割

浸渍：发酵前冷浸泡 24 至 48 小时

发酵：在 26°C 下，温控热调节钢桶里发酵，然后换桶，在 30°C 下，引入大型发酵桶槽酿造三周。运行和压榨，分离压榨果汁和自然流出的果汁。在 18°C 温控不锈钢管中进行乳酸发酵

陈酿：在橡木桶和不锈钢桶中陈酿

年产：100 000 瓶

酿酒师：杰瑞米·都古尔 Jérémy Ducourt

风味

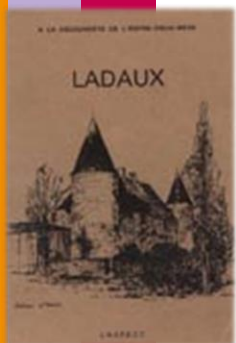
颜色：深红和紫色色调

香气：愉悦的成熟水果香气，香料和烘烤气味

口感：入口浓郁鲜活，酒体饱满，单宁之地柔软

餐酒搭配：熟食，小吃，红肉，奶酪

！



“作为你们的市长，我以所有居民和朋友们的名义，向所有人致以最诚挚的感谢。你们虽各自拥有不同的个性，却都抱以最真切的信念，严谨，了不起的能力和奉献精神来帮助我们探寻过去，探寻本地历史的方方面面，探寻文物遗址的真正价值，了解他们为什么会发生在这里，又是怎样的出现在这里，了解我们的家园：'The Benauges county'。”

因知识经验的代代相传，这些历史宝藏能让我们更加了解曾开拓这里的先辈们，他们年复一年，日复一日地耕耘土地，在艰难年代不懈努力，最终塑造了这座我们生活于此的城市。要知道，仅仅是构想并不能完成伟业，还需要将其付诸实际。他们在教堂周围建造了房屋，道路，果园和葡萄园，生产的葡萄酒出口到了世界各地，优质的产品帮助这座小城市获得了巨大的声誉。这些努力的成果有益于塑造优秀的企业家，并让我们与拉多的居民们紧密相连。

岁月的荣光，工作的热情和对产品高质量的要求让我们联合在了一起，成立的最早之一的葡萄酒协会，恪尽职守。如果认为我们能够完成这一切是疯狂的话，那么更疯狂的将是相信我们会一事无成。不断学习，互相帮助，我们年轻热情的酿酒人和这片土地的孩子带着乐观精神，相信即使在21世纪，田园生活依然趣味十足。我深信，依靠无穷的想象力和坚持不懈的努力，他们一定能找到繁荣和幸福的道路。届时，他们将有资格喊出：“这是我最珍贵的愿景”。





亨瑞先生

Monsieur Henri

Contact :

Jonathan Ducourt

Sales and marketing Manager

Mob: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

Olivier Cabanne

Export Manager

Mob: +33(0) 617 300 391

olivier.cabanne@ducourt.com

www.ducourt.com