艾玛-沃森的 Gin Renais 珍藏了 100% 的葡萄副产品，并获得了中性碳认证。

沃森家族将夏布利的传统转化为经久耐用的杜松子酒，将创新生态与法式传统结合起来

2025年12月22日星期一



艾利克斯-沃森（Alex Watson）和艾玛-沃森（Emma Watson）对法国文化和创新的热爱，让他们在今天以不经意的方式庆祝法国葡萄酒的诞生。他们的家族项目--雷纳杜松子酒，直接从夏布利的葡萄生态系统中汲取灵感。青少年时期，他们在家庭聚会上认识了夏布利葡萄酒，随后便在葡萄园里工作，对这一产区的葡萄品种有了深入的了解。

在当地葡萄种植者和他的朋友 Jean-Paul Renard（威廉-费弗尔（William Fèvre）的新婚妻子）的帮助下，他的父亲在夏布利（Chablis）种植了第一批葡萄。他酿造的第一瓶酒就获得了金奖，这让他更加关注这个地区。他成为第一个加入夏布利森联盟的英国人，亚历克斯也因此获得了这一荣誉。如今，这个家族在夏布利和伊万西之间拥有七块葡萄园，既酿造白葡萄酒，也酿造红葡萄酒。每年，

他们都会参加当地的葡萄酒节。

Renais 这个名字是 "复兴 "的缩写，反映了在葡萄酿造后为葡萄干赋予新生命，并将其转化为现代和持久产品的理念。雷纳杜松子酒致力于重现夏布利葡萄酒的芳香特征：用农作物的香气来强调酸度，用金梅里吉恩的海洋钙和宝石硒来体现矿物质。配方中还包括柚子叶、霞多丽葡萄汁、金合欢果实、赭石、葡萄籽、芫荽籽和立方体葡萄籽。

杜松子酒的生产始于对葡萄干和葡萄籽的独家利用，但也要利用法国其他葡萄副产品，以达到所需的产量。在博若莱（Beaujolais）蒸馏葡萄干，然后在英国罗亚尔（Royaume-Uni）的太阳能蒸馏器中进行二次蒸馏。

在品尝过程中，亚历克斯建议将杜松子酒纯饮或冰饮。他尤其喜欢干马提尼，因为它能突出酒的纯度。瑞纳杜松子酒的柠檬香味也是法式 75 或汤姆科林斯等经典鸡尾酒的理想基调。Leur père préfère déguster la cuvée Grand Cru sur glace.艾玛提出了自己的 "蔗糖鸡尾酒"：L'Emma Spritz，这是一款混合了雷纳杜松子酒、夏布利酒、鸢尾花酒、柠檬汁、龙胆利口酒和苏打水的鸡尾酒。

瑞纳杜松子酒通过了气候伙伴（Climate Partner）的中性碳认证。该项目旨在回收利用葡萄酒行业的下脚料，同时最大限度地减少对生态的破坏。酒瓶的包装由可生物降解和可堆肥的香料制成。沃森公司表示，希望在耐用性至关重要的行业中树立榜样。

通过这个法英家族项目，亚历克斯和艾玛-沃森不仅要为法国的葡萄遗产喝彩，还要为手工精神提出一个现代和负责任的愿景。