

# 勒庞庄的葡萄叶

## 特写

我们的法国卫生部长阿涅斯·布赞女士对全世界宣称，酒精（当然也包含在葡萄酒中的），是一种破坏身体健康的毒药。这的确是真的，不过糖其实也是，盐也是，烟草也是，脂肪亦是，毒品更是。延伸来说如传染性致病菌，大气污染以及数不清的其它物质通通都是。

从诞生之初，我们便无法选择如何出生，因为父母为我们做了决定。我们仅有的选择有：睡哪里，吃什么，喝什么，选择谁繁衍后代。

喝什么显得至关重要。我们可以选择喝水，但水可以是天使也可以成为恶魔，因为水一旦被污染了，自身是不能净化的。发酵类饮品却拥有选择性，而葡萄酒就是其一。正确的选择应该是建立在人类的生理需求上的合理饮用量。人生匆匆，常言应及时行乐。每个人应该有权选择自己的生活方式，无论有无酒精，有糖或无糖、有盐或无盐的生活，总之应建立在个人的意愿之上。尊重他人的决定尤其重要。我们有权选择自己人生的取与舍，而非由部长大人所决定。就像我，接受自己人生的每个决定，甚至死亡。我亦希望自己的选择被人尊重。

Jean-Pierre Amoreau

33570 SAINT-CIBARD  
Phone : +33(0)5 57 40 61 82

e-mail : [contact@chateau-le-puy.com](mailto:contact@chateau-le-puy.com)  
Web : [www.chateau-le-puy.com](http://www.chateau-le-puy.com)

OCTOBER 2018

N°20

## 酿酒世家

今年2018年的三月，我们很高兴地齐聚一堂庆祝父亲的80岁大寿。如果您了解Jean-Pierre，他阐述故事总有一套，完全继承了奶奶的天赋。我让您想象一下：当时身旁坐着老婆，儿女，孙辈们，大家都围绕着精致的巧克力蛋糕，只有我母亲深知这个秘密...此时当然无非是最适合揭露这个故事的时刻。这次破例，父亲决定告诉我们这个保守了快一辈子的秘密。

当时父亲大概5到6岁，他的爷爷Jean逮住他郑重其事地说道：

- 现在是时候告诉你为什么咱们家里的母鸡从来或者几乎不下蛋的原因了，但你要先跟我保证两件事：

年幼的Jean-Pierre为了知道答案，不管三七二十一马上答应了。在过去，这件奇闻在村里家喻户晓：亚姆楼家的母鸡从不下蛋！

- 第一件事是绝对不能和你母亲透露是我说的。她知道了会抓狂的，拉勾勾？

- 拉勾勾！好奇的小男孩双手交叉胸前。

- 第二件事是：以后你有孩子了，你要把这个秘密告诉那个最可能深信不疑这件事的孩子，同意吗？

- 同意！

协议达成，Jean把他带向房子走廊延伸尽头的鸡舍。尾随着小孙子，Jean快步地走向一旁的建筑物。在里面能看到一个引诱母鸡生蛋的石膏模，下面放置着装蛋篮子。他逮了两只松鸡，威胁它们发出两声“咯咯”的尖叫，然后轻轻地拿走篮子中的两颗仍然保留着体温的新鲜鸡蛋。

- 爷爷它们下蛋了耶！

- 嘘！看着！

Jean拿起一根细小的木签在第一个鸡蛋上戳了一个小洞，随后轻柔地搅拌并在反方向又戳了另一个小洞，然后骄傲地递给小孙子。

- 赶紧，吮吸它！

小孙子仿佛着了迷般地吮吸着，Jean则吮吸着另外那颗蛋。多么新鲜而美味啊，还带着些许余温。这是真正的满足啊！这对于小孙子来说真是个好秘密。

- 爷爷啊，那为什么母鸡下蛋了却说它们没下蛋呢？

- 这不奇怪呀孩子，我下午刚刚把全部鸡蛋又吸完了。

- 不是吧？！

- 是的，爷爷我的爷爷，是他教会我的。他的爷爷教会他的，依次追溯。现在你放学了也可以追随我，如果你喜欢鸡蛋的话。

不用想，小孙子当然喜欢这样吃鸡蛋的味道，他放学后一有时间，就会和爷爷一起。自从鸡舍不在后，这里不下蛋的秘密也一直不为人所知，或许今天，我们应该将这个家族传统，在酒庄的一角延续？您说好不好？

