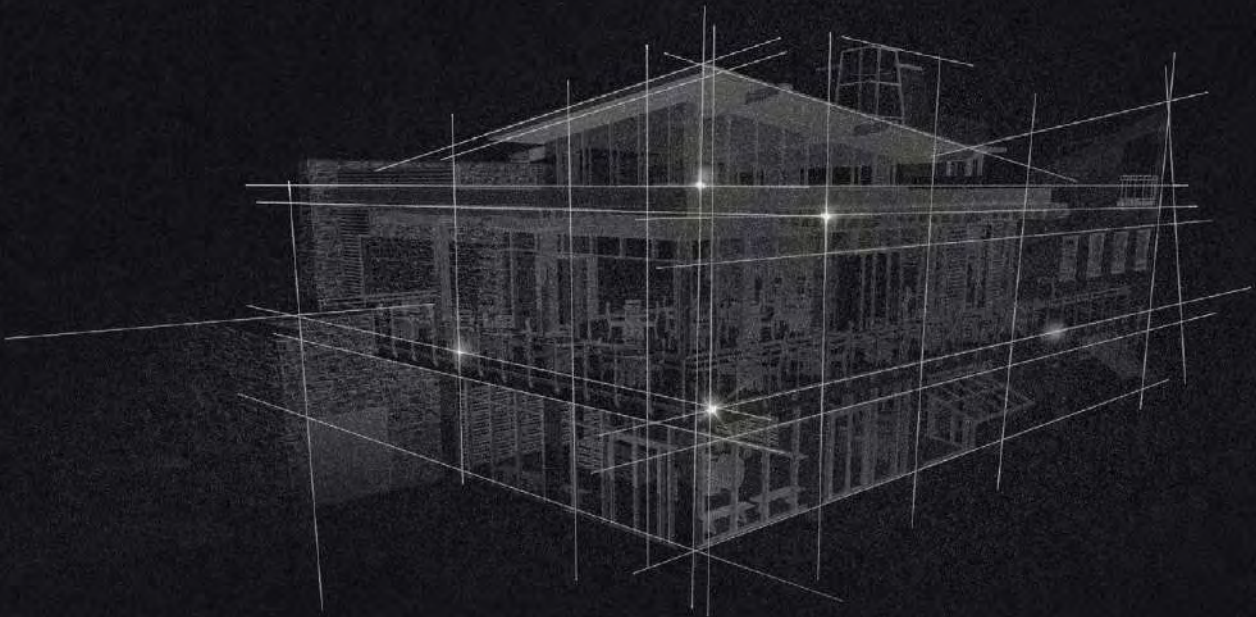




# MT. BOUCHERIE

ESTATE WINERY







## 布舍尔山酒庄

“Mt. Boucherie Estates” 布舍尔山庄——这个名字来源于欧肯那根山谷地区西基洛纳的著名地标古火山布舍尔山（Mt. Boucherie）。该火山的最近一次活跃期是在古新世时,距今已有6100万年,它曾一度上升到海拔2000米,并从冰川时期开始被持续侵蚀,它目前的高度是海拔417米。我们今天用于种植的土壤就是位于这历经地貌变化的古老山脉在冰川活动作用下所形成的优质种植环境。

Mt. Boucherie Estates 酒庄创立于1986年,一直致力于葡萄种植和葡萄酒酿造的研发与经营。从上世纪60年代到二十一世纪初,酒庄在欧肯那根山谷和西密卡米恩山谷持续种植多个品种的葡萄,目前葡萄园占地面积已扩大到300多英亩,是不列颠哥伦比亚省拥有和经营葡萄酒生意最大的家族之一。老藤新茎是酒庄葡萄园的特色,随着酒庄近年来在传统工艺和市场开发上不断地提升,Mt. Boucherie已然成为加拿大西部葡萄酒产区的一颗耀眼新星。





## 不列颠哥伦比亚省葡萄酒产业

诸多酒庄的葡萄酒原产地都位于欧肯那根和西密卡米恩山谷葡萄酒酿造、酿酒的最北端，被誉为最佳的疆域。在这里，葡萄藤因气候和地质特点在极短的生长季节里成熟，因此葡萄的品质会大大增强。对一些人来说，葡萄能在这里茁壮成长，令人印象深刻。这都得力于当地壮丽的湖泊、山川和土壤的优势。

