

A MAN
A TIME
A WINE

 st. Finesse inc.
法蘭絲股份有限公司
www.finessewines.com.tw

SINCE 1963
JEAN LEON
A MAN A TIME A WINE



A MAN
A TIME
A WINE

Jean Leon

SINCE 1963
JEAN LEON
A MAN A TIME A WINE

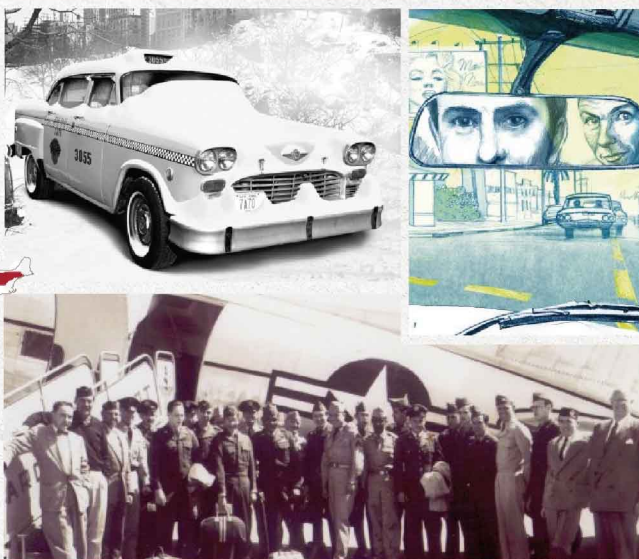
美國夢傳奇

MANY WINES HAVE A STORY TO TELL,
BUT VERY FEW TELL ONE AS INCREDIBLE AS THE STORY OF JEAN LEON



Jean Leon 先生，
本名Ángel Ceferino Carrión Madrazo，
生於西班牙北部Santander，童年頗為艱辛，
受了不少折磨，1941年因火災舉家遷至巴塞隆納。
年輕的Ceferino先生胸懷大志，
一直想看看世界四處闖蕩，
19歲便隻身一人前往巴黎，而後輾轉到了紐約。

A MAN



Ceferino先生 橫跨大半個美國抵達好萊塢，這個讓他後來人生徹底改頭換面的地方。
爾後，他加入美國軍隊，並改名為Jean Leon。

A TIME

幸運的他在一間由Frank Sinatra先生等人所開設的餐廳
Villa Capri找到工作，也因此與許多明星結緣，
如Natalie Wood、Grace Kelly和James Dean等。
不久後Jean Leon先生也開始投資成立自己的餐廳，
逐步完成他與好友James Dean先生的夢想：
打造一家好萊塢最有名的餐廳。



1956

1956年04月01日，La Scala餐廳終於在Beverly Hills(比佛利山莊)開幕，
成為大明星們最喜歡的聚會場所之一。
當時在此有機會見到 Marilyn Monroe、Zsa Zsa Gabor、
John Fitzgerald Kennedy、Marlon Brando與 Robert Wagner等名人，
與Jean Leon先生聊美酒、美食，甚至一些不為人知的小秘密。



A WINE

Jean Leon先生在美國餐飲界打響名號後，決定進行他的第二次冒險：「釀造一款以自己為名的酒。」他在世界各地旅行，尋找心目中理想的莊園，最後終於在西班牙Catalonia 的Penedès找到理想的地方。他買下這一區最好的地開始種植葡萄，成為西班牙栽種Cabernet Sauvignon、Cabernet Franc 和Chardonnay之先驅。



Jean Leon先生是西班牙「單一葡萄園」(Single Vineyard) 種植概念的先驅，這種酒在西班牙稱作Pago酒，由於葡萄來自特定單一莊園，因此能呈現獨特個性，也表現葡萄園特有風土條件。



