

本庄园成立于 1985 年，拥有罗纳河谷原产地保护（AOC）的 22 公顷以及 5 公顷入门级（VDP）葡萄园。栽种土地类型为小石块和钙质粘土。我们以尊重自然为宗旨，运用传统酿造工艺致力于打造硬朗的红葡萄酒，细腻的白葡萄酒和水果香型玫瑰红葡萄酒。

自从 1999 年，我们开始尝试绿色无公害生产方式。传统农作和绿色无公害农作的主要区别体现在葡萄树的培育方面。（1）绿色无公害农作过程中禁止使用化学杀虫剂，取而代之的是机器或热能除草。机器除草是在拖拉机后套用两只水力手柄，其末端的刀片用来切除杂草。而热能除草，由于有导致失火的可能性，极少被使用。（2）绿色无公害农作只允许使用有机肥料，严禁使用化学肥料。（3）绿色无公害农作为防止植物病虫害只允许使用天然制剂。例如，使用二氧化硫防止粉孢菌。由于残余水分引起的霜霉病，加入少量的铜制剂有很好的效果。对于葡萄蠕虫，我们使用天然的霉孢杆菌来代替化学防虫剂。

2008 年 10 月至今，为了在尊重土地和自然生物圈这条道路上走得更远，我们从绿色无公害农作发展为有机农作。二者的区别在于葡萄酒酿造过程：（1）在保证作为酿酒原料的葡萄符合绿色无公害标准的前提下，绿色无公害农作允许另外加入酵母来启动葡萄发酵过程、加入酶和粘合剂来改善酒质，因此，绿色无公害农作酿造的葡萄酒，消费者只能看到酒标上标有“源自绿色无公害葡萄酿造而成的葡萄酒”（VIN ISSU DE RAISONS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE）而非“绿色无公害葡萄酒”（VIN BIO）。相反，有机葡萄酒在酿造过程

中不允许加入任何酵母，而完全依靠葡萄自身含有的天然酵母进行发酵过程。所以，消费者可以看到酒标上标有“有机葡萄酒”（VIN BIODYNAMIE），这一标识由法国“DEMETER”组织（Association Demeter France）认证。（2）普通红葡萄酒中亚硫酸盐含量为 150mg，白葡萄酒和桃红葡萄酒中含量为 240mg；绿色无公害农作标准下，亚硫酸盐在葡萄酒中含量为 100mg；相对于前两者，有机葡萄酒中亚硫酸盐含量仅为 70mg.

有机农作的优势在于：（1）自然生态得到了保护。（2）葡萄低产量（相对于传统农作方式减少 10%到 15%）促使葡萄富有更丰富的香气和色泽。（3）自然病虫害降低了葡萄的密集度有利于空气流通，减少葡萄被霉菌侵害的危险。