2025

VINTAGE REPORT

年份报告

被山脊拦下的雨季，一个慢熟的结构年份

33.6 TONS · 21,600 BOTTLES · GDD 2,086 ℃·d · 196 FROST-FREE DAYS

宁夏 · 银川 · 西夏区昊苑村 · 贺兰山东麓

Chateau Emeraude
寧夏翠亨村酒莊

GOOD VINTAGE

年份判定：近五年最佳 —— 一个收得很干净的结构年份

2025 年生长季，贺兰山东麓的降雨比常年少了近四成，昊苑村迎来一个干燥、透光、缓慢成熟的年份。转色后没有高温逼熟，也没有秋雨干扰，果实有足够的时间把糖、酸与酚类物质收紧在一起。骨架清晰的年份不走奔放路线——它把结构、酸度和陈年潜力，全部留给了酒体本身。

2,086
生长季有效积温 °C · d
GROWING DEGREE DAYS

78.4
生长季降水 mm · 较常年 -38%
RAINFALL APR-OCT

1,684
生长季日照 h · 转色后 712h
SUNSHINE HOURS

196
无霜期 days
FROST-FREE DAYS

2.5
平均单产 t/ha · 精品限产
YIELD PER HECTARE

33
采收周期 days · 09.06 - 10.08
HARVEST WINDOW

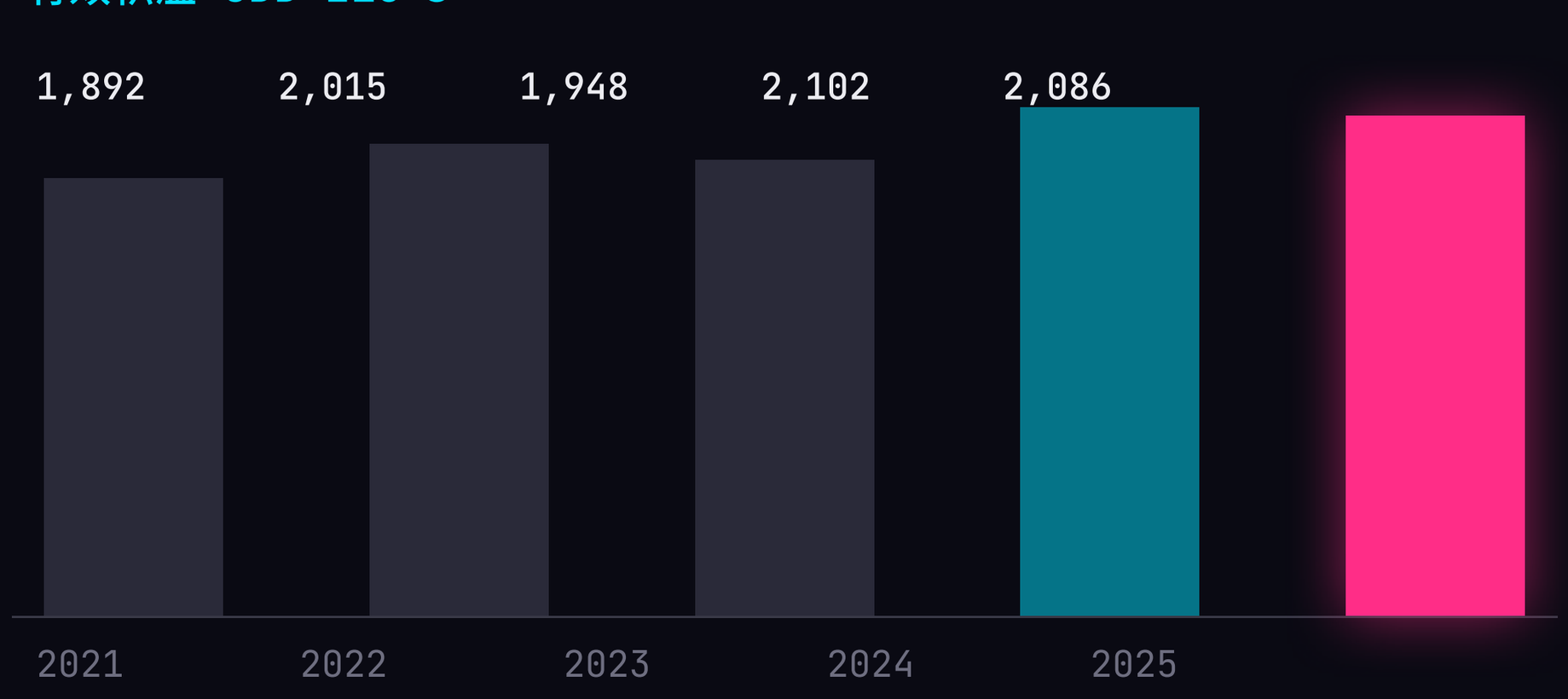
VERDICT ▌ 结构清晰 · 酸度上佳 · 具备 8-12 年陈年潜力



热量与水的账本

HEAT & WATER LEDGER / APR — OCT 2025

01 / 有效积温 GDD ≥10°C



02 / 月度降水 PRECIPITATION（mm）

READ | 少雨 + 长照

8 月那场 24.1 mm 的雨被贺兰山北段拦下，园内湿度始终没有越过 60%。转色之后的 712 小时日照，把糖分与酚类一起推上去，却没有推过头——这是结构型年份最典型的指纹。

