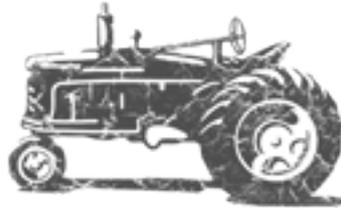


## Ten Minutes by Tractor, Mornington Peninsula

十分钟拖拉机酒庄，莫宁顿半岛

# Ten Minutes by Tractor

MORNINGTON PENINSULA



十分钟拖拉机酒庄（Ten Minutes by Tractor）于 1999 年由三个家族创建，三个家族的葡萄园在莫宁顿半岛（Mornington Peninsula）上都互相毗邻，旨在生产出能体现他们葡萄园中独有特性的葡萄酒，2004 年被 Martin Spedding 收购。在 2019 年的《澳大利亚葡萄酒指南》（Australian Wine Companion）中，被 James Halliday 评选为**红五星酒庄**。

每年度的《澳大利亚葡萄酒指南》（Australian Wine Companion）中，澳大利亚葡萄酒权威人物 James Halliday 会对众多酒庄进行评选分级。红五星酒庄必须是澳洲杰出的酒庄代表，有能力生产具有品种代表性和典型性的葡萄酒。连续三年以上获得五星酒庄评级，至少有两款酒达到 95 分或以上。2019 年澳洲有 232 家红五星酒庄，占比 8.2%。



当人们看到酒标上的老式拖拉机，都想要问：为何酒庄取了这么个名字呢——十分钟拖拉机 (Ten Minutes by Tractor)?

- 十分钟拖拉机有三块重要的单一园：贾德(Judd), 沃礼士 (Wallis)及 McCutcheon(麦卡琴)，这三块单一园成倒正三角形排列。如果开着拖拉机以正常的速度，从任何一个单一园到另外一个单一园，都刚好只用十分钟，这也就是酒庄名字的由来。目前酒庄内还收藏着酒标上的老式拖拉机。



莫宁顿半岛三面环海——西靠菲利普港湾 (Port Philip Bay)，东望西港湾(Western Port Bay)，南瞰巴斯海峡 (Bass Strait)。这里气候凉爽，附近的海洋在夏季赋予葡萄园强烈的凉爽海风影响。夏末和秋季的气候相对稳定，白天晴朗，夜晚凉爽，较晚的成熟期及温和漫长的秋季使葡萄能够完全成熟，天然酸度高，单宁成熟细腻。

得益于凉爽的气候，这里因生产澳大利亚最好的黑比诺和霞多丽而享誉国际。澳大利亚地理标志“莫宁顿半岛”也于 1997 年 3 月 18 日登记在受保护名称登记册上。

莫宁顿半岛种植最多的品种是黑皮诺，约占 50%，紧随其后的就是霞多丽。还有少量种植西拉，长相思，灰皮诺；近年来，莫宁顿半岛的灰皮诺的质量及国际声誉都有非常显著的提高。该产区有 200 多块葡萄园，60 家酒庄，至少 50 间酒窖。

虽然在官方上还没有明确区分莫宁顿半岛的子产区，不过，仍然存在着自然的区域划分——北部的山下区“down the hill”和南部的山上区“up the hill”。

	Down the hill	Up the hill
海拔	低于 100 米	高于 100 米
土壤	贫瘠的沉积土	肥沃的火山土
气候	温暖，干燥	凉爽，湿润，受到来自巴斯海峡 Bass Strait 凉爽海风影响



## McCutcheon Vineyard 麦卡琴葡萄园



1985 年，Andrew 和 Vivienne McCutcheon 购得麦卡琴葡萄园，1992 年开始种植葡萄。2006 年，Martin Spedding 从他们手中收购麦卡琴葡萄园 (McCutcheon Vineyard)。这块单一园是十分钟庄园海拔第二高的葡萄园，最高海拔可达 200 米，坡度 5°。葡萄都种植在朝东的斜坡上，光照良好，但又不会酷热，夜晚凉爽，相较于 Judd 和 Wallis 两块单一园，这里出产的葡萄风味更加优雅，单宁更加精细。

