



CHÂTEAU
PLAIN·POINT
皮皮酒庄

经典再现 传奇重生



•

在这片令人陶醉的土地上，
葡萄园、树林和果园相依相邻，
仿佛在大自然的怀抱中相互交织。
古罗马人赋予这片区域“Plain Point”之名，
寓意着它是“山之巔”。

┆

屹立于山之巔
俯瞰着波尔多地区的弗龙萨克土地
皮皮酒庄
出品着卓越佳酿。

•



点击标题进行浏览，
点击纹章返回目录。

PLAIN CHATEAU POINT

奇境之地

- 活力传承, 生生不息
- 山灵水秀, 无与伦比
- 风土魔法, 自然恩赐
- 万物生灵, 生态共谐

14
16
18
20

经典再现 传奇重生

- 项目启新, 书写历史新篇章
- 崭新品牌形象, 架起时光之桥
- 酒窖定制, 尽显风土韵味

28
30
32

巧夺天工 宛如瑰宝

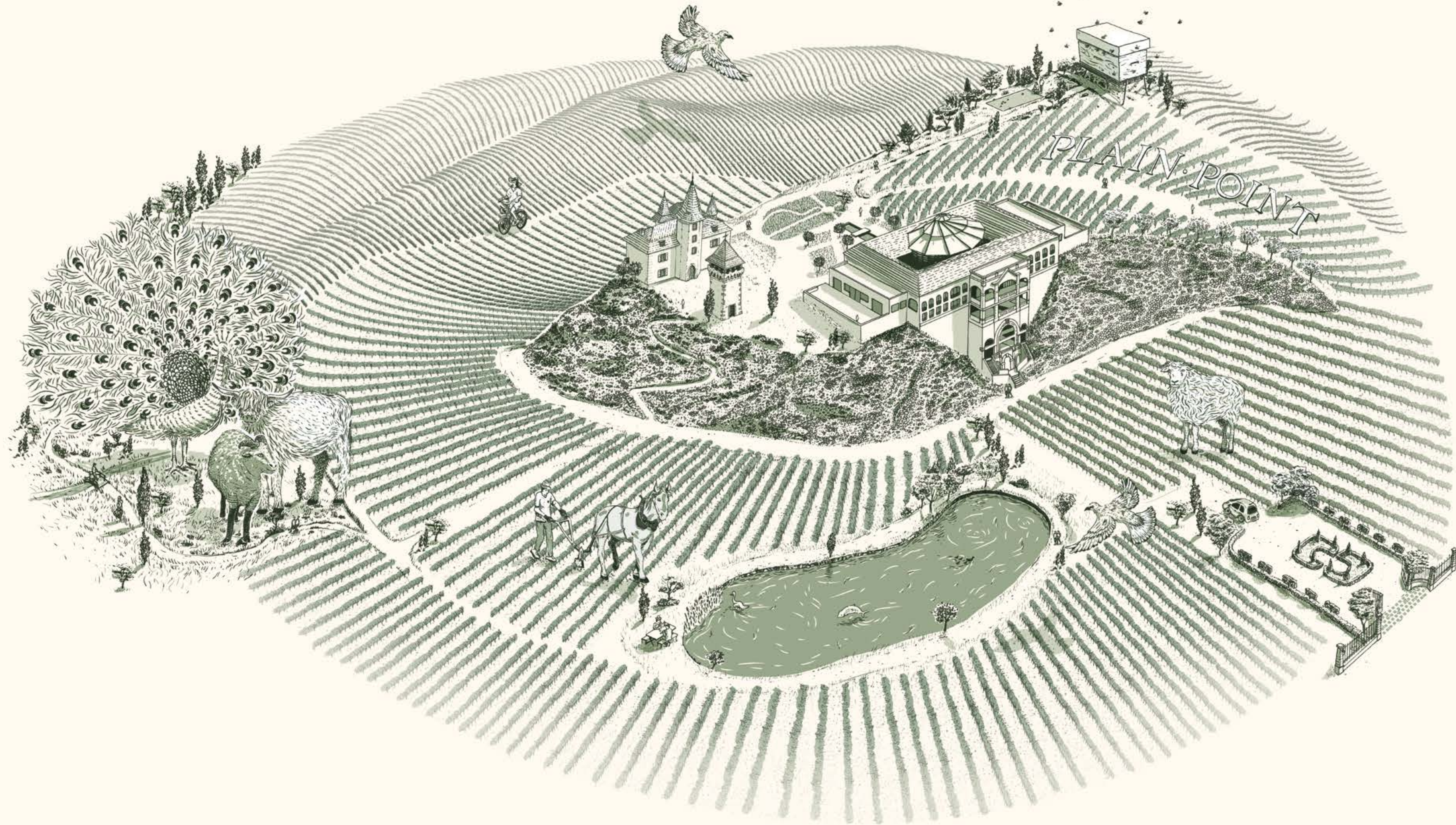
- 精湛的工艺传承
- 风土与果实的完美交融
- 精密严格的葡萄筛选
- 精益求精的酿酒工艺