物候日历

PHENOLOGY TIMELINE / 196 DAYS IN THE FIELD

03.26 **出土 DÉTERREMENT**
DAY 000 · 机械出土，全园 3 天完成，避开倒春寒

04.14 **萌芽 BUD BREAK**
DAY 019 · 较去年早 2 天，4 月两次霜冻预警均未成灾

05.02 **展叶 LEAF DEVELOPMENT**
DAY 037 · 首轮抹芽，架面通风见光，压低病害风险

05.26 **开花 FLOWERING**
DAY 061 · 花期气温平稳，无干热风，坐果整齐

06.08 **坐果 FRUIT SET**
DAY 074 · 疏果至每穗 55–65 粒，把产量压到 2.5 t/ha

07.20 **转色 VERAISON**
DAY 116 · 较去年早 4 天，着色均匀，果皮明显厚于往年

10.02 **采收 HARVEST**
DAY 190 · 凌晨 4:30 低温采收，10.02 全园收官

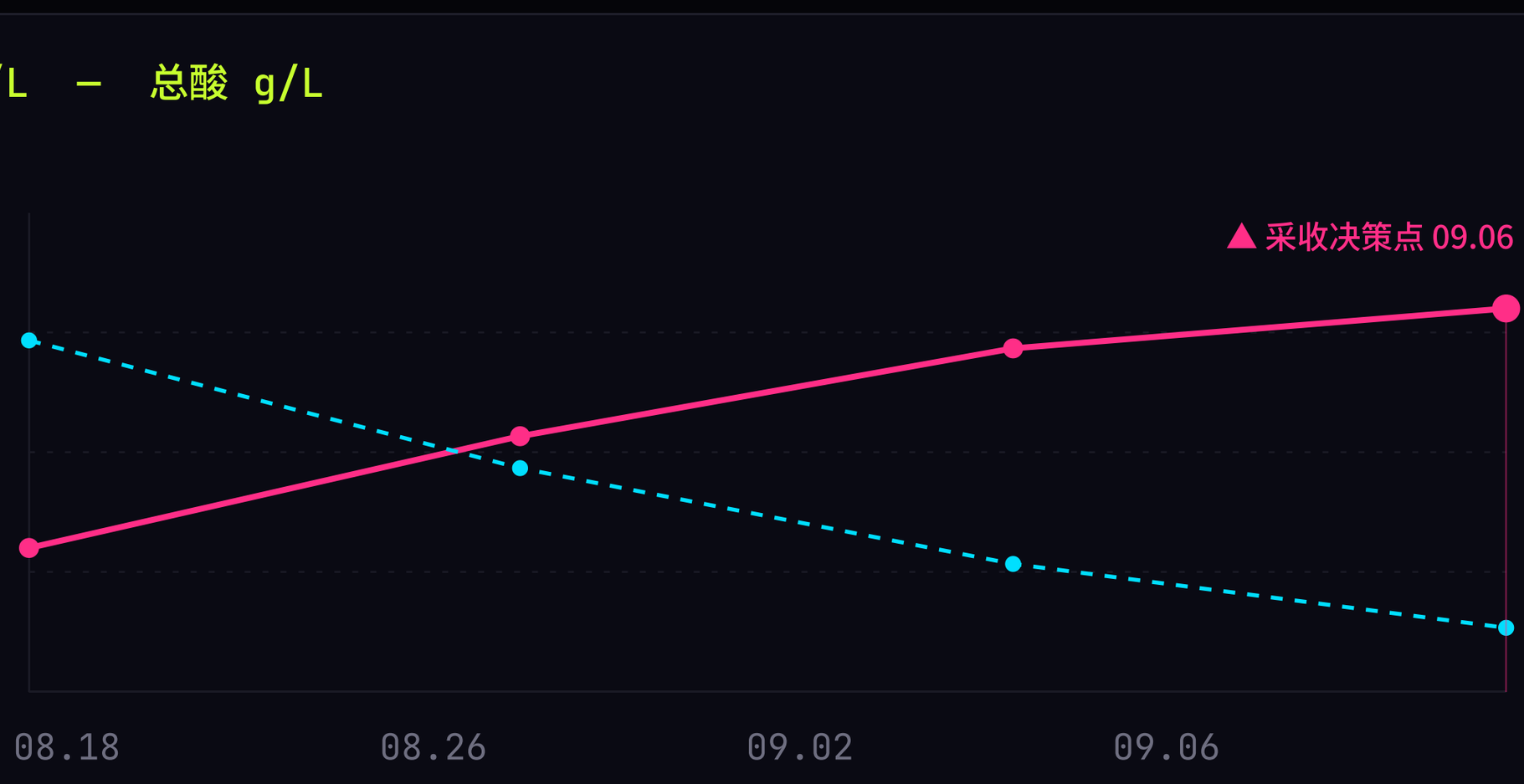
11.09 **埋土 BURIAL**
DAY 228 · 冬灌后覆土越冬，藤蔓在土里静休，等 2026 年的春天

228 DAYS WITH THE VINES · FROM DÉTERREMENT TO BURIAL

一个年份的全部秘密，都藏在这 228 天里。

成熟曲线与采收窗口

MATURITY TRACKING / CABERNET SAUVIGNON, 4 SAMPLINGS



03 / 分品种采收记录　HARVEST LOG

赤霞珠 东3 / 西1	09.25–10.08	248 g/L	20.8 t
美乐 北2	09.12	244 g/L	6.0 t
马瑟兰 中4	09.18	252 g/L	4.0 t
黑皮诺 / 霞多丽 西5 / 东1	09.06 / 08.28	226 / 219	2.8 t