Valérie Amoreau

未完待续

## 芭堤拉米2011年份 酒评

品鉴	通过折射出深红宝石色泽的酒裙，这个年份的美酒诠释了勒庞庄特有风土的复杂度。 果香乍闻纤细如露，而后渐趋绽放，满溢松露和红色水果的迷人香气。 入口细腻而生津。 最终，化为一丝有力量感的余味，久久萦绕舌间。 这是一款极致平衡，已展现其久存功力的佳酿。		
分析	酒精含量	13.45	%体积
	糖分（葡萄糖/果糖）	检测不到	克/升
	总酸度	3.83	克/升
	挥发酸含量	0.53	克/升
	酸碱度	3.29	
	游离态二氧化硫	2	
	二氧化硫总含量	2	
产量	44 百升/公顷		

### 一个葡萄酒的年份，一段历史…2011

2011，炎热的一年

我们知道，对于酒庄，每一年都不太一样，为了适应气候生产出高质量的产品，相应的葡萄园工作也不尽相同。但近十年，我们不得不仔细监测全球气候变暖对我们的产业所产生的影响。2011年份则是一个典型的例子。冬季和春季是异常的干燥，春季更是近50年录得的最热且最干的季节，全季仅有相较以往最少的3次降雨。这样的气候导致葡萄的成熟周期大大提前，进而驱使开花期和结果期在5月15日左右到来，提早了将近3周！然而热浪的影响并未休止，录得的6月26号与27号导致了梅洛葡萄品种的直接晒伤。

幸运的是，大自然并不总是无情的，夏季逐渐清凉伴随雨水，如伟大年份一般滋润着大地。葡萄成熟的季节，也提供了一个完美的采摘条件。我们的2011年份终于成功面世！

她的极致平衡和窖藏实力将征服那些最严苛的味蕾。

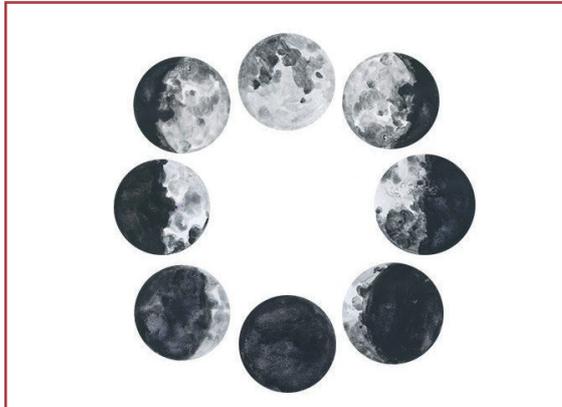


### 专业词汇知多少

- Souple 柔滑：这个形容词用来描述一款酒中，酒体不过于厚重的平衡感。不顶撞味蕾的同时，入口那一瞬，单宁和酸度恰到好处。我们亦常说这款酒喝起来很爽，带感，易饮。质量杠杠的！
- Soyeux 丝般：用来描述一款酒极为细腻，精细。这种酒表现出和谐，优雅和精致的气质。冲击感强的酸度无从谈起，而更注重圆润的单宁（丝般柔滑的单宁），如丝绸静静地覆盖在味蕾上。
- Équilibré 平衡：一款平衡的酒会展现出三个度的和谐：圆润度，收敛度和酸度。

# 月亮，勒庞庄的伙伴

几个世纪以来，科学家们一直努力揭开月亮对农业种植产生神秘影响的面纱，然而结论总是自相矛盾。在勒庞庄这块远离科学辩论的净土，我们的历代祖先却与月亮并行。对于我们来说，从不拘泥于某种定则，而是遵循祖先的传承，经年代代的细致观察，葡萄的质量得到了显著的提升。我们角色的定位始终在于精进古法的同时，根据每年的气候变化而相应采取措施。领会月相周期这一概念是较复杂的，有一些解释则是让人信服的。