40
42
44
46

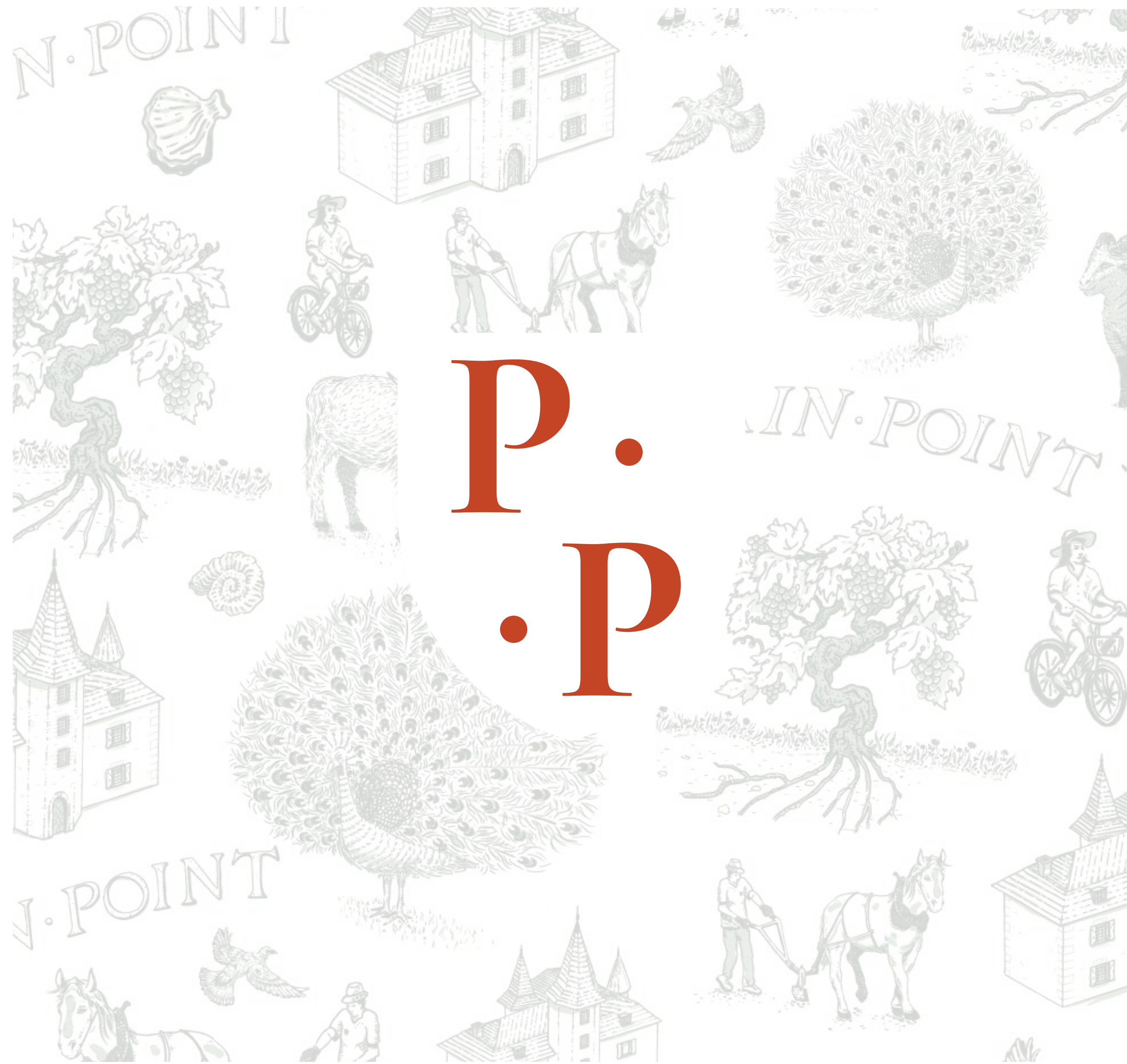
皮皮酒庄经营理念

- 传承葡萄酒酿造工艺--酿造卓越佳酿
- 共享葡萄酒文化--打造葡萄酒体验之旅

52
58



PLAIN POINT



奇境之地



奇境之地

活力传承 生生不息



皮皮酒庄的历史记录可以追溯到1480年。然而，历史学家们一致认为，这里是俯瞰山谷的制高点，必定在更早的时期就被人们开发耕种。

1480年

酒庄属于波尔多议会成员的德马尔邦 (De Marbun) 家族，并被代代相传。

1789年

法国大革命

在庄主德贡博 (De Gombaut) 被逮捕处决后，酒庄被拍卖给了一位来自圣艾尼安的农民，之后酒庄被搁置荒废。

16世纪

首次在官方文书中出现了其酒庄葡萄酒的销售信息。

1855年

著名的利布尔纳商人约瑟夫·夏佩龙 (Joseph Chaperon) 购得这片产业，并将其扩建并修缮成如今所见的模样。

17世纪

弗龙萨克公国的德哈西尔蒙 (D' Harsilmont) 家族纵火焚烧了酒庄，当年的采收成果及存酒在烈火中被烧毁。但幸运的是，酒庄建筑本身并没有受到严重损坏，主体结构得以保留。

从19世纪开始

城堡历经多个家族之手，得以扩建，葡萄酒的品质也不断提升。

皮皮酒庄的葡萄酒常常出现在法国最顶级的场所，包括巴黎著名的福凯餐厅以及法国总统官邸爱丽舍宫的餐桌上。



山灵水秀 无与伦比

酒庄拥有独特地理位置，
位于两条大河交汇处、丘陵地形、
多样化的土壤、海洋性气候，
这些因素完美的结合，
使得皮皮酒庄的葡萄酒独具特色。

●

壮丽且连绵起伏的地势为葡萄的茁壮生长提供了理想条件。
斜坡地形能够使葡萄藤获得充足的光照，并有利于土壤排水。

风土魔法 自然恩赐

这里的土壤多种多样，
为葡萄酒带来了复杂而细致的风味。

蓝色粘土

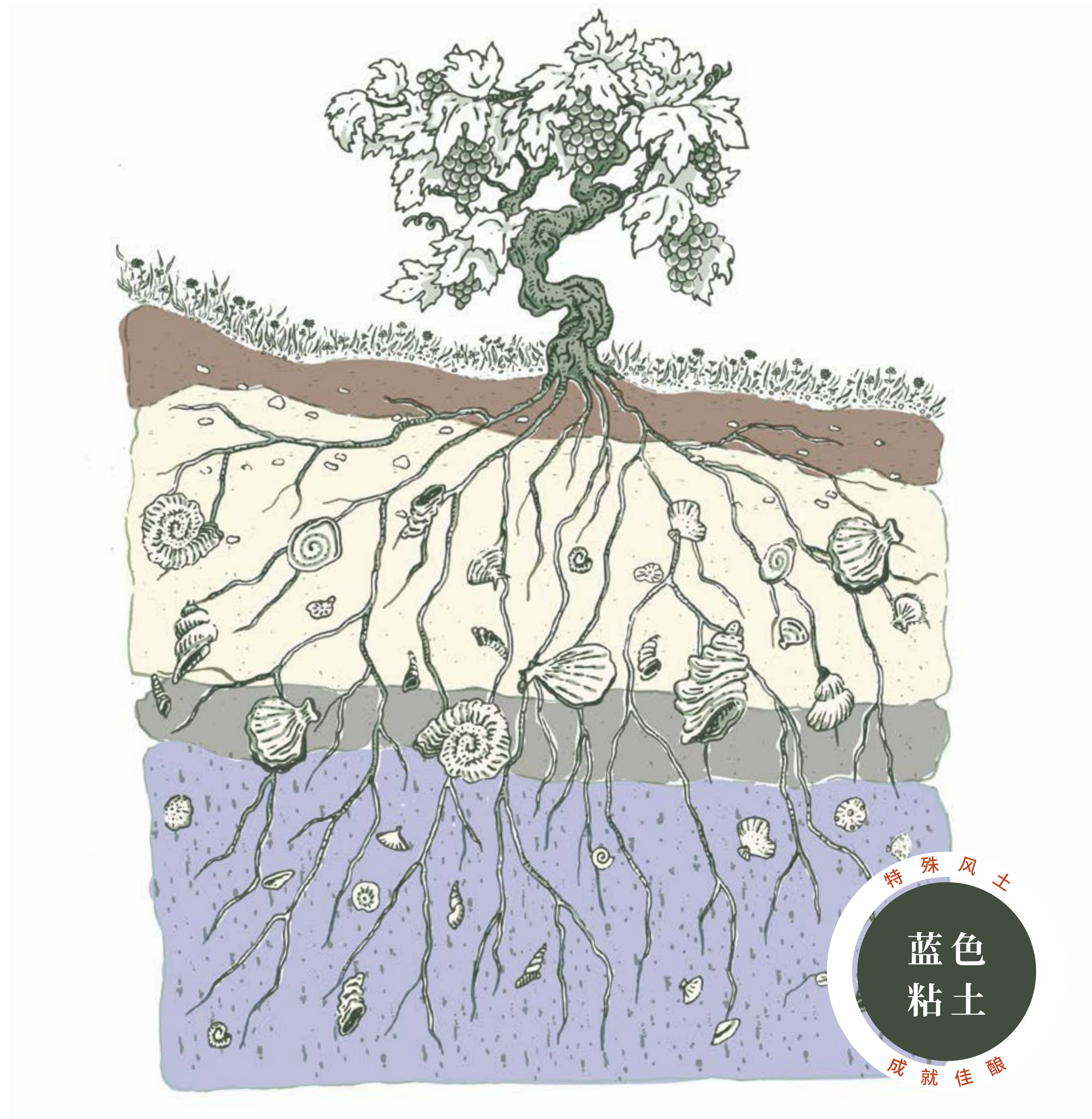
皮皮酒庄拥有独特的蓝色粘土土壤，这是杰出风土的标志。这种粘土密度高，具有较高的阳离子交换量(CEC)，可为葡萄藤提供充足营养。在雨水丰沛的年份，粘土就像海绵一样，具有出色的膨胀和保水能力，在夏季干燥的季节，葡萄藤可以按需提取水分。