一個充滿抱負的青年，突破重重關卡完成夢想，Jean Leon先生的一生充滿驚奇，晚年他深受疾病所苦，將酒廠託付給好友Torres酒廠第四代傳人－Miguel A. Torres先生後，他獨自一人駕船"La Scala di Mare"航行於大海，直到人生最後一刻，為充滿探險的一生劃下句點。每當打開Jean Leon酒廠出品的每一瓶酒時，都會記起這段精采絕倫的傳奇故事。



禁止酒駕



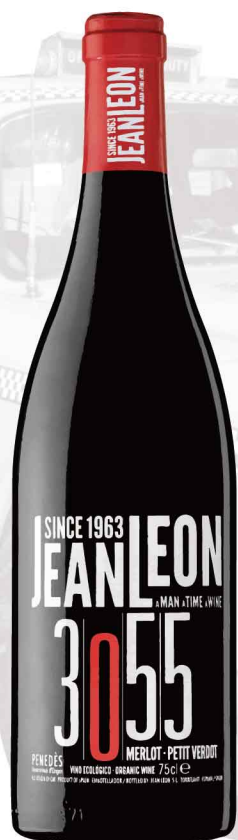
酒後不開車 安全有保障

3055
MERLOT · PETIT VERDOT

3055
梅洛 小維鐸
有機紅酒

SJR-341

ORGANIC WINES



Jean Leon先生初抵紐約曾是一名計程車司機，
3055即是他當時的計程車駕照號碼，
也是他傳奇一生的起點。



產區 | Penedés, 西班牙
品種 | Merlot、Petit Verdot
藤齡 | Merlot — 1997年種植
Petit Verdot — 2006年種植

釀造方式 |
於不鏽鋼槽中控溫發酵約20天，泡皮時間為14天。

品試摘要 |
深沉櫻桃紅色澤，濃郁的成熟紅色水果與
黑胡椒香氣伴隨一絲草本與辛香料氣息。
甫入口，香甜的風味充滿口中，
單寧柔順，酸度迷人，尾韻綿延悠長。

建議搭配 |
適合搭配鮮魚與肉類料理，
特別是鱈魚和西班牙番茄燉菜
(Bacalao con pisto)。

得獎紀錄 |
2016 Decanter World Wine Awards - Commended (14)
2015 Vinum Wine Magazine - 14.5 (13)
2014 International Wine Challenge - Bronze (12)
2014 Challenge Internationa du Vin - Bronze (12)
2013 Mundus Vini - Silver (12)
2010 Decanter World Wine Awards UK - Silver (05)