麦卡琴葡萄园的黑皮诺成熟最晚，比 Judd 晚 5 天，比 Wallis 晚 7 天，比 Coolart Road 晚 26 天；而霞多丽比 Wallis 成熟晚 5 天，但早于 Judd 5 天。

坡度 & 海拔	海拔第二高的葡萄园，200 米。低于 Judd (206 米)，高于 Spedding (187 米), Wallis (142 米)和 Coolart (72 米)。坡度 5°，与 Spedding 一样。
斜坡朝向	正东朝向。光照良好，但又不会酷热，夜晚凉爽，相较于 Judd 和 Wallis 两块单一园，这里出产的葡萄风味更加优雅，单宁更加精细。
葡萄树行列方向	所有葡萄树都沿着斜坡由东到西种植，有助于排水。这个行列方向垂直于强烈的盛行风方向（北/南/西南），可以减少酷热的影响。而且可以实现最有效的行宽，使得任何拖拉机操作都很安全。
风向	受东/西向风的影响较多，西南风被阻隔。较低的区域会受到偏北风的影响，在夏季会经历一些干燥和蒸发。
土壤	这里的土壤为红色的富铁土(red ferrosols)。表层土为粉质黏壤土(silty clay loam)，深度 20-30cm。排水性好，没有涝害的风险。
葡萄品种	Pinot Noir (克隆： MV6, G5V15, 777, 667)  种植时间：1992-2012 年  种植面积：3.28 公顷
	Chardonnay (克隆： P58, 95, 96)  种植时间：1992-2012 年  种植面积：2.14 公顷



麦卡琴葡萄园（McCutcheon Vineyard）有四个不同的地块——Ridge Block North, Lake Block North, Ridge Block South, Lake Block South。

- Ridge Block North: 位于西北角，海拔 196-201 米。只种植 MV6 这个黑皮诺克隆（1992 年种植），来自这里的葡萄都用来酿造单一园酒款。
- Lake Block North: 位于东北角，海拔 175-192 米。来自这个地块的葡萄通常用来酿造 10X 和 Estate 系列酒款。种植黑皮诺(G5V15, MV6, 777)。
- Ridge Block South: 地势平坦,海拔 192-198 米,种植黑皮诺(667)和霞多丽(P58)。
- Lake Block South: 海拔 175-193 米，种植霞多丽(P58, 95, 96)。

## Judd Vineyard 贾德葡萄园



1988 年，最初的拥有者 Gurry 家族对这块葡萄园做了研究，认为这里非常适合种植葡萄，可以出产非常高品质的葡萄酒。1990 年开始葡萄种植。Judd 家族于 1996 年购得这片产业，1999 年成为十分钟拖拉机酒庄的一部分。

贾德葡萄园正东朝向，坡度最陡峭——6°。也是酒庄海拔最高的葡萄园，海拔 206 米。太阳升起后葡萄园温度缓慢上升，夏季和秋季午后温暖，夜晚温度与日落点时差不多。由于昼夜温差并不大，Judd 葡萄园的酒更加饱满丰富。贾德葡萄园的黑皮诺成熟比 Coolart Road 晚 21 天，比 Wallis 晚 5 天，早于 McCutcheon 5 天。除了种植黑皮和霞多丽，这里也种植着长相思。

坡度 & 海拔	海拔最高的葡萄园，206 米，坡度 6°。
斜坡朝向	正西朝向。太阳升起后葡萄园温度缓慢上升，夏季和秋季午后温暖，夜晚温度与日落点时差不多。由于昼夜温差并不大，Judd 葡萄园的酒更加饱满丰富。
葡萄树行列方向	除了一小部分黑皮诺外（North-South Block），所有葡萄树都沿着斜坡由东到西种植，有助于排水。这个行列方向垂直于强烈的盛行风方向（北/南/西南），可以减少酷热的影响。而且可以实现最有效的行宽，使得任何拖拉机操作都很安全。
风向	夏季的北方比较强劲，会造成一些干旱影响；而冬季的南风比较寒冷，会对葡萄园的修建有些影响。
土壤	这里的土壤为红色的富铁土(red ferrosols)。表层土为粉质黏壤土(silty clay loam)，深度 20-30cm。排水性好，没有涝害的风险。
葡萄品种	Pinot Noir (克隆：MV6, 114, 777) 种植时间：1996-2009 年 种植面积：3.42 公顷
	Chardonnay (克隆：P58) 种植时间：1994 年 种植面积：1.32 公顷
	Sauvignon Blanc (克隆：F14V9, HSV10) 种植时间：1993-1997 年 种植面积：1.12 公顷