星状石灰岩

富含海洋化石的石灰岩见证了该地区多样的地质历史，孕育出独特的土壤特性。其排水效率高，为葡萄成熟过程提供了适宜的水分胁迫条件。葡萄藤的根系须深入地下获取丰富营养，赋予了葡萄酒馥郁的芳香与复杂的口感。

弗龙萨克泥灰岩

石灰岩特有的化学结构，为葡萄酒增添了优美的酸度和清新的口感。土壤结合了粘土的清凉感，和石灰岩的滤水特性，非常适合种植梅洛和品丽珠品种。其酿成的葡萄酒口感圆润细腻，带有丰富的果香。



 在这片独特风土上酿造的葡萄酒，都完美地表达了皮皮酒庄的特色。它们果香四溢、口感复杂且优雅，极具陈年潜力。

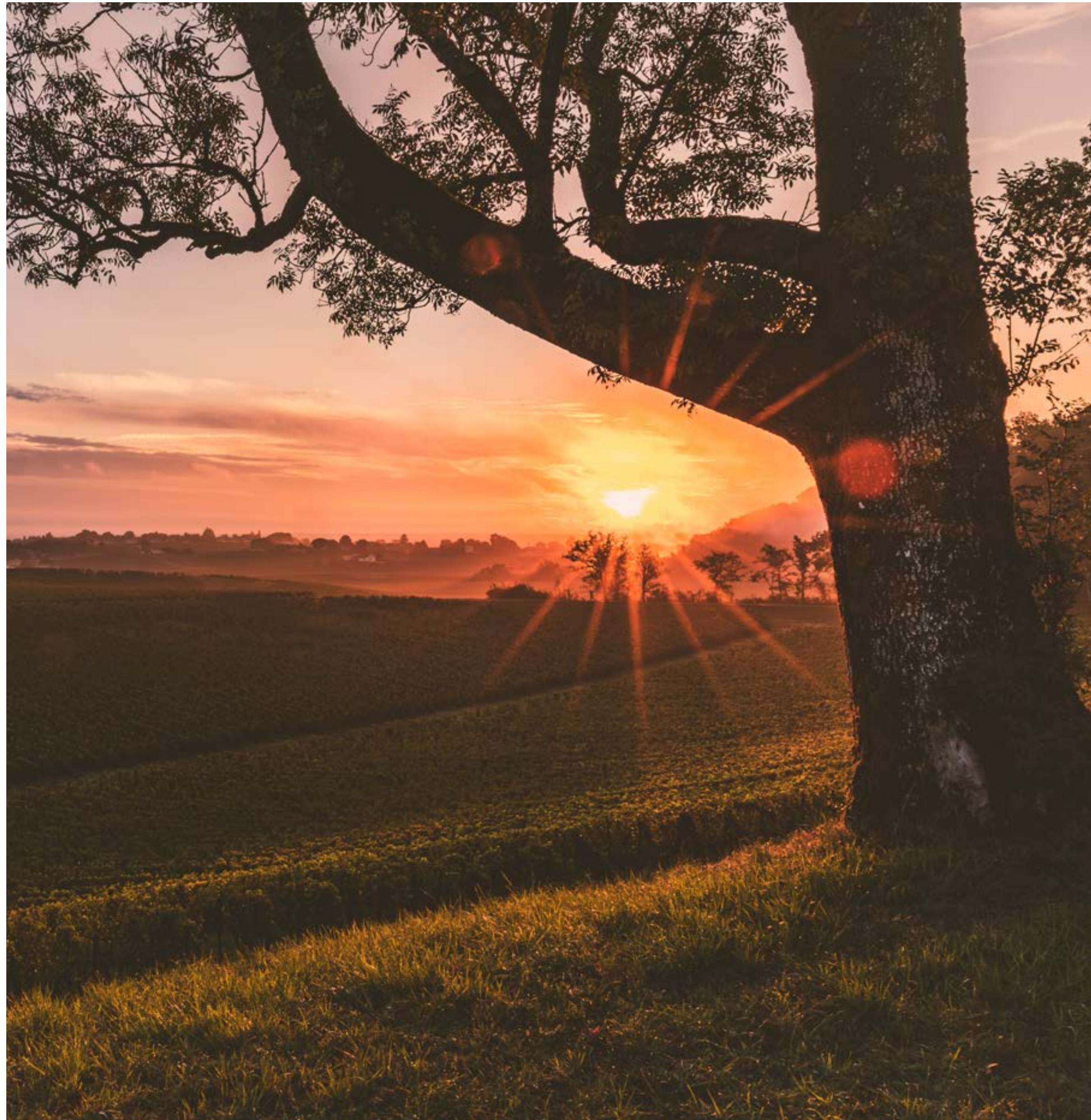


万物生灵 生态共谐

我们对自然怀有深深的敬意，
将其视为无价之宝，
和谐共生是我们的责任所在。

十多年来，皮皮酒庄一直实施可持续发展的种植理念，最大限度地减少对环境的负面影响。我们已完全停止使用除草剂和杀虫剂等化学农药，转而采用预防性耕种方法（人工耕作、人工除芽、人工修枝疏叶、害虫性信息素