在极短的时间内，欧肯那根和西密卡米恩山谷的葡萄酒品质已经上升到惊人的高度。我们同样以欧洲葡萄园已被挥霍了几个世纪的激情、远见、技巧和金钱，创造出像欧肯那根这样的独特产区所孕育出的顶级品质葡萄酒。给这一带葡萄酒的风格，定义了一个经典。

高品质才是鉴定葡萄酒产区的唯一标准，最高品质的葡萄酒是由世界各地的酿酒师们根据当地的地理特性，以时间和心血换来的酿造成果，这些高品质的酒极具浓烈地方特色。欧肯那根和西密卡米恩山谷就是这样的产区。在这里，酿酒师们追求表达这片神奇土地的独特韵味，酿造出独具不列颠哥伦比亚省特色的葡萄酒。





## 酒庄的葡萄产区

今天，Mt. Boucherie Estates酒庄以自己的葡萄园而自豪。酒庄拥有加拿大最古老的葡萄园之一——1973年的黄金里葡萄种植园，古老的葡萄藤酿造成新的葡萄酒，这些葡萄的品种与当地的地域特点相匹配。我们很荣幸在这些产区耕种，这使得不列颠哥伦比亚省葡萄酒的多样性和独特性与世界葡萄酒产区的葡萄品质区分开来，有着代表性的个性诠释。另外一些葡萄园也是欧肯那根和西密卡米恩山谷中最古老的葡萄园之一。欧肯那根瀑布、黄金里、南、北考斯顿和西基洛纳这些独特的产区正在经历着一项重大的投资。为了充分利用这种优质的土壤，酒庄正在对葡萄园进行更为严格种植措施，并立志于通过利用低产量、高标以及耐心的酿造方式打造独具这片神奇土地特色的葡萄酒品。我们很高兴经历着这古老葡萄酒的酿造之路，并希望与您共同见证。Mt. Boucherie酒庄的崭新辉煌时期也才刚刚开始。





## 种植理念

酒庄正在尝试将传统的栽种方法和现代的有机生态种植方法相结合，这项任务将花费数年的时间，但从长远看，这有利于我们葡萄园的可持续发展，使葡萄酒的品质更加纯正。2019年起，将葡萄园的栽培转换为有机种植后，葡萄藤和土壤已取得了非常有效的改善。我们相信，采用可持续和可再生的耕作方式，并停止使用除草剂和农药，将会让我们的葡萄酒未来从品质与口感上都产生巨大的飞跃。

此外，我们将继续投资和改善葡萄品种，关注品种的适宜性和整体健康。葡萄园会通过优化覆盖作物，滴灌堆肥和其他项目的方式，增加整体环境的美感。迄今为止，我们已在各个地点重新种植了超过45英亩的土地，去除了不太适合的品种，并着重于黑皮诺，西拉，赤霞珠和长相思的种植面积，我们认为它们最合适当地的风土。我们从2016年开始的第一批播种刚刚收获，结果非常出色。同时酒庄计划在未来几年内再扩种50英亩土地的葡萄树。



## 酿酒师

酿酒师杰夫·亨德马克（Jeff Hundertmark）作为一名屡获殊荣的酿酒师和侍酒师，擅长根据不同的葡萄园风土特点精心酿造有特色的葡萄酒。他生长于奥肯纳根的牧场，从小受到当地的酿酒工艺熏陶，并在成年后接受了专业的葡萄酒酿造培训，有着丰富的酿酒经验与超凡的造诣。

杰夫年轻时期游历诸多葡萄产区，精通葡萄酒的风土、品性，对酿造高端的葡萄酒格外痴迷，这也影响了他本人的酿造风格。在Penticton的Okanagan学院学习时，他接触了有机和生物动力葡萄栽培。加入Mt. Boucherie酒庄后，他设计了一个雄心勃勃的种植计划——将传统的栽种方法和现代的有机生态种植方法相结合的葡萄栽培生态系统。











## 开启崭新体验

酒庄每年都迎来世界各地的宾客，来自五湖四海的朋友们沿着葡萄园的小路参观布舍尔山酒庄，品尝各类美酒，体会一种时间倒流的美妙。全新设计概念的酒庄建筑、古朴的酒窖、酿酒槽以及西餐厅，这里的一切以一种新的姿态呈现出布舍尔山谷一带独特的诗情画意。