3055
CHARDONNAY

3055
夏多娜
有機白酒

SJW-202

ORGANIC WINES



Jean Leon先生初抵紐約曾是一名計程車司機，
3055即是他當時的計程車駕照號碼，
也是他傳奇一生的起點。



產區 | Penedés, 西班牙
品種 | Chardonnay
藤齡 | 葡萄藤種植於1991年

釀造方式 |
於不鏽鋼槽中控溫發酵15天，溫度約15°C。

品試摘要 |
清澈、明亮的黃色色澤，
散發新鮮水蜜桃、杏桃與熱帶水果香氣，
平衡的酸度使酒款有著新鮮的口感，
尾韻綿延悠長。

建議搭配 |
適合搭配貝類、章魚、花枝，
與油脂豐富的魚類料理，如烤比目魚、海鱸等。

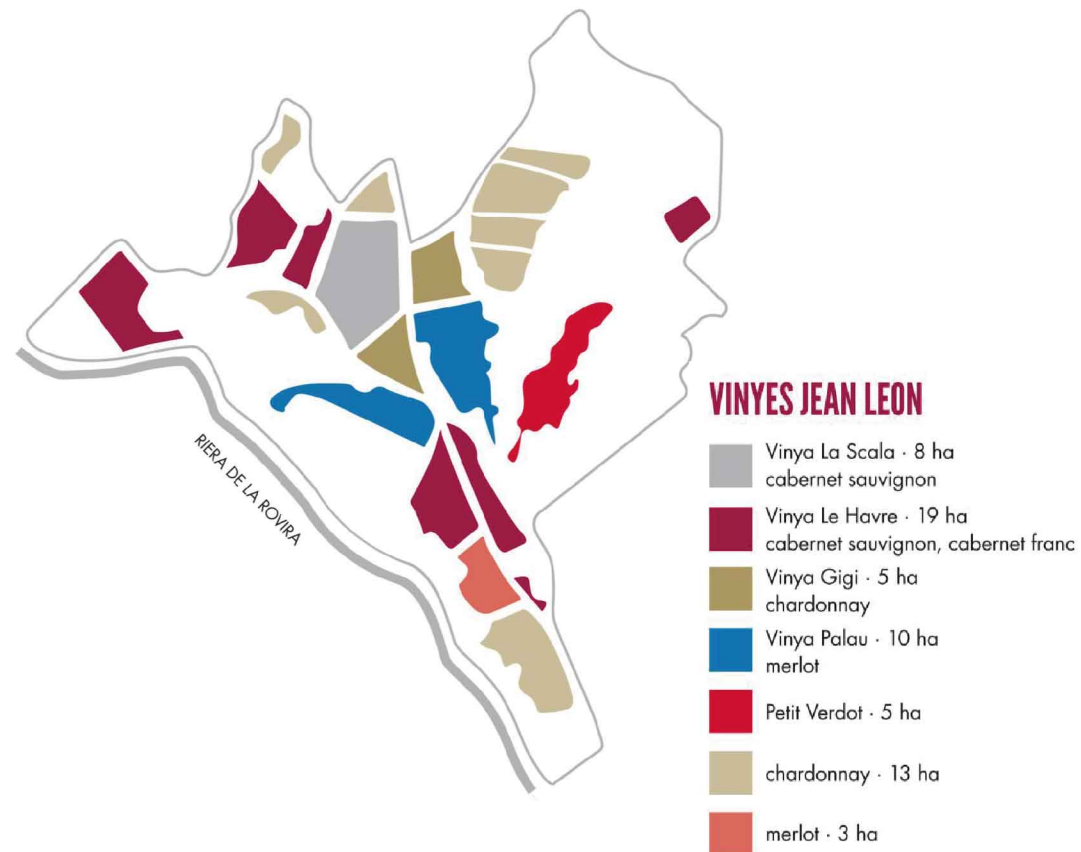
得獎紀錄 |
2016 Guia Penin - 90 points (15)
2016 Decanter World Wine Awards - Commended (15)
2015 International Wine Challenge - Bronze (14)

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障





SINGLE VINEYARD WINES 單一葡萄園認證

西班牙葡萄酒分級制度D.O.中最高等級為Vinos de Pago, 在加泰隆尼亞則是Vinos de Finca, 兩者皆代表獲得認證的單一葡萄園葡萄酒。然而, Vinos de Finca的規定較Vinos de Pago更加嚴苛, 可謂現今加泰隆尼亞葡萄酒可獲得的最高等級認證。Jean Leon酒廠目前擁有65公頃葡萄園, 其中42公頃獲得單一葡萄園認證。

以下為獲得Vinos de Finca認證之條件:

1. 為最高的法定產區認證(葡萄園本身即為一個認證產區)
2. 酒廠必須在市場擁有良好名聲、優秀品質並持續至少10年
3. 葡萄園成立時間至少須滿5年
4. 葡萄園產率必須低於同品種的法定產區
5. 每公斤最大產率須低於650毫升
6. 酒液必須於橡木桶中熟成(橡木桶容量最大為600公升)
7. 酒廠必須建立良好可追蹤制度, 從釀造過程到銷售過程皆須透明化
8. 採用較嚴苛酒款品評標準
9. Vinos de Finca須與法定產區名稱同時出現在酒標上