干扰等）。酒庄还拥有超过20公顷的篱笆、树林、松林和池塘，为动物提供了栖息地，促进了生态系统的自然平衡。我们还在酒庄安装了蜂箱，每年种植蜜源花卉。



我们所做的努力和承诺被给予了官方肯定，
酒庄被授予了欧盟
HEV3 EMS ISO 14001
高环保价值最高级认证。

混合农业

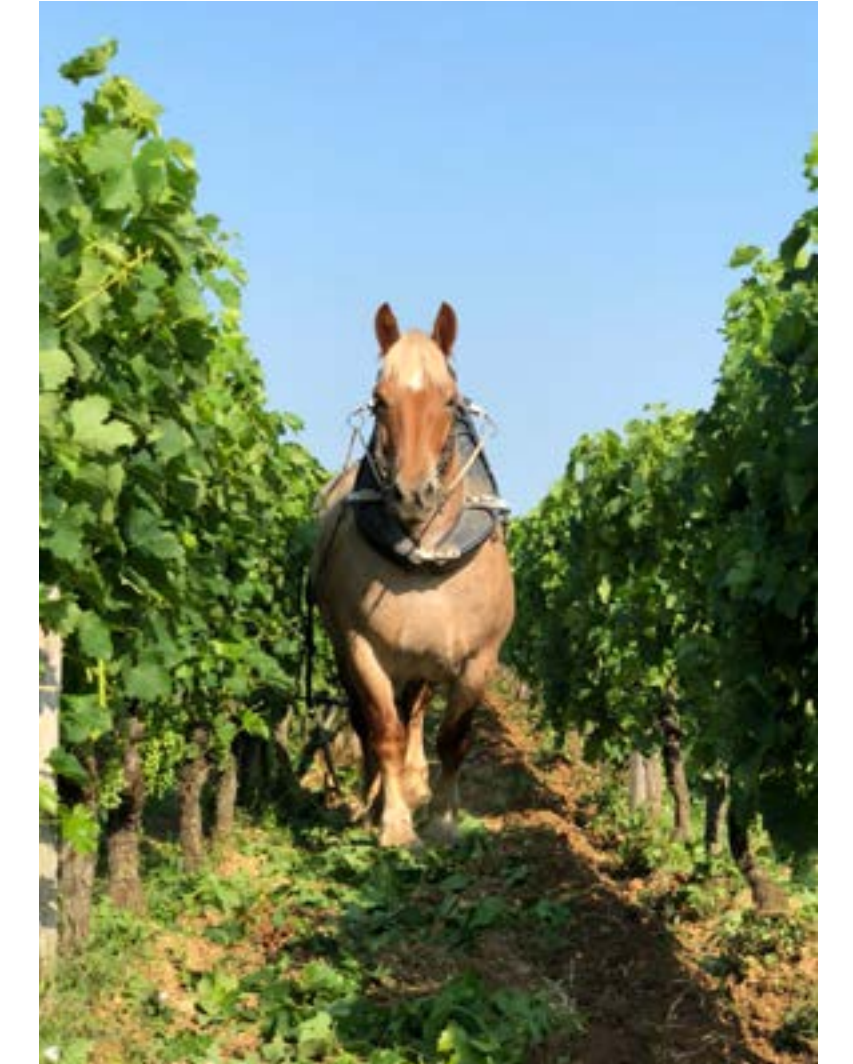
我们与邻里联手，从10月到次年4月期间放养250只母羊。羊群以田间杂草为食，并滋养土壤，有利于含氮丰富的豆科植物生长，这对葡萄藤的健康成长至关重要。这种做法还减少了拖拉机对土壤环境的破坏。

珍贵的蜜蜂

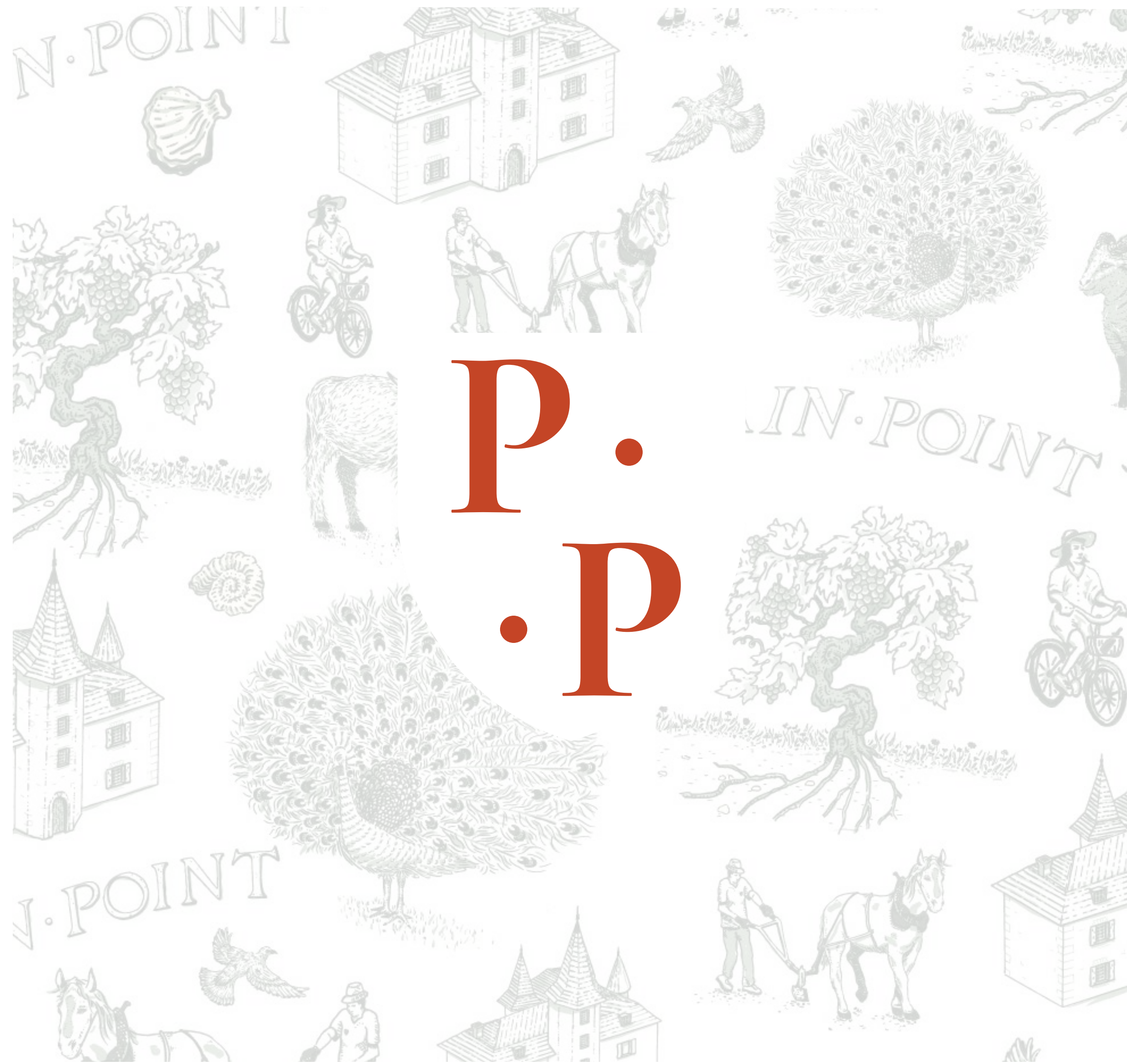
蜜蜂确保了地球上80%的授粉工作，在保护葡萄园生物多样性方面，发挥着至关重要的作用。因此，我们在酒庄安置了蜂箱，并每年播种蜜源花卉。