全部低温采收：凌晨 4:30 起采，田间、筛选台、入罐前三道把关。

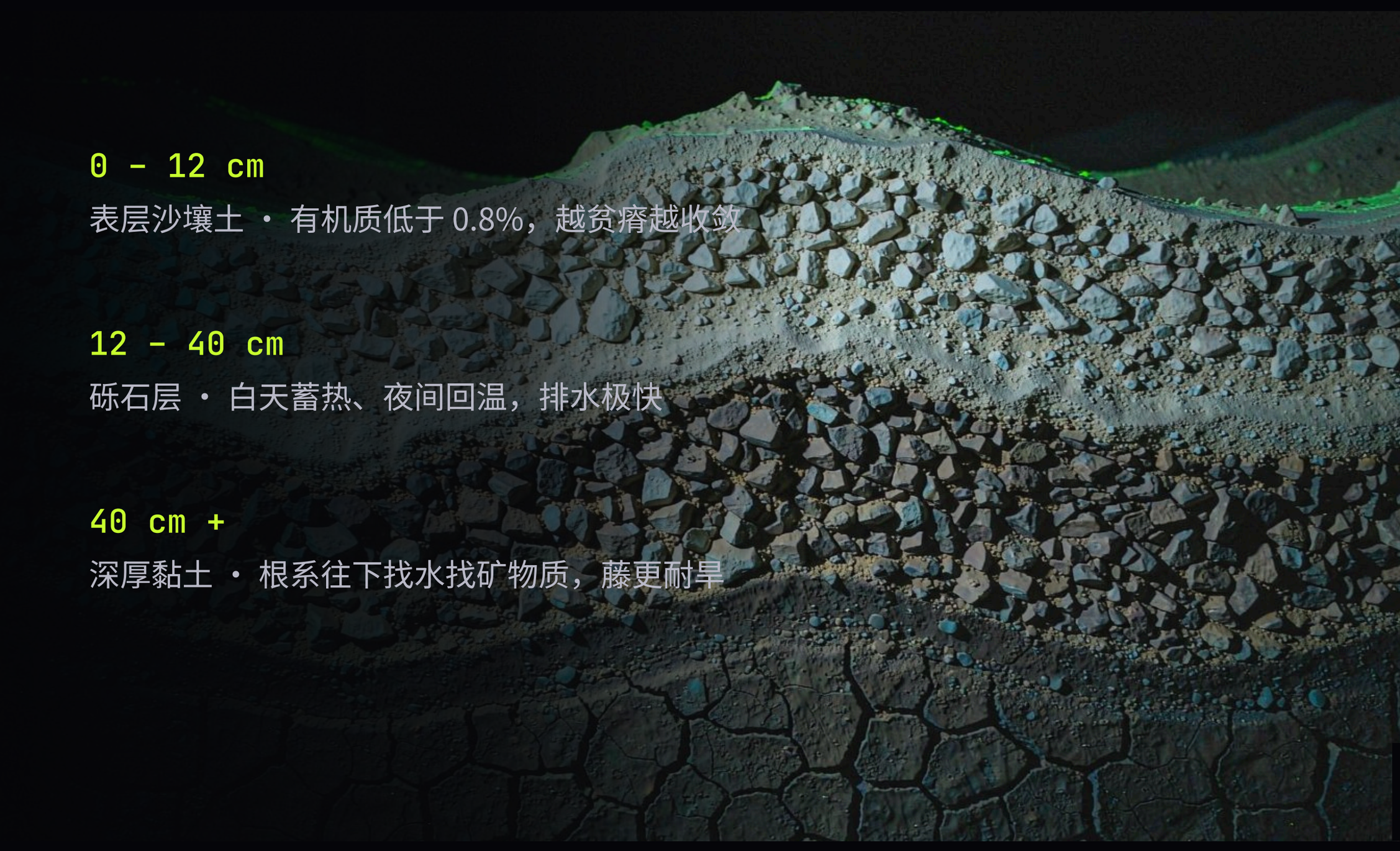
TOTAL 33.6 t / 21,600 BOTTLES / COLD HARVEST 04:30

