

# 穆萨酒庄红葡萄酒1961

## 概述

1959年至1964年期间，Serge在酿造葡萄酒时没有明确的目标，而是利用现有的东西。作为他从父亲Gaston手中接过来的早期年份之一

1961年是他从父亲Gaston手中接过来的早期年份之一，他在波尔多的经历以及圣朱利安和圣埃斯泰夫的葡萄酒对他产生了很大的影响。

朱利安和圣埃斯泰夫的葡萄酒。

我还在试验，还在学习--塞尔吉-胡查尔

## 葡萄品种

赤霞珠、神索、佳丽酿

## 酿酒

不使用硫磺。在混凝土桶中进行天然酵母发酵。在内韦尔橡木桶中陈酿12个月左右。

## 品尝说明

1961年是一个令人难以置信的强大的葡萄酒，当然是一个混合了更多赤霞珠的年份。现在是一种较浅的砖红色

现在是较浅的砖红色，时间已经从它身上剥去了一些颜色和重量，但进化的水果和香料的浓度和复杂性是非常大的。

但是，即使经过五十年的瓶中陈酿，其果实和香料的浓度和复杂性仍然非常突出。伴随着焦糖和蜂蜜的味道，成熟水果的甜味被一丝酸味所平衡。

酸度保留了它的成熟度。

巨大的--"在真正的大酒中的最后一款，我们现在正在寻找更多的技巧"--有一种难以置信的巧克力般的甜味和平衡，掩盖了15度的酒精。

15度的酒精度--Steven Spurrier, The Field, 1984年12月

一款典型的老穆萨：像桑给巴尔一样芬芳，像羽毛一样柔软，像焦糖一样多汁和融化。这款酒的香味（由创纪录的VA含量支持，就像

白马王子`47）在瓶中存放了30年后，暗示着野生蘑菇和森林地面；味道是甜的，扩散的和歌唱的，第一口的红色水果向后蜕变。

第一口的红色水果向枣和无花果蜕变。单宁的呼噜声仍然标志着葡萄酒的边界--安德鲁-杰福德，1993年4月

我在1979年Hochar的伦敦品酒会上注意到一瓶漂亮的酒：它的光芒让人想起温暖的瓷砖。然后在近40年的时间里，它是预售品鉴会中最古老的

预售品鉴会中最老的年份：淡淡的玫瑰果色；奇怪的、带有覆盆子味的花束；但口感更好，尽管酸度在追赶，但仍然很丰富。

渐入佳境。最后一次指出是在2000年4月佳士得拍卖会上的穆萨酒庄老年份的预售品鉴会上 - Michael Broadbent

良好的红宝石色，有砖头的边缘，可爱的鼻子，不挥发--甜。良好的结构，辛辣，悠长--有点乡土气息，余味浓郁而甜蜜。非常好 - The

收藏家品酒会，巴黎，2000年11月 - Decanter杂志，2001年2月 "一个人的力量

来自一个非凡的年份，这款杰出的葡萄酒根本拒绝死亡。今天，它和年轻时一样深沉、丰富、集中，并且仍然显示出诱人的成熟度。

这款酒的成熟度非常诱人 - 丹尼尔-罗戈夫，2001年3月

虽然边缘褪色，但颜色仍然惊人地深（石榴红）。我们尝到了一连串的味道--起初是根茎类蔬菜，尤其是甜菜、苏打水（林地）、粪便。

bois（森林地板）、香菇、松露、熏肉、熏制的波兰香肠、八角、新皮革（这是在酒暴露在空气中一段时间后出现的），老康师傅葡萄酒。

暴露在空气中一段时间后）老孔泰。一款非凡的葡萄酒，有助于解释为什么穆萨已经形成了它的崇拜者 - 菲奥娜-贝克特，2010年11月

在双盲的情况下，我确信这是一款较老的波尔多葡萄酒。茶色，令人惊叹的香气中夹杂着烟雾、烟草、雪茄盒、泥土、草药。

红色浆果和茴香。50多年的酒龄，柔软、丝滑、令人惊讶的新鲜。这是一种享受，也是一种品尝的快感--《酒窖内幕》，8月

2013

甜美、丰富和彻底的异国情调。旧皮包？虚无缥缈，举重若轻。当它进入口中时有美丽的甜味，然后是真正的新鲜感和超级清洁。

彻底成熟的香气。辉煌的成熟，但一点也不老。味道确实像来自过去时代的葡萄酒.....回味悠长而丰富。令人惊讶的是

想到神索可以持续这么久。本身没有任何品种的印记。只是在结尾处有一点嚼劲，表明一个坚实的伴奏是明智的----。

Jancis Robinson, 2018年3月

酒精含量

14%Alc./Vol.