两个不同的月球规律：

我们总是将“远地点月和娥眉月”，“近地点月和残月”两对名词搞混淆。其实它们是月球规律两个完全不同的概念。

- 娥眉月和残月（月相周期）：这个循环得以让人类自地球观测月球的不同表象。我们的视野会因为月球绕地球运行而不断改变。月球的发光面逐渐扩大，从0%

不可见的新月变化成100%可见的满月。当月球运行至地球与太阳之间，它的发光面从地球上看来是不可见的，这就是我们所说的“新月”，典型的成像为全黑的碟形。接着，伴随着继续运行，月球发光面渐渐出现，扩大，直至全部显现，这则是我们所说的“满月”，月球此时位于地球和太阳的反面。

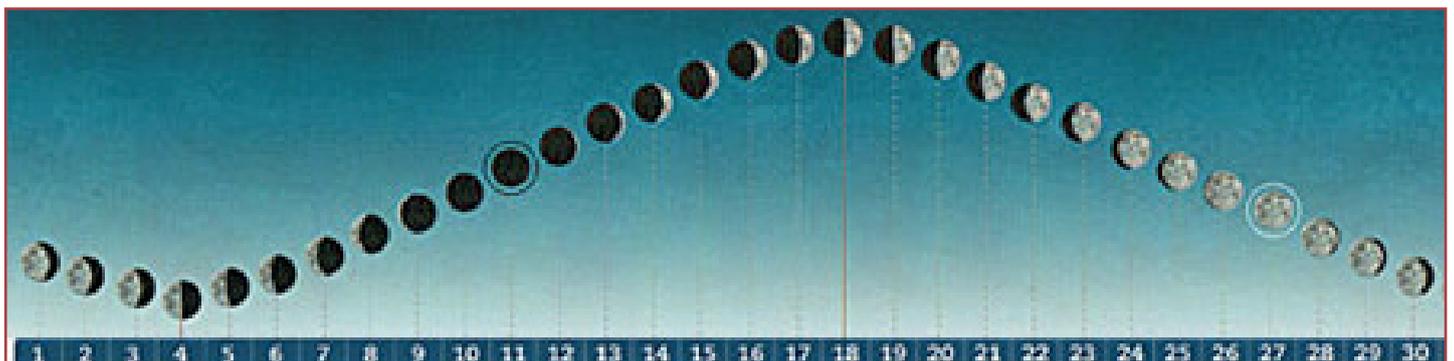
- 远地点月和近地点月（月球轨道周期）：当月球距离地球最近时，我们称其为“近地点月”；反之则为“远地点月”。为了方便自己观测，您可以先找一个标记物测量其距离，除以月球水平位置并记录。如果次日数值上升，则表明月球处于远离地球的轨道，反之同理。

因此，月球可以同时处于“远地点月和残月”两种状态。



对于农历周期和葡萄种植学，我们想说点什么？

月球，围绕地球公转，正如一年中的太阳因地球公转所产生的黄道12宫，也有水象、气象、土象和火象星座。它们尤其重要，因为其物质构成和所引导的力量因为月球位置而不同。对于土象星座（金牛座，处女座，摩羯座）时，我们发现其能量对于植物的根系更为有益；至于水象星座（双鱼座，巨蟹座，天蝎座）时，能量则集中于茎和叶子；而气象星座（水瓶座，双子座，天秤座）时，葡萄花则毫无疑问会欣欣向荣；到了火象星座（白羊座，狮子座，射手座）时，能量将往果实部分流动。



## 为什么是月球？

其实不仅仅只有月球对于地球有上升影响，整个太阳系都一样。如之前解释过，打个比方，牛顿的万有引力定律（17世纪）和爱因斯坦的相对论（20世纪）都表明，所有星球相互影响并且让大自然生命不断发展。

## 月球如何起作用？

月球是地球唯一的卫星。它的运行周期大约为28天，地月公转轨道和地日的公转轨道类似。月球的自转速度也近乎一样，这也是月球总是展示给人类正面的原因。

对于观测的人类来说，这两种运动的周期大约为30天。目前可证的月球引力对于地球的影响在以下几方面：潮汐，地震活动，气候，地球倾角和农业活动。

## 具体怎么做？

为了配合月球带来的影响，我们需要在适当的时间对植物的各个部分“因材施教”。剪枝，适合在根日和近地点时期。采摘期，我们会选择果日，葡萄园的常规施工亦然。在勒庞庄，我们一步步因地制宜地改进农历周期表，以适应自家风土，永远以追求品质为先，尊重自然生命而代代努力。