贾德葡萄园（Judd Vineyard）有四个不同的地块——Garden & Home Blocks, Poplar Block, North-South Block, Creek Block。

- Garden & Home Blocks: 位于东南角, 这两个地块都种植长相思(F14V9, HSV10), 是海拔最高的葡萄园。由于长相思有着过高的活力, 这里土壤相对贫瘠, 可以很好的控制长相思长势, 使其缓慢成熟。
- Poplar Block: 位于东北角, 1994 年开始种植霞多丽(P58), 来自这个地块的霞多丽均用来酿造单一园酒款。相比 McCutcheon 和 Wallis 霞多丽, 这里的更加饱满浓郁。
- North-South Block: 这个地块葡萄藤的行列走向为北-东北。这种方式可以获得最有效的种植空间。这里种植黑皮诺(1996 年种植 D2V5, 2007 年替换成 777)。
- Creek Block: 这个地块种植黑皮诺(777, MV6, 114, 115), 其中 115 (偶尔用到 114) 用来酿造单一园酒款。

## Coolart Road Vineyard 酷雅路葡萄园



酷雅路葡萄园（Coolart Road Vineyard）于 2000 年开始葡萄种植。那是超过 95% 种植的是黑皮诺葡萄。第一个年份是 2005。2008 年，十分钟酒庄买下一半葡萄园，2009 年，第一次作为十分钟拖拉机酒庄的酒款面向市场。最初，这块葡萄园还种植着少量的雷司令，霞多丽和长相思；但 2012 年，酒庄移除这些葡萄藤，用来种植 Abel 和 Pommard 两个黑皮诺克隆。2017 年，酒庄收购了剩余 50% 的葡萄园。酷雅路葡萄园是十分钟拖拉机酒庄最平坦的葡萄园，最高海拔也就 72 米。这里出产的单一园黑皮诺具有更温暖的风格。

坡度 & 海拔	葡萄园非常平坦。在西北角的 A Block 稍微有些坡度。
斜坡朝向	葡萄园地势平坦，有一些缓坡朝东。西北角的 A Block 朝北。
葡萄树行列方向	由北向南
风向	东部边界阻隔了强风对葡萄园的影响。
土壤	这里的土壤类型以棕色和黄色 chromosols。Chromosols 土壤的质地介于壤土和黏土之间。
葡萄品种	Pinot Noir (克隆：777, G5V15, Pommard, MV6, 115, Abel) 种植时间：2000-2012 年 种植面积：13.68 公顷



酷雅路葡萄园 (Coolart Road Vineyard) 有五个不同的地块——A, B, C, D, E, F Block。

用来酿造单一园黑皮诺的葡萄来自 D 或者 F Block。

## Wallis Vineyard 沃礼士葡萄园



Peter 和 Elizabeth Wallis 对于黑皮诺和勃艮第顶级葡萄酒的热情始于 1970 年代，这种热情促使他们学习更多关于葡萄酒的知识，以及建立自己的葡萄园。在与 Ian Macrae 商讨后，他们于 1992 年买下 Wallis Vineyard，并开始种植葡萄。

沃礼士葡萄园（Wallis Vineyard）海拔仅 142 米，坡度平缓——4°。东北向的缓坡很好的接收日照，来自巴斯海峡（Bass Strait）的凉爽海风使得夜晚温度降低。除了黑皮诺和霞多丽，这里也种植着灰皮诺。

作为酒庄第二温暖的葡萄园，黑皮诺的成熟比 Coolart Road 晚 19 天，比 Judd 和 McCutcheon 分别早 2 天和 7 天。而霞多丽成熟最早，比 Judd 和 McCutcheon 分别早 11 天和 5 天。

