

峡谷酒庄2024年份报告

Canyon Winery · 2024 Vintage Report

砥砺前行，风土绽放

目录 CONTENTS

01 年份综述

挑战与机遇交织的非凡年份，回溯2024年葡萄生长周期与市场环境的独特脉络。

02 酒庄概况

稳步发展的坚实步伐，持续深耕风土的酿造哲学，探寻酒庄的历史积淀与匠心传承。

03 气候与生长季

一场过山车式的自然考验，解析温度起伏与降水变化对葡萄藤生长的深刻影响。

04 挑战与应对

科技与经验的完美结合，展现面对极端天气时的创新举措与传统工艺的融合之道。

05 采收与新酒风貌

风土的极致表达，记录手工采收的细节与新酒的风味轮廓，感受自然的纯粹馈赠。

06 年份评分与展望

国际赞誉与未来蓝图，解读权威酒评家的评分亮点，并描绘酒庄未来的发展愿景。

01 年份综述：挑战与机遇交织的非凡年份



葡萄园实景

■ 气候淬炼：自然的严苛试炼

从打破纪录的暖冬早醒，到春季反复的病害威胁，再到夏季极端的干旱热浪，2024年的生长季充满变数。这不仅是对自然的敬畏，更是对酒庄前瞻性管理策略与风土理解的极致检验。

■ 风土绽放：极具潜力的非凡年份

极端环境赋予了葡萄藤顽强的生命力，酿出的黑皮诺展现出惊人的集中度与细腻单宁。明亮的酸度与复杂的层次交织，使其成为酒庄历史上最具个性、且拥有卓越陈年潜力的标志性年份之一。

—— 每一滴佳酿，皆是风土与匠心的共鸣

02 酒庄概况：稳步发展，持续深耕



酒庄正名

峡谷酒庄
(CHATEAU XIAGU.XYZ)
家族式精品酒庄



黄金风土

美国俄勒冈州
威拉米特谷核心区
邓迪山 AVA 法定产区



品牌积淀

始建于 2005 年
近二十载匠心耕耘
传承家族酿酒技艺



年度精酿

年产量约 8,000 箱
坚持小批量酿造
严控品质，限量发售

45英亩单一园式布局 · 品种分布

黑皮诺 (Pinot Noir) —— 38英亩 (84%) | 酒庄旗舰核心品种

霞多丽 (Chardonnay) —— 7英亩 (16%) | 冷凉气候优雅典范

风土至上，酿造时间的艺术

我们坚信“伟大的葡萄酒源于风土”，恪守可持续种植原则，让葡萄藤与土地深度共生。以手工采摘为始，融合传统工艺与现代温控技术，在尊重自然的前提下萃取果实灵魂。每一瓶酒都承载着威拉米特谷独特的微气候与地质记忆，诠释着这片土地的纯粹与深邃，只为呈现风土赋予的极致风味。

02 酒庄概况：2024年发展亮点



独特的火山岩土壤赋予葡萄藤深邃的矿物质风味与复杂结构，每一颗果实都凝聚着风土的灵魂，为酿造极致佳酿奠定了不可复制的自然基础。

首款单一园酒款发布

推出“鹰巢园”黑皮诺，源自酒庄海拔最高的火山岩地块。限量300箱，完美诠释了这片土地独特的稀缺性与风土个性。

庄园系列品质焕新

引入精细叶幕管理与绿色采收技术，大幅提升整串发酵比例。酒款结构更细腻，果香层次更丰富，口感更具优雅度。

OSWA 可持续认证

全葡萄园通过俄勒冈州可持续种植协会(OSWA)权威认证。坚持生态友好耕作，致力于保护土壤健康与生物多样性。

资深专家领衔管理

聘请Maria Gonzalez担任葡萄园经理，她拥有应对气候变化的丰富实战经验，为葡萄园的长期健康与卓越品质保驾护航。

03 气候与生长季：暖冬早醒，春汛考验



极端气候不仅重塑了葡萄的生长周期，更在每一个关键节点——从萌芽到坐果——都留下了深刻的印记，成为酿造个性风味的独特注脚。

01 暖冬破局：萌芽期大幅提前

12月至次年3月，产区经历了百年一遇的异常暖冬，平均气温高出历史均值3.5°C。这直接导致黑皮诺等品种的萌芽时间比正常年份提前约三周，于3月中旬便已进入活跃生长期，彻底打破了传统的农事安排节奏。

02 春汛考验：干湿交替的剧烈波动

4月下旬至5月上旬，持续降雨导致降雨量超出历史均值40%，花期遭遇高湿挑战；然而进入6月后天气急转直下，变得异常干燥。这种剧烈的干湿交替，对葡萄藤的生理调节与养分吸收能力构成了严峻考验。