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



VINYA GIGI

- CHARDONNAY

GIGI葡萄園 夏多娜白酒

SJW-201

SINGLE VINEYARD WINE



產區 | Gigi葡萄園,
Penedés, 西班牙

品種 | 100% Chardonnay

藤齡 | 葡萄藤種植於1967年

GIGI葡萄園以Jean Leon先生的女兒為名，園內的葡萄藤來自布根地名莊 – 路易佳鐸Corton Charlemagne產區的葡萄園。

陳年方式 |

在16°C溫控環境中以225公升法國橡木桶進行酒精發酵，接著進行乳酸發酵。與酵母殘渣在225公升法國橡木桶中一同熟成6個月，待達理想風味時進行最終混調，裝瓶後至少在酒窖瓶陳6個月。

品試摘要 |

明亮的稻黃色，透出綠色光量，香氣強烈奔放。主要香氣充滿熱帶水果，帶點因乳酸發酵而產生烘焙過後的糖果糕點味。酸度持久的口感，伴隨奶油般的中等酒體與優雅平衡。

建議搭配 |

適合搭配鮭魚和鮪魚等魚類料理，或者雞肉與禽類等白肉，以及西班牙燉飯(Paella)。

得獎紀錄 |

2019 Guia Repsol - 93 points (16)
2018 James Suckling - 93 points (16)
2017 James Suckling - 92 points (15)
2016 Decanter World Wine Awards - Commended (14)
2012 Decanter World Wine Awards - Bronze (11)
2012 International Wine Challenge - Commended (11)
2011 Japan Wine Challenge - Bronze (08)
2007 Decanter World Wine Awards - Silver (07)

VINYA PALAU

- MERLOT

PALAU葡萄園 梅洛紅酒

SJR-321

SINGLE VINEYARD WINE



產區 | Palau葡萄園,
Penedés, 西班牙

品種 | 100% Merlot

藤齡 | 葡萄藤種植於1991年

Palau葡萄園的名字是為了紀念Jean Leon先生的出生地 – Santander。

陳年方式 |

在225公升的法國橡木桶中進行乳酸發酵與熟成至少12個月，瓶陳至少6個月。

品試摘要 |

深沉、鮮明的紅色色澤；散發黑色水果、香草、檸檬的芬芳伴隨一絲烤土司氣息。酒體中等、單寧甜美多汁，酸度表現令人驚艷，賦予酒款新鮮口感與綿延尾韻。

建議搭配 |

適合搭配野味料理如鴨胸佐紅色莓果醬，與鱈魚等白肉魚類也是完美搭配。

得獎紀錄 |

"The best red wine in the old world"
• Decanter (2000 Vintage)
"Jean Leon wins out in the Rioja vs. Penedès blind tasting" • La Vanguardia (2000 Vintage)
2018 James Suckling - 92 points (13)
2017 Guía Proensa - 95 points (12)
2017 Guía Peñín - 90 points (12)
2016 Decanter World Wine Awards - Bronze (12)
2016 International Wine Challenge - Commended (12)
2016 Guía Proensa - 94 points (11)
2016 Guía Repsol - 91 points (11)
2015 International Wine & Spirit Competition (11)
2012 International Wine Challenge - Bronze (11)

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



VINYA LE HAVRE
- CABERNET SAUVIGNON
RESERVA
LE HAVRE葡萄園
精選
卡貝納蘇維翁紅酒

SJR-331

SINGLE VINEYARD WINE



產區 | Penedés, 西班牙
品種 | Cabernet Sauvignon、
Cabernet Franc
藤齡 | 葡萄藤種植於1968年

園內的Cabernet Sauvignon與
Cabernet Franc葡萄藤，分別來自波爾多五大堡的
Lafite Rothschild與媲美Château Margaux的
三級酒莊 - Château Palmer。

陳年方式 |
在225公升法國與美國橡木桶中熟成12個月，
然後在酒窖中瓶陳至少兩年。

品試摘要 |
櫻桃紅的色澤。
胡椒與成熟的紅色莓果香氣撲鼻而來，
並伴隨烤土司與來自橡木桶陳年的辛香料氣息。
酒體飽滿、風味活潑，單寧柔順且集中度良好，
使口感豐富肥美卻又不失優雅，尾韻悠長綿延。