坡度 & 海拔	这是酒庄第二平坦的葡萄园,坡度 4°;海拔 142 米,仅比 Coolart Road 高一些。
斜坡朝向	东北朝向。可以很好的接受白桃的日照。同时,受到凉爽海风的影响,夜晚温度下降较快,比较凉爽。
葡萄树行列方向	三个地块行列走向有些许不同。但大致为东北方向。有利于向坡下排水。
风向	周围边界保护了葡萄藤免受强风影响。不过,还是会受到来自东部和北部风的些微影响。
土壤	这里的土壤为红色的富铁土(red ferrosols)。表层土为粉质黏壤土(silty clay loam),深度 20-30cm。排水性好,没有涝害的风险。
葡萄品种	Pinot Noir (克隆: MV6, 777, 115) 种植时间: 1995-2007 年 种植面积: 2.37 公顷
	Chardonnay (克隆: P58, 95) 种植时间: 1994, 2016 年 种植面积: 2.08 公顷
	Pinot Gris (克隆: D1V7) 种植时间: 1995 年 种植面积: 0.04 公顷



沃礼士葡萄园（Wallis Vineyard）有三个不同的地块——Piano Block, Middle Block, Tree Block。来自 Middle Block 的黑皮诺（MV6）用来出产单一园黑皮诺；来自 Tree Block 的霞多丽（P58）用来酿造单一园霞多丽。

十分钟拖拉机酒庄尊重风土,让果实本身说话,酿造出最具莫宁顿半岛特色的葡萄酒。

葡萄品种主要以法国勃艮第传统品种——霞多丽(Chardonnay)和黑皮诺(Pinot Noir)为主。较少的人工干预,不使用任何除草剂和杀虫剂,遵循可持续性原则进行葡萄园管理。

在酿造的过程中,更是受到了勃艮第的深深影响,葡萄均为手工采摘,野生酵母发酵,人工压帽,中等偏重烘烤的法国橡木桶(228L),但新橡木桶的比例少(单一园系列也不太会超过 50%),无过滤无澄清。这样自然传统的酿造方式增添了更多的优雅、复杂和平衡感。



十分钟拖拉机酒庄的产品包括 10X 系列、Estate 庄园系列、Single Vineyard 单一园系列。每一款都具有自己独特的个性，均体现了酒庄的多样化及高品质的特点。酒庄的众多酒款更是荣获了澳洲知名酒评家 James Halliday 97 分的高分。

- **10X 系列**：精选莫宁顿半岛多个葡萄园的葡萄混合酿造而成，当然也包括来自单一园的葡萄（Judd, McCutcheon, Wallis, Coolart Road）。10X 系列目的在于酿造出清新易饮的酒款，葡萄来自较年轻的葡萄藤，很少使用新橡木桶，而且木桶熟化时间相对短。该系列包括 Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Rose, Pinot Noir。
- **Estate 庄园系列**：庄园系列的酒款都很好的表达了产区特色。精选不同独立葡萄园的酒，完美的混酿在一起，酿造出了莫宁顿半岛最出色的黑皮诺和霞多丽。
- **Single Vineyard 单一园系列**：来自酒庄的单一葡萄园——Judd, McCutcheon, Wallis, Coolart Road。精选最优质的霞多丽和黑皮诺葡萄，注重葡萄园和酒厂的管理，以保证体现最纯净的风土特征。单一园系列仅在最好的年份酿造，产量有限。



除了酒，十分钟酒庄还有顶级餐厅——米其林二星，经典法式菜。主厨 Stuart Bell 采用优质的当地食材烹饪出美味出色的菜肴，包括在自有的果菜园里种植的香草、莴苣叶和蔬菜。透过大片落地窗，可以看到外面的海湾景色，冬季可以依在开放式的壁炉旁取暖，或是泡在当地出名的温泉内，惬意、舒适的同时又不失其酒庄的当地特色。