马耕

我们用马匹耕种了部分的葡萄园，特别是对于3年以下的年轻葡萄藤，以及需要特别照顾的地块。用马匹能更加精细的耕作，避免机器将土壤压实，阻碍葡萄植株生根。



N. POINT



P.
P

IN. POINT

N. POINT



经典再现 传奇重生



经典再现 传奇重生

项目启新 书写历史新篇章

2013年，史玉柱先生接管酒庄，开启历史的新篇章，这是一个将被铭记的时代：
追求卓越，精益求精。

作为波尔多葡萄酒的拥护者，他渴望与更多人分享这片独特的风土。
他认为酒庄正待开发其全部潜力，而不仅仅局限沉溺于已获得的荣誉。

因此，他于2013年开始对该酒庄进行大力投资：

完善葡萄园

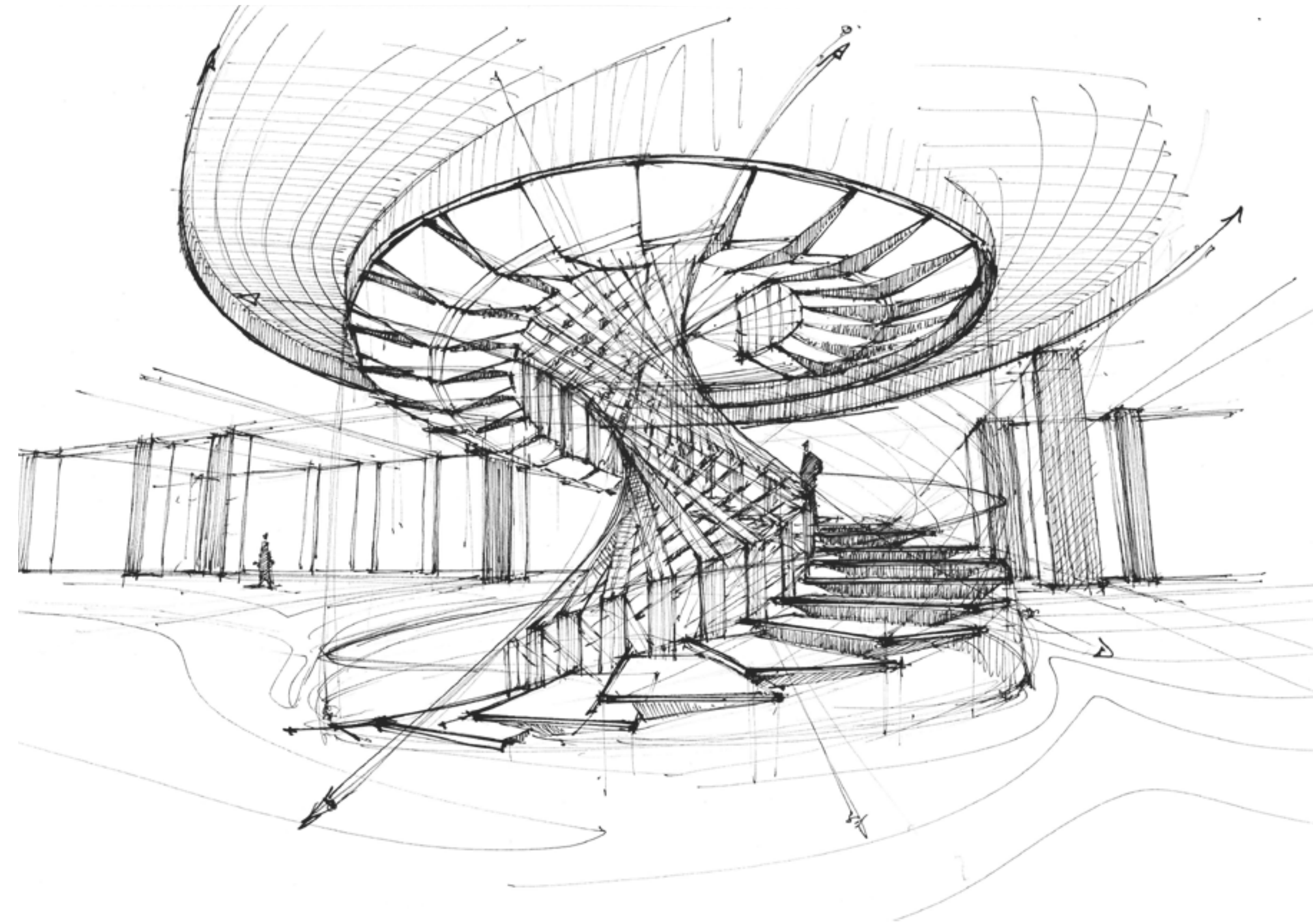
对葡萄园进行重组，精心挑选葡萄品种和更适宜的砧木。

生产设备投资

对葡萄酒生产精细度追求方面进行了重大投资。经过持续十年的投入，皮皮酒庄如今拥有了一个设备先进，可实现最大化精细酿造，生产高质葡萄酒必备的专业酒窖。

扩大酒庄规模

收购周边最优质的葡萄地。酒庄目前拥有100公顷的葡萄园、森林、池塘和其他自然区域。



自2013年以来

投资展现风土之美

40公顷的葡萄藤被拔除，重新种植了更适应这片风土特色的葡萄品种和砧木。

崭新品牌形象 架起时光之桥

从历史中汲取灵感并用之塑造未来——这是我们的建庄哲学。皮皮酒庄新的视觉形象是历史的延续。徽章的设计灵感，来源于酒庄旧时，刻在大门石墙上的徽章石印。徽章整体形状是对葡萄园独特的丘陵斜坡，以及伊什勒河和多尔多涅河的致敬。这两条河流为葡萄种植提供了

