勒庞庄的葡萄叶

特写

我写了一本书，名字叫作《胜水之纯》，这亦是我身为一个门外汉对酒的理解。我们每个人对酒的品味都很不错，我们自己的品味，就是最好的。

我在书中解释了为何每个人在品尝我们称之为“酒”的饮品时应感到自由。因为每个人的见解和品味都是独一无二的。部分酿酒大师想主导品酒界的风格走向，并将自己所谓的知识强加于他人，这是空洞而无意义的。因为每个人的经历和感官体验都是不同的，嗅觉当然也因人而异。

我在书中直接探讨了谦卑的酒农们所面临的所有问题。在大约一个世纪以前，葡萄种植和葡萄酿造都是很简单的事情。那时酒农们就已经能酿出美酒。如今，每款葡萄酒都必须符合法国国家原产地命名管理局（INAO）的各项要求，以确保生产出符合标准和规范的葡萄酒。

我在书中还分享了我的先辈们对生活方式的见解，还阐释了自己对葡萄酒的认知，如书中一个故事所述，它的一个重要目的就在于激发和提升幸福感的同时，孕育出爱。

法亚尔出版社Fayard出版了这本书的法语版，序言由最著名的葡萄酒专栏作家之一、任职于《纽约时报》的Eric Asimov撰写。这本书将于2019年9月24日发售。

衷心地祝您幸福，企盼阁下能喜欢本书。

Jean Pierre Amoreau

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

e-mail : contact@chateau-le-puy.com
Web : www.chateau-le-puy.com

OCTOBER 2019 N°21

酿酒世家

如果您曾经到访过勒庞庄，那您对那里的几幢房子一定不会陌生。那些房子便是葡萄园工人们的家。但他们与我们今天所理解的“员工”可能有所不同。彼时，也就是两次世界大战到二十世纪六十年代之间，他们在葡萄园里干活，准确地说，是固定在一块葡萄园（比如占地4公顷）工作，他们日出而作、日落而息，仅在正午之时稍作休息，全年无休，因为他们必须保证这块葡萄园中所有工作的正常运行。

有一天晚上，奶奶给我们讲了Helies和Germaine的故事。她告诉我们，和庄园里的其他员工一样，Helies和Germaine的部分报酬是用葡萄酒商品来替换。

- Helies是个好员工，他为我们工作了多年。他又高又壮的体格透露着一股坚定的气质。而他的妻子Germaine，身材矮小，体态丰满，从不工作。妻子养了一群肉鸡、珍珠鸡和鸭子，以此为乐。丈夫用劳作换回的葡萄酒则被妻子如数饮尽。妻子太过偏爱这种酒，早上11点便开始饮酒，脸常常红得跟鸡冠一样。

这个生动的场景深深地印在了我的脑海中。时至今日，我在向孩子们讲故事时也不会遗漏这个片段。奶奶的故事并未结束：

-Helies并不赞同妻子饮酒的行为，因此经常对她大呼小叫。渐渐地，Helies回家之后必须亲自下厨做饭果腹，醉醺醺的妻子根本无法理会庖厨之事。有一天，Helies回家做午饭时发现妻子又在喝酒。这一次，他终于无法遏制心中的怒火，对妻子吼了起来。但因为实在太饿，又非常想吃鸡肉，他还是决定亲自下厨烧只鸡。他走到鸡舍前，选了一只白色的小鸡，拧了拧它的脖子，用力一抻，把鸡的内脏清理干净后，连同蔬菜一起放进锅里，开始烹煮。他趁鸡肉烹煮的空当，准备好了猎枪，准备下周日去打只丘鹬回来。两个小时过去了，鸡肉终于烹煮完成，Helies便坐下来享用午餐。妻子在一旁看到他准备吃午饭，也动了吃鸡肉的念头。Helies坐在桌子的一侧，用刀把鸡切成小块，津津有味地吃着。而妻子则坐在桌子的另一侧，手里端着一杯红酒，静静地注视着他，却没有开口。因为妻子知道，当丈夫生气时，自己一定要保持低调。气氛异常沉重。空气中只剩下了Helies咀嚼脆骨的声音。午餐吃下一整只鸡对于他来说，不过是小菜一碟。但吃到一半，他扯下一只鸡腿，像扔保龄球一样，沿着桌面，抛给妻子。“老婆子，给你，拿去吃吧！”他操着一口当地方言说道。油腻的鸡腿沿着桌面轻而易举地滑到了妻子面前，她敏捷地抓住猎物，狼吞虎咽地吃下去。Helies吃饱后就要回去工作，而妻子却碗都没洗就打起盹来。因为她知道如果丈夫晚上还想吃饭的话，那他就得先把锅碗给刷了。

我一直都不明白为何奶奶要和我们分享这么多关于别人生活的小事，但这并不重要，因为我只是单纯地喜欢听她讲故事。

Valérie Amoreau
未完待续

传统系列2016年份
酒评

品鉴	2016年份的葡萄酒口感精致，深邃的石榴红中折射出紫色光晕。 香气馥郁，以黑色果香为主的酒香扑鼻而来。 传统系列2016年份口感丰满，丝滑爽口。 单宁结构极为平衡，酒体雅致。 这是一款架构宏伟的葡萄酒。		
分析	酒精含量	13.37	%体积
	糖分（葡萄糖/果糖）	检测不到	
	总酸度	3.97	克/升
	挥发酸含量	0.6	克/升
	酸碱度	3.28	
	游离态二氧化硫	检测不到	
	二氧化硫总含量	27	毫克/升
产量	56 百升/公顷		