### 获奖与评分

酒款名称	James Halliday 评分
Wallis Mornington Peninsula Chardonnay 2016	97
Wallis Mornington Peninsula Chardonnay 2015	97
Wallis Mornington Peninsula Pinot Noir 2016	97
Wallis Mornington Peninsula Pinot Noir 2015	95
Judd Vineyard Chardonnay 2016	96
Judd Vineyard Chardonnay 2015	97
Judd Mornington Peninsula Pinot Noir 2016	95
Judd Mornington Peninsula Pinot Noir 2015	96
Coolart Road Mornington Peninsula Pinot Noir 2016	95
Coolart Road Mornington Peninsula Pinot Noir 2015	94
McCutcheon Mornington Peninsula Chardonnay 2016	94
McCutcheon Mornington Peninsula Chardonnay 2015	95
McCutcheon Mornington Peninsula Pinot Noir 2016	93
McCutcheon Mornington Peninsula Pinot Noir 2015	97
Estate Mornington Peninsula Pinot Noir 2016	94
Estate Mornington Peninsula Pinot Noir 2015	93
Estate Mornington Peninsula Chardonnay 2016	93
Estate Mornington Peninsula Chardonnay 2015	95
10X Mornington Peninsula Pinot Noir 2016	92
10X Mornington Peninsula Pinot Noir 2015	93
10X Mornington Peninsula Rose 2017	94
10X Mornington Peninsula Rose 2016	90
10X Mornington Peninsula Pinot Gris 2016	92
10X Mornington Peninsula Pinot Gris 2015	91
10X Mornington Peninsula Chardonnay 2015	94
10X Mornington Peninsula Sauvignon Blanc 2017	93
10X Mornington Peninsula Sauvignon Blanc 2015	91

## Ten Minutes by Tractor 10X Chardonnay 2015

### 十分钟拖拉机 10X 霞多丽干白葡萄酒 2015



---

品种：霞多丽

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：三月中旬进行手工采摘，整串压榨，将未处理的葡萄汁转移到 15% 的新法国橡木桶中。野生酵母发酵前，在春季进行部分的乳酸发酵，随后在桶中熟化的 9 个月时间内进行常规搅拌。装瓶前不进行澄清过滤。

---

品酒笔记：浅柠檬色；展现出柑橘和白桃的高格调香气，以及草本香调和温暖的香草系，还有些更深层，多肉植物的香气；在口中，新鲜的柑橘最初地表现了明确的风味特色，有很好的神韵和活力，如同一口咬下新鲜的水果。尾韵有着奶油糖果和柠檬雪酪的感觉。

---

适饮期：2016-2023 年

---

评分：JH 94/100 TWF 91/100

---

## Ten Minutes by Tractor 10X Chardonnay 2017

### 十分钟拖拉机 10X 霞多丽干白葡萄酒 2017



---

品种：霞多丽（克隆：P58）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月初手工采摘，通过重力作用整串压榨。随后将葡萄汁转移到旧的橡木桶中（木桶包括 228L 的法国桶和 600L 的奥地利桶），依靠野生酵母自然发酵。经过 11 个月的熟化，期间不进行搅桶，使得酒保持新鲜和紧实的结构。些许自然的苹果酸乳酸发酵，在装瓶前轻微澄清和过滤。

---

品酒笔记：这是酒庄最平易近人的一款霞多丽，活跃且清爽。爽口的酸度支撑了整个酒体，橡木桶味道为其增添了一定的复杂度。这是一款充满活力的、类似夏布利风格的霞多丽。

适饮期：2018-2023 年

---

## Ten Minutes by Tractor 10X Pinot Gris 2017

十分钟拖拉机 10X 灰皮诺干白葡萄酒 2017



---

品种：灰皮诺 (克隆：D1V7)

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：三月中旬手工采摘葡萄，重力法整串压榨，使用野生酵母在旧的 228 升法国橡木桶中发酵。在桶中经过 9 个月的时间熟化，期间不搅桶来保持葡萄酒的新鲜和紧实度。部分苹果酸乳酸发酵（10%），装瓶前轻微澄清过滤。

---

品酒笔记：明亮纯净的浅黄色，具有很好的清爽度和精致感。带有浓郁的柠檬、青苹果、白桃、香辛料、梨子、蜂蜜、椴树的香气。酒体中等，酸度活跃，结构感很好，余韵持久，香气浓郁。

适饮期：2018-2023 年

---

评分：TWF 92/100

---

## Ten Minutes by Tractor 10X Rosé 2018

### 十分钟拖拉机 10X 桃红葡萄酒 2018



---

品种：黑皮诺 (克隆：777 , Abel, Pommard)

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在二月底至三月中旬间手工采收。整串压榨后直接转移到旧的法国橡木桶中，在野生酵母的作用下自然发酵。经过完全的苹果酸乳酸发酵，同时在旧的法国橡木桶中熟化 5 个月。装瓶前不澄清，但经过过滤。