2020年春季，我们全新打造的葡萄酒体验中心正式对每一位爱酒人士开放，这里拥有15,000平方米的品尝室，私人活动空间，屋顶露台和一家现代化的餐厅（以西基洛纳的创始人Isadore Boucherie命名），顾客可以全方位的体验葡萄酒的神奇和美妙。







The Modest Butcher餐厅是酒庄最具特色的部分。进入餐厅，映入眼帘的就是优雅高贵的北美胡桃木原木桌椅，美好的用餐环境与okanagan湖的自然美景融为一体，让每一位客人更直接的享受大自然的惬意。我们使用的食材均来自当地有机种植的菜园，大厨Dan将当地美食与其相适应的美酒搭配在一起，不论是喷香四溢的牛排还是鲜活灵动的海鲜，都能激发出葡萄酒最适合的味道，让每位前来的食客享用到人生中最难忘的饕餮盛宴。酒庄所营造出来的轻松友好氛围，令每位游客流连忘返。

酒庄悠久的历史底蕴体现了Mt. Boucherie品牌文化，日益改良的酿酒技术和酒庄硬件环境的完善共同描绘出了Mt. Boucherie酒庄光明的未来。酒庄会一如既往地传承、演绎经典，展望未来，我们一起为现在和未来的美好景象，干杯！







传 承 经 典 卓 越 品 质





# 布舍尔山 斯密特干红葡萄酒



法定产区名称: Okanagan Valley, BC Canada

年份: 2016年

葡萄品种: Merlot 51% 梅洛

Cabernet Franc 21% 品丽珠

Cabernet Sauvignon 19% 赤霞珠

Malbec 6% 马尔贝克

Syrah 3% 西哈

酿造工艺: 24个月的100%法国橡木桶陈酿,  
35%新桶

酒精度: 14.7%

规格: 375ml、750 ml、1.5L、3L

  
**MT. BOUCHERIE**  
ESTATE WINERY

品鉴赏析: 这款酒彰显处出自身的丰富与浓郁, 带有樱桃, 李子, 烟草和泥土的香气。 紧致的单宁支撑酒体, 丰满而有个性, 余味悠长, 有辛辣感。

97 points – Double Gold – San Francisco International Wine Competition

Gold – Cascadia International Wine Competition

Gold – Wine Press Northwest Competition

95 points – Natalie MacLean

94Points – John Schreiner

传 承 经 典





# 布舍尔山 伯爵干红葡萄酒

法定产区名称: Okanagan Valley, BC Canada

年份: 2015年

葡萄品种: Merlot 39% 梅洛

Syrah 31% 西哈

Zinfandel 18% 仙粉黛

Cabernet Sauvignon 12% 赤霞珠

酿造工艺: 25个月的100%法国橡木桶陈酿  
(40%新桶)

酒精度: 14.8%

规格: 750ml

MT. BOUCHERIE  
ESTATE WINERY

这款酒有白巧克力和摩卡的芳香，雪松、木炭的香气，还伴有淡淡的香草和黑醋栗甜酒的香气；此酒酒体丰满又轻盈，明亮，口感清新浓郁，酸度适中。这是一款值得窖藏很久的佳酿。





# 布舍尔山 梅洛干红葡萄酒

法定产区名称：Okanagan Valley, BC Canada

年份：2017年

葡萄品种：Merlot 梅洛

酿造工艺：18个月的100%法国橡木桶陈酿  
(25%新桶)

酒精度：14.9%

规格：750ml



2017年梅洛干红葡萄酒有着较深的宝石红色，伴随着一丝紫色色调。香气上散发出优雅的果香，成熟的红色水果香味与橡木气息非常融合。在口腔中，这款葡萄酒明显让人感受到其复杂性以及丝滑柔顺的单宁质感。口感上强壮有力，浓郁饱满，体现出丰富的红色浆果和非常香甜的香草味道。