## 葡萄与气候

经过最近几年的观察，我们得以了解了气候回暖的影响。勒庞庄的红酒特点和当地的地质气象学联系非常紧密。

葡萄藤需要开花和孕育集充足的热量、光照和水而完美表达的果串。

温度：葡萄藤需要收集足够的热量，用以供给葡萄藤的叶片系统，保证果串的发育和成熟。

水：用以促进葡萄藤的生长以及构建星体与大地的联系，相比于其它种植物所需的水，葡萄的需求实在谦虚。

光照：对于植物的光合作用必不可少，所有的植物都需要。

最近几年的酷暑和缺水让葡萄园备受煎熬。在这样极端的条件下，葡萄藤启动了自适应系统：预防叶子的脱水现象和发展根部向更深的土层觅水。

幸运的是，勒庞庄的生物动力法加强了葡萄藤和根系，帮助葡萄藤抵御这些困难，从而生产出高品质的果实。

无论酷暑还是干旱，只有得到好葡萄，才能生产出好酒，这是不变的定律！

Pascal Amoreau

## 杯中明月

在酒窖中，月亮的影响一样重要。所有真正的酒农之间都有默契，同样的酒，在不同的日子味道不尽相同。

在勒庞庄，新的决定每天都会执行，通过品尝每款酒，可以最快最准确地拿捏他的脾性和特点。

除此之外，通过长期观察，我们发现在果日和花日，换桶和装瓶往往最顺利，因为这两类日子积极地影响酒窖这些工作。品尝发现这段时期香气的深度和复杂度会被激发出来。

根据生物动力法日历，每个月只有6至8天。

通常来说，我们尽量避免在叶日和根日品尝，因为常常果香封闭。当然，当月亮处于近地点甚至近地点月时期，抑或在月轨交点时期（月球轨道和黄道相交），会避免品尝。但所有的这些只是反映常规而非一切。我们的角色是在一旁协助每个橡木桶和大桶，静待他们逐步完成自我的过程。

Steven Hewison

人在爱尔兰，我们今晚该去哪吃饭？

- **Adare Manor** - Hotel Virtuoso - Chef Michael Tweedie - Adare, Co. Limerick - +353 6 160 5200

- **The Cliffhouse Hotel** - Michelin\* - Chef Martijn Kajuter - Middle Road, Ardmore, Co. Waterford - +353 2 487 800

- **The Greenhouse** - Michelin\* - Chef Mickael Viljanen - Dawson Street, Dublin 2 - +353 1 676 7015

- **Bang** - Chef Massimo Bottura - 11 Merrion Row, Dublin 2 - +353 1 400 4229

- **Bresson** - Chef Temple Garner - 4a The Crescent Monkstown - +353 1 284 4286

- **L'Ecrivain** - Michelin\* - Chefs Derry Clarke and Sean Doyle - 109a Lr. Baggot St. Dublin2 - +353 1 661 1919

- **Ballymaloe** - Chefs Jason Fahey and Gillian Hegarty - Shanagarry, Midleton, Co. Cork - +353 21 465 2531

- **Chapter One** - Michelin\* - Ross Lewis - 18-19 Parnell Square N Rotunda Dublin 1 - +353 1 873 2266

在这里有一些餐厅主厨们，给予了我们崇高的荣耀，选取了勒庞庄葡萄酒来搭配其精致的菜肴。

## 味觉新体验

鹅肝和洋葱串串-传统系列2016年份

可制成10份串串

- 一整块熟鹅肝
- 约20个红洋葱或者小的白洋葱
- 黄糖3汤匙
- 250毫升的传统系列2016年份
- 30克黄油
- 少量胡椒粉，盐巴

将洋葱剥皮，完整地放置在一个平底锅中。加入黄糖和黄油。倒入红酒半锅，接着加入水覆盖整锅，保证洋葱被全部浸入。加入盐和胡椒粉，中火慢煮，轻轻翻动洋葱至完全收汁（大约20分钟），随后让其自然冷却后放入冰箱。最后将鹅肝切成1至2厘米的方砖摆在旁边，用牙签依次穿入洋葱，鹅肝，洋葱。一款搭配美酒的节日小吃就此诞生！

Valérie Amoreau

- 勒庞庄的葡萄叶 - 勒庞庄的葡萄叶 - 勒庞庄的葡萄叶 - 勒庞庄的葡萄叶