---

品酒笔记：这是一款非常美味可口的桃红葡萄酒，使用黑皮诺酿造，香气丰富复杂，结构紧实。浓郁的草莓、蔓越莓、覆盆子香气，并带有坚果气息。中等酒体，酸度清爽，余味带有丰富的果香。

适饮期：2018-2021 年

---

## Ten Minutes by Tractor 10X Pinot Noir 2016

十分钟拖拉机 10X 黑皮诺干红葡萄酒 2016



---

品种：黑皮诺

(克隆：MV6, 115, 777, D2V5, Pommard, G5V15)

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：二月中旬到三月中旬期间进行手工采摘，100%除梗，4-7 天发酵前浸渍，使用野生酵母进行发酵，整个过程大约持续 15-23 天。压榨后转移到 228 升法国橡木桶（15%新橡木桶）中熟化 10 个月。100%自然苹果酸乳酸发酵。装瓶前不进行澄清过滤。

---

品酒笔记：这是一款有冲击力的佳酿。令人惊讶的是在温暖成熟的季节，酿造出一款优雅的作品。这里有一层层的复杂香气，芳香的酸樱桃、蜜饯、新鲜的烟草。精致的口感有着酸度支撑，柔和的单宁中有着鲜味。泥土的气息、皮革、铅笔芯，无疑造就了一款经典的黑皮诺。

适饮期：2017-2025 年

---

评分：JH 92/100 TWF 89/100

---

## Ten Minutes by Tractor 10X Pinot Noir 2017

### 十分钟拖拉机 10X 黑皮诺干红葡萄酒 2017



---

品种：黑皮诺

(克隆：115, MV6, G5V15, Abel, 777, Pomard)

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：三月初到四月初期间进行手工采摘，100%除梗，转移到5吨的水泥罐中，冷浸渍数天后使用野生酵母进行发酵，整个过程大约持续25-30天。压榨后转移到228升法国橡木桶（15%新橡木桶）中熟化8个月。100%自然苹果酸乳酸发酵。装瓶前进行澄清，轻度或者不过滤。

---

品酒笔记：这是一款充满活力的黑皮诺，清爽明快的草莓、红色浆果、香辛料的香气，辅以野味气息，增加了复杂度。可以立即饮用，也可以在瓶中陈年增加层次感。

适饮期：2018-2026年

---

## Ten Minutes by Tractor Estate Chardonnay 2016

### 十分钟拖拉机庄园霞多丽干白葡萄酒 2016



---

品种：霞多丽

（克隆：P58, I10V1）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月份进行手工采摘，整串压榨，葡萄汁转移到法国橡木桶中进行发酵，仅使用野生酵母，

83%苹果酸乳酸发酵，在法国橡木桶中熟化 11 个月

（19%新桶），期间不断进行酒泥搅动。

---

品酒笔记：酿造这款庄园霞多丽的葡萄来自四块葡萄园

——Wallis, Kentucky, McCutcheon 和 Judd。中等金黄色泽，散发着白桃，油桃的典型香气，同时带有额外的白巧克力风味。酸度愉悦丰富，与果香完美平衡。

---

适饮期：2018-2026 年

---

评分：JH 93/100

---

## Ten Minutes by Tractor Estate Pinot Noir 2015

### 十分钟拖拉机庄园黑皮诺干红葡萄酒 2015



---

品种：黑皮诺

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄手工采摘，保留一小部分完整葡萄串，使用野生酵母进行发酵，浸渍 20 天，在 20%新桶中熟化 12 个月。装瓶前不经过澄清过滤。

---

品酒笔记：这是一款严肃风格的酒。深宝石红色泽，有着辛辣的气息，大量的泥土的味道尾随而来，口感坚实又恰到好处，精致严谨的单宁显现在收尾处，唇齿荡漾着一丝干果，干药草和红肉的气息，令人印象深刻。

---

适饮期：2017-2025 年

---

评分：JH 93/100 TWF 93/100

---

## Ten Minutes by Tractor Estate Pinot Noir 2016

### 十分钟拖拉机庄园黑皮诺干红葡萄酒 2016



---

品种：黑皮诺

(克隆：MV6, 777, 115, G5V15, 667, 115)