独特的微型气候。我们标志中的赤陶红色调和拉长的“T”是对回归20世纪酒标风尚的致敬。皮皮酒庄瓶身设计展示了历史悠久的城堡，它在酒庄的风景和历史中扮演着重要角色。

CHATEAU
PLAIN·POINT
皮皮酒庄



酒窖定制 · 尽显风土韵味

2023年份标志着酒庄新时代的开启，这一年，在建筑师奥利维尔·查德博斯特（Olivier CHADEBOST）全新设计的酒窖中，投产酿造了首批葡萄酒。

木制、混凝土与 不锈钢酒桶 适应多样化的 风土特色



皮皮酒庄坐落于一块多样化的风土之上，其包括弗龙萨克泥灰岩、星状石灰岩和蓝色粘土。为了尽可能保留这种丰富性，并得益于酒庄的布局，我们建造了一个拥有充足空间的酒窖，共87个发酵酒桶（60个混凝土罐、13个橡木桶和14个不锈钢罐），以此对酒庄不同区块进行分批发酵。葡萄酒也在与不同材质（木材、不锈钢、混凝土）的接触中，极大地保留了每个葡萄品种个体特性和风土组合的表达，从而酿造出口感更为复杂的葡萄酒。



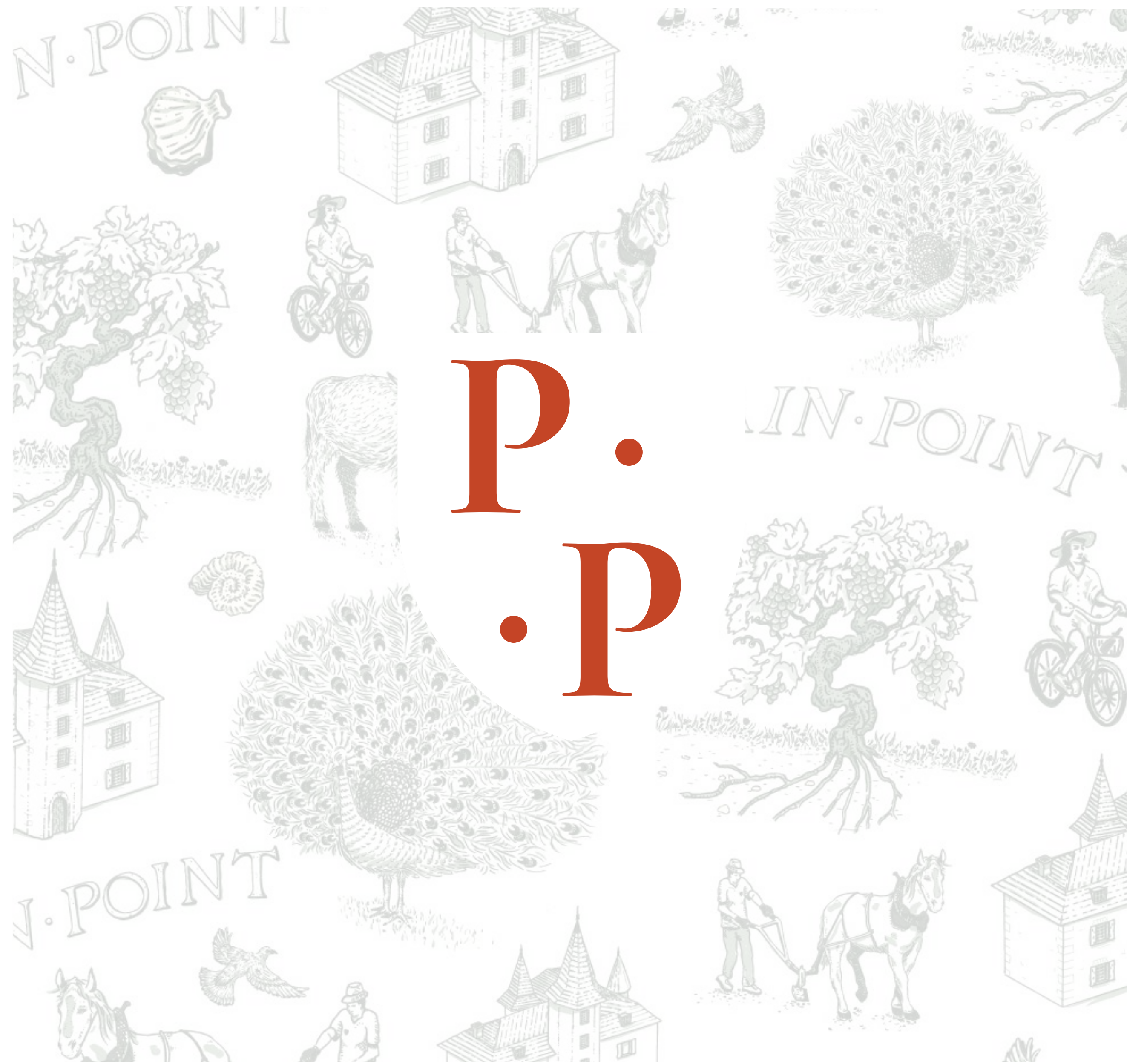
重力流提升酿酒工艺

酒庄的酒窖沿15米的斜坡顺坡而建。葡萄被运送到坡顶酒窖处，在酿酒过程中沿着酒窖坡道势传送到较低的酒窖楼层，最后到达酒窖的最底层——地下四层，准备陈酿。整个葡萄酿造过程围绕重力流而构建。正是在这里，我们的葡萄酒发展出独特的个性，忠实地反映了这片风土的独特性。

半地下酒窖

陈酿酒窖建筑的四面墙有三面位于地下，因此能够有效利用地下的自然温度。土壤温度保持在15℃，非常适合葡萄酒的陈酿。10米宽的巨型楼梯通往各个楼层，形成“壁炉”效应，使底部的冷空气能均匀散布在整个建筑中，同时可以根据一天中的太阳高度，来调节自然光照管理。与传统建筑相比，这种结构的耗能减少了65%，用电量也减少了75%。

N. POINT



P.
P



巧夺天工 宛如瑰宝



巧夺天工 宛如瑰宝



精湛技艺

我们的酿酒师技艺精湛，经验丰富，致力于以细致而精准的酿造工艺展示风土特色的细微差别和精妙表达。

从葡萄园到酒窖，团队的专业性是确保葡萄酒品质杰出的关键。皮皮酒庄的团队平均拥有超过19年的经验。这支充满激情的团队，由葡萄种植者、马匹饲养员、拖拉机驾驶员等组成，在种植酿造过程的每一步，都能提供细致入微、严谨专业的管理运作。自2016年以来，休伯·德 (Hubert de Bouard) 担任种植酿造顾问。他凭借专业技能和丰富的经验，尤其