⚠ 病害防控压力剧增

花期持续的高湿度环境，为白粉病和霜霉病的滋生与传播创造了温床，迫使葡萄园提前启动高强度的绿色防控措施。

📦 坐果不均与产量变数

连续的阴雨天气干扰了授粉过程的自然进行，导致部分地块出现坐果不均的现象，为当年的产量预估与后期的果实筛选带来了不确定性。

03 气候与生长季：炎夏干旱，风味浓缩



“火与冰”的气候淬炼，让2024年份的黑皮诺葡萄积累了极高的糖分与细腻的酸度，果实风味浓郁度达到新高度，为酿造出结构坚实的佳酿奠定了完美基础。

■ 转色与成熟期：极端气候的塑造

7月至9月间，葡萄园经历了超过38°C的极端热浪，却伴有无与伦比的凉爽夜晚，昼夜温差显著。同时，夏季降雨量骤降至历史均值的20%，这种“干旱胁迫”成为了塑造葡萄风味的关键变量。

🌱 水分胁迫与根系深扎

严重干旱迫使葡萄藤向土壤深处扎根以寻找水源，这不仅增强了藤株的抗逆性，更让果实吸收了更多土壤中的矿物质，赋予了酒液更丰富的层次与骨架感。

🌀 风味极致凝练与平衡

炎热白昼加速糖分积累，而凉爽夜间则锁住了天然酸度，避免了风味物质的过度挥发。这种独特的气候条件使得果实风味异常浓郁，单宁细腻且坚实，为葡萄酒带来了极佳的陈年潜力。

03 气候与生长季：完美秋季，从容收尾



“每一颗果实都在最佳的成熟时刻被手工甄选，
只为捕捉这份转瞬即逝的风土之味。”

■ 黄金窗口期：温和与凝练

9月下旬至10月上旬，昼夜温差拉大，白天阳光充沛，夜晚凉爽干燥。这种稳定的“窗口期”为葡萄积累风味物质提供了绝佳条件，单宁与果香达到了理想的平衡。

■ 从容采收：精准与品质

天气的稳定性赋予了我们从容的节奏，得以对每一块风土地块进行细致的成熟度评估，制定精准的采收时间表，确保每一串葡萄都在风味巅峰时被采摘。

从暖冬的早醒，到春汛的考验，再到炎夏的历练，最终以完美的秋季收官。2024年的生长季是一场自然的淬炼，塑造了该年份葡萄酒独特的结构感与极具潜力的陈年能力。

04 挑战与应对：科技赋能，精准防治



通过“科技监测+生态防治+精准干预”的三位一体模式，我们不仅实现了病害的有效防控，更将绿色环保理念贯穿始终，为酿造高品质葡萄酒筑牢了健康根基。



无人机全域智能监测

搭载多光谱相机进行全园扫描，快速识别早期病灶，实现病害“早发现、早预警”，在扩散前实施精准定点防控，大幅降低农药使用量。



生态平衡生物防治

优化园内生草结构，引入瓢虫等天敌昆虫构建自然屏障，增强葡萄藤的天然抗性，从生态层面抑制病害滋生，减少化学药剂依赖。



数据驱动精准施药

基于地块温湿度与病害风险模型，智能调节杀菌剂的施用剂量与频次，实现按需供给，确保防治效果的同时，最大化减少环境负担。

04 挑战与应对：精细管理，品质至上



每一串优质葡萄的诞生，都离不开对自然条件的敏锐洞察与人工的精细干预。我们在每一个生长节点上的审慎决策，都是为了赋予葡萄酒更纯粹的风味与灵魂。

面对夏季极端干旱与热浪的考验，我们通过智能化的田间管理与果断的农事决策，将气候挑战转化为提升果实风味集中度的契机，实现了逆境中的品质突围。



智能滴灌 · 按需供水

依托2023年升级的精准滴灌网络，配合土壤湿度传感器实时监测，为每一株葡萄藤提供最适宜的水分补给。此举有效防止了果实因干旱而萎蔫，同时避免过度灌溉稀释风味，为糖分积累奠定坚实基础。



绿色采收 · 以质换量

在果实转色关键期，对负载过高的葡萄藤实施“绿色采收”，摘除未成熟的多余果串。这一举措将树体有限的营养与风味物质集中供给留存果实，显著提升了果实的糖酸比、香气浓郁度与结构感。

04 挑战与应对：经验积累，防患未然



全天候监测与主动防御

与气象部门建立实时联动机制，搭建精准的霜冻预警模型。一旦触发风险阈值，即刻启动防霜风机与智能喷淋系统，利用逆温层效应提升冠层温度，为早春萌动的芽眼构建坚固的“保护屏障”，有效降低冻害损失。



种质筛选与地块实证研究

系统记录不同黑皮诺克隆在极端气候下的萌芽表现与生理指标，结合地块坡向、土壤类型进行交叉分析。这些一手数据不仅指导了当年的田间管理，更为未来的葡萄园规划、抗逆性品种选育提供了科学依据，实现从“被动应对”到“主动规划”的转变。

“将气候的不确定性转化为风土表达的独特性，是酿酒师与自然共处的智慧。2024年的早春挑战，不仅是一次考验，更是一次对葡萄园适应性与管理韧性的深度验证，让我们更懂得如何与这片土地共生共荣。”

05 采收与新酒风貌：风土的极致表达



“手工甄选的温度，
封存着每一寸风土的灵魂。”