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在二月底至三月中旬手工采摘，到达酒庄后部分除梗（85%）。3-7 天发酵前浸渍，使用野生酵母发酵，短暂的发酵后浸渍（果皮接触浸渍时间 15-25 天）。随后转移到法国橡木桶中熟化 12 个月（其中 21% 为新桶）。期间 100% 的苹果酸乳酸发酵。装瓶前不经过澄清和过滤。

---

品酒笔记：2016 年份的庄园黑皮诺极具个性。较早装瓶和保留更多的整串葡萄，使得这款酒更具活力。浓郁的浆果，香草、番茄叶的香气，再加上一些香料和果酱香气，使得整体香气很复杂。

---

适饮期：2018-2026 年

---

评分：JH 94/100 TWF 93/100

---

## Ten Minutes by Tractor Coolart Road Pinot Noir 2016

十分钟拖拉机酷雅路黑皮诺干红葡萄酒 2016



---

品种：黑皮诺（克隆：MV6, 115, 777）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在二月中旬手工采摘，100%除梗。经过3-7天发酵前浸渍过程，100%野生酵母发酵，较短的发酵后浸渍，总共果皮浸渍提取时间长达15-25天。在法国橡木桶中熟化12个月，其中20%为新桶。100%苹果酸乳酸发酵。装瓶前不经过澄清和过滤。

---

品酒笔记：酷雅路葡萄园是酒庄最早开始采收的，出产的酒也很肥美。这款酒充满了黑色水果、李子味道，并带有一些泥土芳香，大黄，烟熏橡木的风味。酒体饱满，酸度清爽，具有很好的复杂度，回味悠长。

适饮期：2018-2028年

---

评分：JH 95/100

---

## Ten Minutes by Tractor Judd Chardonnay 2016

十分钟拖拉机贾德霞多丽干白葡萄酒 2016



---

品种：霞多丽（克隆：P58）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月初手工采摘，整串压榨后转移至法国橡木桶中，仅使用野生酵母自然发酵，80%苹果酸乳酸发酵。在法国橡木桶中熟化 11 个月，其中 17%为新桶。装瓶前过滤，不进行澄清。

---

品酒笔记：2016 年气候较温暖，采收较早，同时只进行了部分苹乳发酵，使得这款贾德霞多丽获取了更多的新鲜感和层次。葡萄柚，无花果，油桃，燧石，腰果，面包，奶油的风味交织在一起。酒体饱满，优雅纯净，余味悠长且紧实。

---

适饮期：2018-2028 年

---

评分：JH 96/100 TWF 93/100

---

## Ten Minutes by Tractor Judd Pinot Noir 2016

### 十分钟拖拉机贾德黑皮诺干红葡萄酒 2016



---

品种：黑皮诺（克隆：115）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月中旬手工采摘，100%除梗。经过6天发酵前浸渍过程，100%野生酵母发酵，较短的发酵后浸渍，总共果皮浸渍提取时间长达24天。在法国橡木桶中熟化12个月，其中17%为新桶。100%苹果酸乳酸发酵。装瓶前不经过澄清和过滤。

---

品酒笔记：较低的产量使得这款贾德黑皮诺具有很好的集中度，是一款非常典型的莫宁顿半岛黑皮诺。丰富多汁的草莓、李子味道，同时可以感受到泥土、甜香料、菊苣、灌木丛的香气。2016年的贾德黑皮诺比较男性化，开放的香气，中等酒体，突出的单宁，使得这款酒具有很好的陈年潜力。

适饮期：2018-2028年

---

评分：JH 95/100

---

## Ten Minutes by Tractor McCutcheon Chardonnay 2016

十分钟拖拉机麦卡琴霞多丽干白葡萄酒 2016



---

品种：霞多丽（克隆：P58）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月中旬手工采摘，整串压榨后转移至法国橡木桶中，仅使用野生酵母自然发酵，100%苹果酸乳酸发酵。在法国橡木桶中熟化 11 个月，其中 20%为新桶。装瓶前过滤，不进行澄清。