是在金钟酒庄所取得的成果，享誉世界。他指导我们酿酒过程的关键步骤：

- 逐个地块确定采摘时间
- 发酵过程中的混酿
- 每周品尝以确定发酵时间
- 根据年份调整酿酒工艺
- 陈酿工艺选择等





风土与葡萄 之间的完美交融

皮皮酒庄的葡萄品种的选择是经过深思熟虑的，旨在实现风土特征与葡萄品种特异性之间的完美和谐。

在过去的十年里，我们致力于深入探索此地风土。特别是对于土壤的研究，通过对30多个不同点位垂直深坑的检测，我们对酒庄深层土壤有了更详尽的掌握和理解。酿造杰出的葡萄酒，依靠的是对风土的深刻理解。皮皮酒庄的葡萄品种经过精心选择，期望其既能展现风土特色，又能体现各葡萄品种的个性，以达到两者之间的完美和谐。

红葡萄品种

84% 梅洛

它能酿造出颜色深邃、口感柔顺圆润的葡萄酒，带有李子和无花果等红色水果香气，经过几年的陈酿后，更会演化出烘烤的香气。我们的粘土土壤有助于梅洛充分展现潜力。

10% 品丽珠

它是梅洛的完美搭档，增加了酒中的复杂香气和清新口感，它带有覆盆子和紫罗兰的香气。它果实颗粒精致，能酿造出富含酚类物质的葡萄酒，具有出色的陈年潜力，并为混酿型酒中增添更多的细腻口感。

4% 赤霞珠

它为酒提供了结构感和坚实的单宁。颜色深邃且香气浓郁，展现出黑果（如黑醋栗）、甘草和薄荷的香气，为混酿酒中增添了复杂性，而丰富的单宁则提供了出色的陈年潜力。

2% 马尔贝克

它增强了葡萄酒的香气，赋予酒深邃的颜色、辛香料的香气，和良好的单宁结构。

白葡萄品种

80% 长相思

它极具表现力，即使在较暖的年份也能增添柑橘皮、白桃和百香果的新鲜香气。根据不同年份，有时也会散发出新鲜荆花和黑醋栗芽的香气。

20% 赛美蓉

它是长相思葡萄品种的完美搭档，增添了圆润的口感，以及榛子、新鲜水果和面包的香气。



丰收采摘季

采收是酒庄的关键时刻，我们根据每个地块的具体情况，精准收集数据来确定采收日期。

酒庄顾问休伯·德 (Hubert de Boüard) 以其多年积累的经验、扎实的专业知识以及每日科学数据的分析，帮助我们确定最佳的采摘时间。

一支由采收工人和运输工人组成的采收团队，从9月中旬到10月中旬间不辞辛劳地在葡萄园中工作，他们使用13公斤的小型采收篮，以防采摘过重压碎果实。

我们分四次精心筛选葡萄：首先是在葡萄园藤上初选，紧接着在除梗前进行第二次手工筛串，然后，去梗的葡萄通过密度网进行颗粒筛选，最后在振动传送台上进行手工精选。



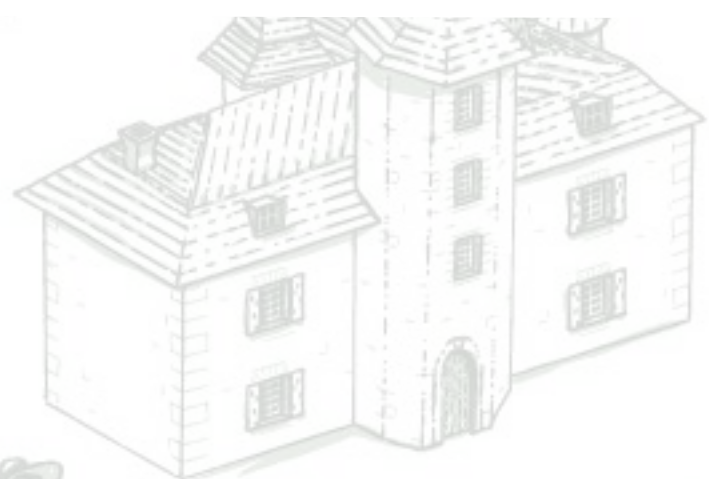
酿酒工艺

混凝土 · 橡木 · 不锈钢
三种材质展现风土特色

2023年,在我们全新投产的酒窖中,出品了第一个年份的葡萄酒。在这最先进的酒窖中共有87个不同容量、材质的发酵酒罐,这也适应了我们地块的多样性。它们的形状设计有利于隔热和温和地提取香气、色泽和单宁。

休伯·德(Hubert de Bouïard)的宝贵意见与我们团队的经验相结合,形成了我们精益求精的酿酒工序。当然,每个年份都是不同的,我们根据每个年份的特点进行调整,唯一的目标就是展现风土的独特性。