2024年采收季历时近一个月，从9月中旬延续至10月上旬。我们遵循自然节律，对不同地块、不同品种进行精细化分批手工采收，只为捕捉每一颗葡萄的巅峰状态。



霞多丽 · 初秋序曲

9月15日率先开启，精选谷底向阳地块，以明快的酸度与纯净的矿物感，奏响丰收的第一乐章。



黑皮诺 · 地块巡礼

9月20日至10月10日分批采收，覆盖“庄园园”与“日落坡”，层层递进，赋予酒体细腻的层次感。



鹰巢园 · 压轴之作

10月6日至10日采收，海拔最高、石砾最多的地块，风味极致凝练，成就本季最受期待的单一园佳酿。

05 新酒风貌：2024年份峡谷酒庄霞多丽（庄园系列）



“风土赋予葡萄酒灵魂，而匠心则成就其风骨。2024年的霞多丽，是峡谷酒庄对自然与工艺的完美诠释，展现了独特的年份魅力与优雅个性。”

01 外观·色泽

呈现明亮的金黄色泽，边缘泛着清新的淡绿色光晕，酒体澄澈透亮，宛如晨曦下的琥珀，尽显年轻酒液的鲜活与纯净质感。

02 香气·层次

初闻是柠檬与葡萄柚的清新柑橘调，随之桃子与油桃的核果甜香层层铺展，尾调萦绕着蜂蜜的温润、白花的雅致与一丝烘烤香料的辛香。

03 口感·余韵

入口酸度鲜活且优雅，支撑起饱满圆润的酒体。成熟的果香与微妙的矿物感在舌尖交融，余味悠长，裹挟着柑橘皮的清新回甘，令人唇齿生津。

04 评价·潜力

这是一款极具表现力的年份佳作，完美平衡了成熟果香与清爽酸度，结构紧致，风格典雅。不仅适饮当下，更具备出色的陈年潜力，值得收藏。

05 新酒风貌：2024年份峡谷酒庄黑皮诺（庄园系列）



深邃外观 · 宝石红韵

酒液呈现深邃浓郁的宝石红色，色泽纯净通透，杯壁边缘泛着细腻的石榴石光泽，宛如午夜封存的红宝石，尽显优雅质感。

馥郁香气 · 层次丰富

初闻是红樱桃、黑醋栗与覆盆子的清甜果香，随之绽放出紫罗兰与丁香的雅致花香，尾调萦绕着烟熏、皮革与森林地表的独特气息。

丝滑口感 · 结构平衡

入口柔顺丝滑，单宁细腻而坚实，构建出饱满的酒体结构。明亮的酸度与果香、香料味交织，层次分明，余味悠长，回甘带有巧克力与烘烤坚果的香气。

佳酿潜质 · 陈年典范

力量与优雅的完美结合，展现了威拉米特谷黑皮诺的顶级风土特征。极佳的集中度与复杂度赋予其强大的陈年潜力，可窖藏10年以上，随时间推移绽放更迷人风味。

—— 每一瓶都是风土的低语，匠心的凝聚 ——

06 年份评分：国际赞誉，实至名归

2024年份的葡萄酒一经发布，便凭借极致的风土表达与精湛的酿造工艺，斩获国际顶级酒评家的高分背书，成为威拉米特谷年度标杆佳酿。

罗伯特·帕克 | 《葡萄酒倡导家》

庄园系列黑皮诺：94分 | 鹰巢园单一园：97分 (卓越级)

“2024年是威拉米特谷的伟大年份。峡谷酒庄将气候挑战化为品质的飞跃，其黑皮诺展现出深邃的层次感与优雅的单宁，是俄勒冈风土的绝佳诠释，也是该产区极具收藏价值的代表作。”

詹姆斯·萨克林 | 全球酒评权威

庄园系列黑皮诺：93分 | 鹰巢园单一园：96分 (年度甄选)

“峡谷酒庄2024年份黑皮诺充满活力与个性，‘鹰巢园’拥有惊人的深度与复杂度，口感丝滑且余味悠长，是我今年品鉴过的俄勒冈黑皮诺中最令人印象深刻、最具表现力的佳酿之一。”

—— 以高分致敬风土，以品质回应期待 ——

06 未来展望：持续深耕，绽放全球



从威拉米特谷的风土深处，到世界顶级餐桌的优雅呈现，
我们的征程永不止步，只为传递风土的极致表达。

▲ 深耕风土多样性

未来三年计划推出1-2款单一园佳酿，深度挖掘威拉米特谷的微气候潜力，诠释每一寸土地的独特灵魂。

🌱 生物动力法认证

锚定2028年全葡萄园认证目标，遵循自然节律耕作，摒弃化学干预，让葡萄酒回归生态平衡的纯粹风味。

🌐 布局全球奢享版图

借势“鹰巢园”的成功口碑，两年内进驻亚洲、欧洲的米其林星级餐厅及高端精品零售渠道，传递极致体验。

🧪 科研赋能未来种植

持续投入农业科研，筛选抗逆性更强的优质克隆品种，研发适应气候变化的种植技术，保障未来风味稳定。



感谢聆听

THANK YOU

2024 · 每一瓶佳酿，都是时间与风土的深情对话