93Points – John Schreiner





# 布舍尔山波尔多 典藏干红葡萄酒

法定产区名称： Okanagan Valley, BC Canada

年份： 2015年

葡萄品种： Cabernet Franc 40% 品丽珠  
Cabernet Sauvignon 32%

赤霞珠 Carmenere 28% 佳美娜

酿造工艺： 18个月的100%法国橡木桶陈酿

酒精度： 14.7%

规格： 375ml



这款葡萄酒一经打开扑面而来的就是带着强烈的李子、黑莓、茴香和摩卡 的混合香味。其丰富而醇厚的口感微微带给您干烟草、鼠尾草和泥土的联想。经过精心调配的单宁酸配合上丰富的水果香味，最后的回味则充满了浓缩咖啡、可可和甘草的口味。





# 布舍尔山 桃红葡萄酒

法定产区名称: Okanagan Valley, BC Canada

年份: 2019年

葡萄品种: 100% Zweigelt 茨威格

酒精度: 12.3%

规格: 375ml

  
**MT. BOUCHERIE**  
ESTATE WINERY

明亮的粉红色，仿佛一位优雅活泼的小萝莉。红色果香浓郁，喝着顺口。轻轻一嗅，满满的草莓，覆盆子，树莓，红樱桃的新鲜果味，仿佛置身于粉红色的莓果园，与柔和的酸度相辅相成，回味干净清爽。





# 布舍尔山 琼瑶浆干白葡萄酒

法定产区名称: Okanagan Valley, BC Canada

年份: 2018年

葡萄品种: Gewurztraminer琼瑶浆

酒精度: 13.6%

规格: 750ml

MT. BOUCHERIE  
ESTATE WINERY

这款干型琼瑶浆就如同一款来自阿尔萨斯地区的纯正干白，能够满足你的一切期待。酒中隐约散发出薰衣草，柠檬和玫瑰的香味，干燥辛辣圆润的口感充分刺激着你的味蕾。用这款琼瑶浆来搭配辛辣浓郁的印度咖喱，中式菜肴和墨西哥辣椒，那神奇的口感会让你觉得不可思议。





# 布舍尔山 雷司令白冰葡萄酒

法定产区名称: Okanagan Valley, BC Canada

年份: 2016年

葡萄品种: Riesling雷司令

酒精度: 12.3%

规格: 200 ml

  
**MT. BOUCHERIE**  
ESTATE WINERY

布舍尔山雷司令白冰葡萄酒是用Riesling雷司令葡萄酿造的，产生了更丰富的层次，更胜很多德国的冰酒，堪称为复杂典雅的冰酒。成熟蜜瓜和热带水果的香味，芬芳馥郁。静心闻香，其味悠长。口味香醇甜美，酒甜而不腻，酸而不涩，香气浓郁复杂，有花香、蜂蜜香气，并有丰富的果香回甘芬芳，值得反复品饮。

Double Gold – Wine Press Northwest  
Double Gold – Cascadia Wine Competition  
Silver – Los Angeles Wine & Spirits Comp.

传 承 经 典





# 布舍尔山 梅洛红冰葡萄酒

法定产区名称: Okanagan Valley, BC Canada

年份: 2016年

葡萄品种: Merlot 梅洛

酒精度: 11.4%

规格: 200 ml



MT. BOUCHERIE  
ESTATE WINERY

葡萄在清晨5点，零下10度的时候手工采摘。对于酿造冰酒葡萄的采收，温度有着极为严格的法律规定。这一切都保障了最后冰酒的品质以及纯净度。此款冰酒的甜度和浓郁度非常高，而且它的甜度和酸度达到了奇妙的平衡，因而喝起来惊人地优雅芬芳。成熟而浓郁的樱桃、李子风味，恰到好处的酸度，绝佳的深度和复杂度，这些都使得此款冰酒成为各式甜点以及其他食物的绝配。

Double Gold – Wine Press Northwest  
Double Gold – Cascadia Wine Competition  
Gold – Los Angeles Wine & Spirits Comp.

传 承 经 典





驻中国办事处

浙江金农进出口有限公司

浙江省杭州市上城区庆春路11号凯旋门商业中心31楼

电话: 15958184717

Email: [zj\\_jinnong@163.com](mailto:zj_jinnong@163.com)

829 DOUGLAS ROAD  
WEST KELOWNA, BC V1Z 1N9  
CANADA

[mtboucherie.com](http://mtboucherie.com)