N·POINT



P.
P

IN·POINT



N·POINT



皮皮酒庄经营理念



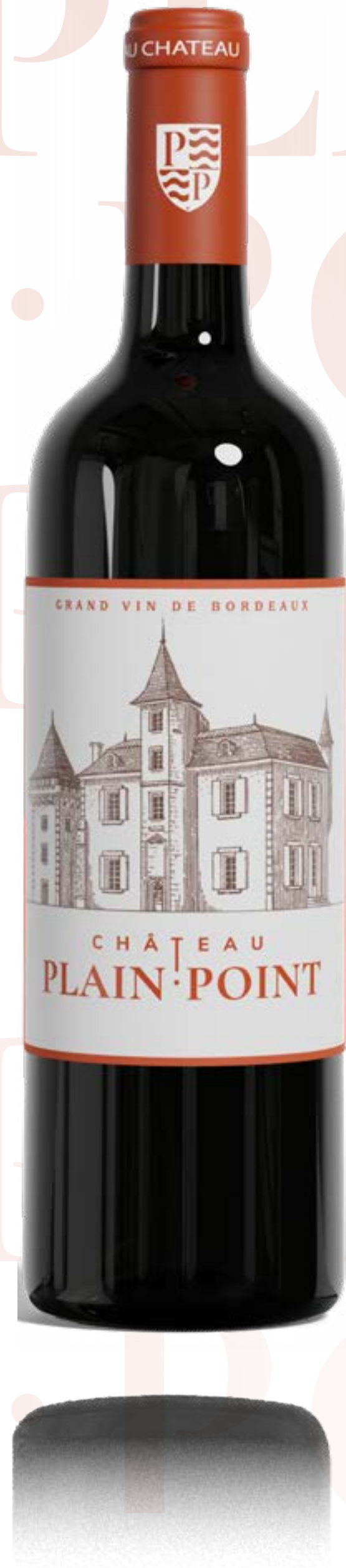
皮皮酒庄经营理念

传承葡萄酒酿造工艺 经典之作

皮皮酒庄 - 弗龙萨克干红葡萄酒

强劲、优雅且复杂

皮皮酒庄历经岁月沧桑，始终展现着一种风格：既忠实反映其风土特色，又传承传统古老的技艺。该酒是梅洛（该地区标志性的葡萄品种）、品丽珠和赤霞珠的混酿，展现出果香和辛香料的香气。酒庄的多样化风土为各葡萄品种提供了丰富的表达方式，酿造出口感极其复杂的葡萄酒。粘土土壤赋予葡萄酒美妙的酸度，即使在炎热干燥的年份也如此，这对于创造出平衡度良好、具有出色陈年潜力的葡萄酒，至关重要。桶中陈酿进一步调整了香气，增添了烘烤气息。这款葡萄酒是高端宴请场合的完美伴侣，不仅是一份完美的礼物，也一定能征服最挑剔的鉴赏家。



葡萄品种

梅洛
品丽珠
赤霞珠
佳美娜和马尔贝克

风土

星状石灰岩
弗龙萨克泥灰土
粘土石灰岩
蓝色粘土

发酵工艺

葡萄采摘后，经过两次筛选后放入冷藏室中，以达到理想的发酵温度。葡萄经过精心细致的除梗处理后，再经过密度网和手工粒选两次筛选压榨后，最后利用重力将葡萄放入我们的混凝土或木制发酵桶中，以启动发酵工序。

葡萄藤平均年龄

35-40年

陈酿时间

根据年份的不同，
陈酿期为12至18个月
50%在法国橡木桶中陈酿
25%在木制发酵罐中陈酿
25%在混凝土发酵罐中陈酿

产量

20万瓶

THE WINES

卓越之选

皮皮酒庄 - 波尔多干白葡萄酒
矿物质丰富，圆润且充满清新感

该酒在干白葡萄酒的品类中，品质独领风骚，每一个维度都经过精心雕琢，以达到完美的平衡。皮皮酒庄出品的白葡萄酒体现了干白酿造的卓越技艺，它是长相思和赛美蓉两种葡萄的精妙比例的混酿，散发出柑橘和白色水果的香气，同时带有花香。粘土石灰岩土壤赋予葡萄酒美妙的矿物质感和清新感。经过精选橡木桶中陈酿，赋予其烤面包的香气。这款葡萄酒极其百搭，无论是作为开胃酒还是佐餐酒，都能展现出其独特魅力。



葡萄品种
长相思
赛美蓉

风土
粘土石灰岩

葡萄藤平均年龄
20年

发酵工艺

压榨和澄清后，进行酒精发酵（50%在400升和600升的法国橡木发酵桶中）

产量
1万瓶

陈酿时间

细酒泥陈酿10个月，期间定期搅桶
50%在法国橡木桶中陈酿

THE WINES

享乐之选

M系列 - 波尔多
果香浓郁，丝滑圆润

M系列酒体丝滑，果香四溢，美味诱人，是各种美食的完美搭档。其顺滑、天鹅绒般质感的单宁，带来优雅的口感。余味悠长，带有果香和辛香料的香气，为味蕾带来真正的享受。无论是搭配各种菜肴还是单独享用，这款葡萄酒都能满足多种需求。

葡萄品种

梅洛
品丽珠
赤霞珠

风土

粘土-泥炭土

葡萄藤平均年龄

年轻藤

发酵工艺

葡萄采摘后，进行除梗、筛选，并通过重力作用运送到发酵罐中开始发酵。每天进行循环泵送，以温和地提取香气。酿酒师每天品鉴葡萄发酵汁，并根据情况调整发酵工艺，直到可以进行苹果酸-乳酸发酵。最后，葡萄酒在发酵罐和橡木桶中陈酿10个月。

陈酿时间

10个月

15%在法国橡木桶中陈酿

产量

3万瓶



THE WINES

优雅之韵

M系列 - 桃红葡萄酒
优雅、果香与清新

该酒体呈现出明亮的浅玫瑰色，散发着红色浆果和花朵的迷人香气。入口时，这款酒以其细腻的质感脱颖而出，带来清爽而柔和的矿物质风味。M系列桃红葡萄酒，犹如一抹夏日清风，轻盈而优雅地拂过您的味蕾，无论是与挚友共享欢乐的开胃酒，还是在露台享受悠闲午餐，M系列桃红葡萄酒都是您的完美伴侣，为您开启一段美妙的味觉之旅。



葡萄品种
品丽珠
赤霞珠

发酵工艺
全程酿造

陈酿时间
不锈钢罐中陈酿8个月

风土
弗龙萨克泥灰土

产量
6000瓶

葡萄藤平均年龄
年轻藤

共享葡萄酒文化 打造葡萄酒体验之旅 游园共享

我们希望每一瓶酒和每一次葡萄园之旅都能反映出酒庄历史、文化和独特地域特色，为我们的客户带来难忘的旅程。皮皮酒庄很快将开门迎接第一批游客，为大家带来难忘的体验。

田园野餐

皮皮酒庄为大家准备了丰富的野餐篮，其中包含当地特产，来搭配我们的葡萄酒。精心布置的餐桌与优美的景色，让野餐更加难忘。

葡萄园漫步

皮皮酒庄坐落于独特的自然景观中。欢迎大家前来徒步，长度从1.5公里到10公里不等，让葡萄酒爱好者充分探索酒庄，体验更多关于葡萄园、风土和周边美丽的自然环境。

品鉴工坊

欢迎葡萄酒爱好者参加为时一小时的葡萄酒品鉴活动，届时我们会将葡萄酒与奶酪、茶等美食相结合，为大家带来品酒乐趣和知识。

酒庄参观与品鉴

游客将在游览中领略庄园的日常生活，从葡萄园到酒庄城堡的丰富遗产、历史、现代酿酒室和令人印象深刻的酒窖。最后，将以品鉴酒庄的美酒作为压轴。

芳香小径

长约一公里，风景如画的小径，蜿蜒在葡萄园的中心地带。沿着池塘穿过森林，为游客提供独特的感官体验。顺沿这条小径，游客通过葡萄园小径两旁点缀的各类鲜花和植物，来闻香识别葡萄酒的微妙香气。在这项有趣的乡野游戏中，游客可以锻炼嗅觉，同时欣赏沿途美丽的风景。





CHÂTEAU PLAIN POINT, 33126 SAINT-AIGNAN, FRANCE

+33(0)5 57 24 95 98

WWW.CHATEAUPAINPOINT.COM