---

品酒笔记：这是一款非常饱满结实的霞多丽，具有很好的力量和酒体。酸度较之前的年份略低，但仍然紧张、精炼。金黄色色泽，带有浓郁的柠檬、桃子、油桃、坚果香气，橡木桶的作用增添了更多层次的雪松，香料味道。

适饮期：2018-2028 年

---

评分：JH 94/100 TWF 94/100

---

## Ten Minutes by Tractor McCutcheon Pinot Noir 2016

十分钟拖拉机麦卡琴黑皮诺干红葡萄酒 2016



---

品种：黑皮诺（克隆：MV6）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月中旬手工采摘，100%除梗。经过3-7天发酵前浸渍过程，100%野生酵母发酵，较短的发酵后浸渍，总共果皮浸渍提取时间长达15-25天。在法国橡木桶中熟化12个月，其中25%为新桶。100%苹果酸乳酸发酵。装瓶前不经过澄清和过滤。

---

品酒笔记：麦卡琴单一园出产最典型的莫宁顿半岛黑皮诺，品质也从未让人失望过。爽口的酸度，柔顺优雅的单宁，辅以黑樱桃、树莓、香草和黑胡椒的香气，达到了完美的平衡。余味持久。具有很好的陈年潜力。

适饮期：2018-2028年

---

评分：JH 93/100

---

## Ten Minutes by Tractor Wallis Chardonnay 2014

十分钟拖拉机沃礼士霞多丽干白葡萄酒 2014



---

品种：霞多丽

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月中旬手工采摘，整串压榨后进行发酵，100%野生酵母。在法国橡木桶中熟化 10 个月，其中 20%为新桶。部分苹果酸乳酸发酵。装瓶前轻度澄清和过滤。

---

品酒笔记：中等柠檬色；草本，柑橘，葡萄柚，无花果的风味，与其同样集中的矿物质，燧石，乳糖，杏仁风味融合在一起，为葡萄酒的香气提供了美丽的外缘。中等酒体，口感顺滑，奶油糖般的质感。收尾会感受到一些粗糙的酚类物质的残留。

---

适饮期：2017-2027 年

---

评分：JH 95/100 TWF 93/100

---

## Ten Minutes by Tractor Wallis Pinot Noir 2013

十分钟拖拉机沃礼士黑皮诺干红葡萄酒 2013



---

品种：黑皮诺（克隆：MV6）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月中旬手工采摘，100%除梗，经过4-6天的发酵前浸渍，提取更多风味物质，100%野生酵母发酵，较短的发酵后浸渍，总共果皮浸渍提取时间长达20-21天。在法国橡木桶中熟化15个月，其中27%为新桶。100%苹果酸乳酸发酵。装瓶前不经过澄清和过滤。

---

品酒笔记：中等红宝石色；细腻美妙的香气，李子，樱桃，烟熏，香草，烟熏，烘烤，香料，灌木丛风味明显。酒体中等，酸度活跃，入口后红色浆果的风味与橡木桶带来的烘烤、香料味道完美结合。具有优质的结构感、复杂度和浓郁度。具有非常好的陈年潜力。

适饮期：2016-2025年

---

评分：JH 96/100 TWF 90/100

Jeannie Cho Lee 92/100 Jancis Robinson 17.5/20

---

## Ten Minutes by Tractor Wallis Pinot Noir 2016

十分钟拖拉机沃礼士黑皮诺干红葡萄酒 2016



---

品种：黑皮诺（克隆：MV6）

---

产区：莫宁顿半岛 Mornington Peninsula

---

酿造方式：葡萄在三月初手工采摘，100%除梗，经过6天的发酵前浸渍，提取更多风味物质，100%野生酵母发酵，较短的发酵后浸渍，总共果皮浸渍提取时间长达25天。在法国橡木桶中熟化12个月，其中31%为新桶。

100%苹果酸乳酸发酵。装瓶前不经过澄清和过滤。

---

品酒笔记：红宝石色泽，带有浓郁的黑樱桃，李子，石榴，丁香，玫瑰花瓣，香草、烘烤、泥土的香气。香气集中浓郁，酒体中等，质地柔顺圆润，单宁顺滑，回味集中持久。这是一款精致优雅，又不失力量感的黑皮诺。

适饮期：2018-2028年

---

评分：JH 97/100

---