建議搭配 |
適合與野味料理搭配，例如鹿肉或野豬肉，
適飲溫度為16°C~18°C。

得獎紀錄 |
2018 James Suckling - 92 points (12)
2017 Mundus Vini - Silver (11)
2017 Guía Proensa - 95 points(09)
2017 Guía Peñín - 92 points(09)
2017 Anuario El País - 90 points(09)
2016 Decanter World Wine Awards - Bronze (09)
2016 International Wine & Spirit Competition - Silver (09)
2016 Guía Repsol - 91 points(07)
2016 Guía Peñín - 90 points(07)
2015 Mundus Vini - Gold (07)
2015 International Wine Challenge - Bronze (07)
2010 Decanter World Wine Awards - Silver (05)



此亞洲限定酒標由後現代主義藝術家 — Josep Martí Bofarull 先生繪製，
為巴塞隆納著名景點 — 皇家廣場(Plaça Reial)，
彰顯Jean Leon與巴塞隆納的特別情感。

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

SINCE 1963
JEAN LEON
A MAN A TIME A WINE

VINYA LA SCALA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA

La Scala葡萄園
特級精選
卡貝納蘇維翁紅酒

SJR-GR331

ICON SINGLE VINEYARD WINES

- **1963**
開墾La Scala葡萄園
- **1969**
第一款La Scala誕生，
僅在La Scala餐廳提供
- **1970**
La Scala首次公開上市
- **1981**
獲選為白宮就職晚宴用酒



是第一款在西班牙釀造的卡貝納蘇維翁紅酒，
以Jean Leon先生創立的傳奇餐廳 - La Scala為名，
這間餐廳是好萊塢許多藝術家與
上流人士的聚會場所。

此款佳釀只有在特好的年份才釀造，
當時，Jean Leon先生把這款酒獨家獻給
他的圈內友人，例如：著名演員Marilyn Monroe、
James Dean與各級政要才有機會品飲此美酒。

1981年，因為其奢華、精緻尊貴的風采，
而獲選為美國雷根總統的白宮就職晚宴用酒。



2011年份之酒標——
"Atardecer en Brooklyn布魯克林的日落"，
為知名藝術家Javier Mariscal所設計繪製。
內容為享受一杯葡萄酒和美麗夕陽，
欣賞令人印象深刻的布魯克林大橋美景。
相得益彰的線性風格與溫暖色調，
喚起過去Jean Leon先生無數次穿過的橋樑的背景。

產區 | La Scala葡萄園, Penedés, 西班牙
品種 | 100% Cabernet Sauvignon
藤齡 | 葡萄藤種植於1963年

釀造方式 |
不鏽鋼桶控溫發酵12天。
18天的泡皮後，在不鏽鋼槽中進行酵母發酵。

陳年方式 |
法國橡木桶陳年27個月，裝瓶後陳瓶至少三年。

品試摘要 |
深紅櫻桃色澤。
成熟的水果風味、果醬香氣，
和來自長時間於桶內熟成的香料味，
完美地混合在一起。
強勁的單寧給予酒體厚實的感覺，
平衡了尾韻的酸度，使其優雅柔順。

建議搭配 |
適合精緻的紅肉類料理，
尤其是搭配帶有辛香料感的醬汁，
例如：綠胡椒醬汁。

得獎紀錄 |
2018 James Suckling - 94 points (12)
2018 Guía Proensa - 92 points (11)
2018 Wine Advocate - 90 points (11)
2017 James Suckling - 94 points (11)
2017 Guía Peñín - 92 points (09)
2017 Guía Proensa - points (09)
2017 Gilbert&Gaillard - Gold (09)
2017 Guía Peñín - 90 points (07)
2015 Guía Proensa - 93 points (07)
2015 Wine Advocate - 90 points (07)

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