33.6 T

2025 年份总采收量 · 21,600 BTL · 出汁率 48%

三明治土层

SOIL HORIZON / 1,200 M / HAOYUAN VILLAGE



0 – 12 cm

表层沙壤土 · 有机质低于 0.8%，越贫瘠越收敛

12 – 40 cm

砾石层 · 白天蓄热、夜间回温，排水极快

40 cm +

深厚黏土 · 根系往下找水找矿物质，藤更耐旱

葡萄藤必须在砾石下面 40 厘米的黏土里找到水——这是贺兰山东麓给所有酒庄的第一道考题。

海拔 1,200 m · 纬度 38.6°N · 年降水 190 mm · 昼夜温差 14.2°C · pH 8.1 · 砾石 42%

「轮廓逐渐清晰的贺勒山，挺拔地屹立在眼前，青灰色的山体在阳光的照耀下像是镶嵌了金色的边，山脚下的荒滩上各色杂草竞相生长……」

—— 《无疆》第十一章

38.6°N 106.0°E

EAST SLOPE OF HELAN MOUNTAIN, NINGXIA, CHINA

两支酒，一个年份

Chateau Emeraude

HELAN MUCCI
哈兰慕旗

MERLOT

2025

14.8% vol · 750 ml

HAOYUAN VILLAGE · 无梦园

宁夏翠亨村酒庄

2025 年份 · 美乐 100%

法国橡木桶 38% 新桶 · 陈酿 16 个月

建议醒酒 60 min · 适饮 2028–2038

Chateau Emeraude

桃芳化雨

澤

MARSELAN

2025

14.5% vol · 750 ml

HAOYUAN VILLAGE · 无梦园

宁夏翠亨村酒庄

2025 年份 · 马瑟兰 100%

陶罐 + 旧桶 · 陈酿 12 个月

建议醒酒 45 min · 适饮 2027–2035

标注说明：酒标依资料库原标结构重绘，年份统一为 2025；标签文字全部走矢量排版以保证准确，正式印刷前仍须按字库复核并替换为官方标文件。

背标 · 摘自《无疆》

「还有之前那款，由宁夏贺勒山东麓的黑皮诺酿造而成的『广庐』。让大家印象最为深刻的，是酒体在展开之后那透彻、淡雅的气息，宛若一条幽静的小路。」——《无疆：选择者》第五章

「赤霞珠在中国被驯化后，青椒的风貌有所淡化，随之而来的是玫瑰花的味道，非常讨好，令人喜悦。」——《无疆》第十三章

「桃芳化雨，润泽万物。」

—— 纪念神枪手张桃芳，2025 年第二支马瑟兰

从果实到酒

FIVE STEPS / 2025 年份工艺记录

01 采收 04:30
低温入厂，全程果温控制在 18°C 以下

02 筛选 三道
田间穗选、平台粒选、入罐前人工复核

03 冷浸渍 8°C / 5 天
整粒入罐，只取颜色与香气，不取粗单宁

04 发酵 26–28°C
每日两次淋皮，峰值比重 1.098 后自然收干

05 苹乳发酵 + 桶陈
38% 新法国桶，16 个月，不过滤装瓶

VINTAGE 2025

48%
出汁率

21,600
2025 年份装瓶数 BTL

38%
新法国桶比例

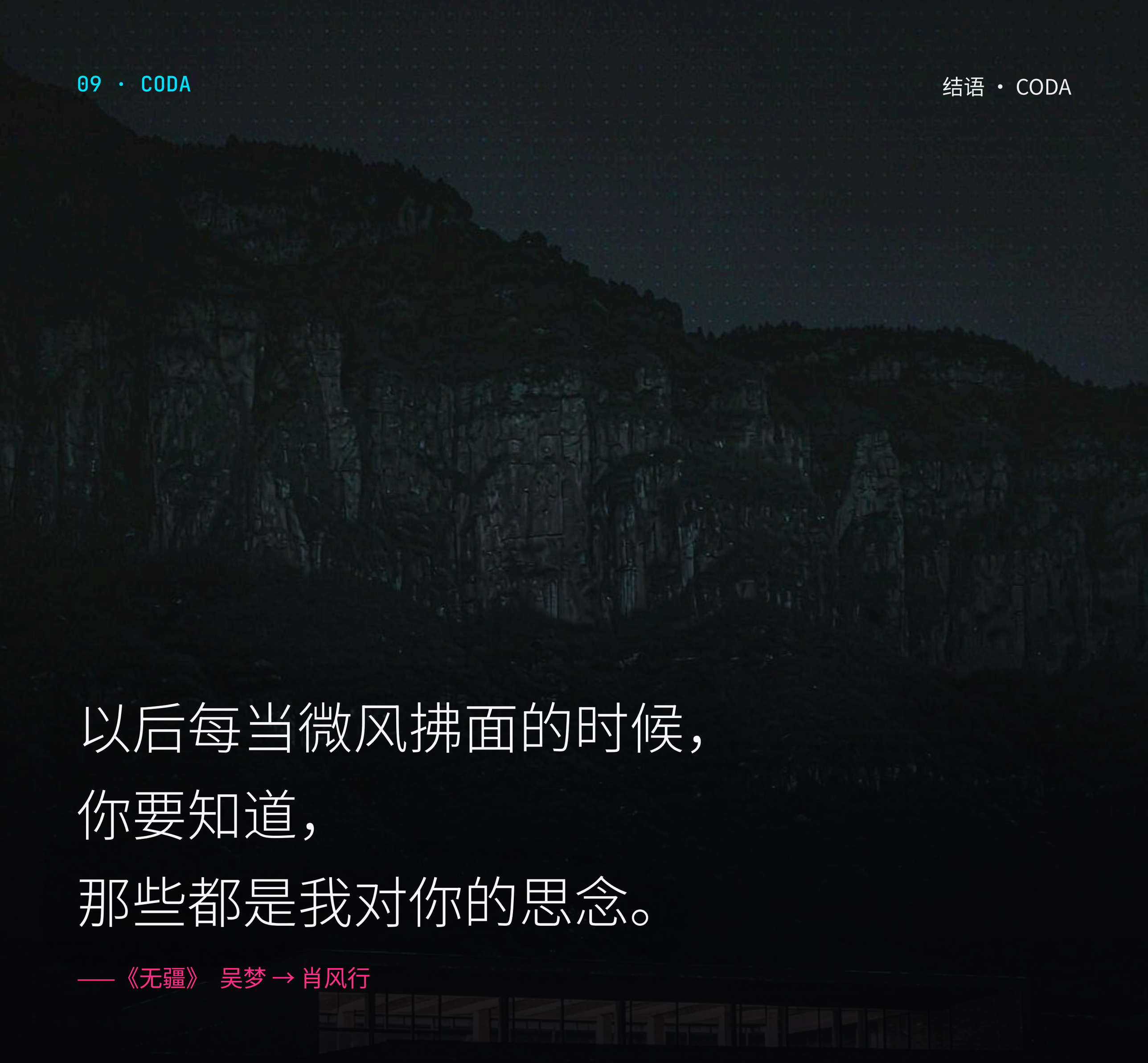
「不奢华、不张扬，在耐心沉稳中专心做好酒。」

桶陈时间轴 BARREL PLAN

桃芳化雨 · 陶罐 + 旧桶 12 个月 → 2026.10 装瓶

哈兰慕旗 · 法国桶 38% 新桶 16 个月 → 2027.02 装瓶

2025.10 2026.10 2027.02



以后每当微风拂面的时候，
你要知道，
那些都是我对你的思念。

——《无疆》　吴梦 → 肖风行

FROM THE OWNER　/　庄主手记

2025 不是一个张牙舞爪的年份。它把话说得很轻，把骨架做得很实。少雨让我们学会精准控水，长照让果实自己把味道收拢——这一年我们做的最对的事，是忍住不干预。

从贺勒山到一杯酒，中间只有两个字：耐心。

2026　·　桃芳化雨继续陶罐陈酿　/　哈兰慕旗二次补液　/　数字酒卡上线

贺勒山 CLUB

2025 年份认购开启　·　12 月 1 日　·　会员优先