一个葡萄酒的年份，一段历史…传统系列2016年份

2016，平衡之年

尽管2016年不如其他年份炎热（如2011、2014或2015年），但2016年阳光充沛，尤其是6月份以后。我们不得不承认年初的天气不尽如人意，尤其是1月份，天气潮湿，几场暴风雨还影响了其他地区（冰雹和晚霜也不能忽略）。

由于几个月来降雨量逐渐减少，8月和12月成为过去近50年来同期最干燥的月份之一，但幸运的是，我们的庄园没有遭遇任何疾病问题。因此，我们收获了非常成熟、健康的葡萄，实际上，这也是我们有史以来葡萄产量最高的年份之一！

每公顷的葡萄酒产量逾50百升，这一收成如此出色，彻底颠覆了人们普遍持有的质疑观念，即有机种植必然产量低。当我们观察到葡萄的果实如此“璀璨”之时，我们就已经预见了这会是一个收成绝佳的年份，如同1990年和2010年一样，均产出了大量葡萄。

因此，传统系列2016年份可谓是勒庞庄的绝妙佳作。因其口感新鲜轻盈，人们可以即刻享用这一年轻酒品；又因其酒体结构精良，人们也可以珍藏多年以品味陈年佳酿！

葡萄酿造学

适宜陈酿之酒：指的是经得起时间考验的葡萄酒，“愈陈愈香”，时间更增添了酒的香味。一般来说，酒可以保存3年、5年或10年，甚至更长的时间（超过20年）。这类酒通常酒体结构稳定，富有力量，但如果过早饮用，口感上会呈现生青类香气。另一方面，被称之为”易饮型“的酒类，由于其消化快、新鲜度高、兼具解渴功能，因此可马上饮用。在勒庞庄，我们得知，老酒不失其新酒的果香，新酒亦不乏老酒的风采。简直是两全其美！

年份		温差范围 16°	温差范围 10°	温差范围 6°
1917		收藏品	收藏品	可存可饮
1926		收藏品	收藏品	可存可饮
1932		收藏品	收藏品	可存可饮
1955		收藏品	收藏品	即饮
1959		收藏品	收藏品	适饮
1961		收藏品	即饮	可存可饮
1970		收藏品	即饮	可存可饮
1975		收藏品	尽快饮用	适饮
1978		尽快饮用	尽快饮用	适饮
1982		即饮	适饮	储存更佳
1984		收藏品	尽快饮用	适饮
1985		尽快饮用	尽快饮用	适饮
1986		尽快饮用	尽快饮用	适饮
1988		即饮	适饮	适饮
1989		即饮	适饮	储存更佳
1990		即饮	适饮	适饮
1991		收藏品	尽快饮用	适饮
1994		即饮	适饮	即饮
1994	芭堤拉米	适饮	适饮	储存更佳
1995		适饮	适饮	储存更佳
1995	芭堤拉米	适饮	适饮	储存更佳
1996		即饮	适饮	适饮
1998		即饮	适饮	储存更佳
1998	芭堤拉米	适饮	适饮	适饮
2000		即饮	适饮	储存更佳
2000	芭堤拉米	即饮	适饮	储存更佳
2001		即饮	即饮	即饮
2001	芭堤拉米	即饮	适饮	适饮
2003		即饮	适饮	储存更佳
2003	芭堤拉米	即饮	适饮	储存更佳
2004		即饮	即饮	适饮
2004	芭堤拉米	适饮	适饮	适饮
2005		适饮	适饮	储存更佳
2005	芭堤拉米	适饮	储存更佳	储存更佳
2006		适饮	适饮	储存更佳
2006	芭堤拉米	适饮	即饮	储存更佳
2007		即饮	即饮	适饮
2007	芭堤拉米	即饮	即饮	适饮
2008		适饮	储存更佳	储存更佳
2008	芭堤拉米	适饮	储存更佳	储存更佳
2009		适饮	储存更佳	储存更佳
2009	芭堤拉米	适饮	储存更佳	储存更佳
2010		适饮	储存更佳	储存更佳
2010	芭堤拉米	暂缓饮用	储存更佳	储存更佳
2011		适饮	适饮	适饮
2011	芭堤拉米	暂缓饮用	适饮	储存更佳
2012		暂缓饮用	储存更佳	储存更佳
2012	芭堤拉米	暂缓饮用	储存更佳	储存更佳
2013		适饮	适饮	适饮
2014		暂缓饮用	储存更佳	储存更佳
2014	芭堤拉米	暂缓饮用	储存更佳	储存更佳
2015		暂缓饮用	储存更佳	储存更佳
2016		适饮	储存更佳	储存更佳
2016	芭堤拉米	适饮	储存更佳	储存更佳
2017		暂缓饮用	储存更佳	储存更佳
2017	芭堤拉米	暂缓饮用	储存更佳	储存更佳

应该饮用还是继续储存这些勒庞庄的葡萄酒呢？

⇨ 收藏品 ：当一瓶葡萄酒储存太久，当中有一半以上的色素化合物已经沉积到瓶底，并已失去了容积内超过40%的酒精。事实上，这瓶葡萄酒已成为一个收藏家的怀旧收藏品，基于珍藏的乐趣。

⇨ 尽快饮用 ： 葡萄酒已来到它生命的最後阶段，如果仍未饮用，应该要尽快喝掉，葡萄酒已经等待了很久，有可能会令人失望。老年份葡萄酒饮用前必须作过瓶的处理。

⇨ 即饮 ：葡萄酒来到了适宜享用的时候。这时候才可以充份品尝到其最佳风味和优点。老年份葡萄酒饮用前必须作过瓶的处理。

⇨ 适饮 ： 葡萄酒正处于其稳定的黄金时期。年份是1990年或以前的葡萄酒，应作过瓶的处理，方可品尝到最佳的风味。

⇨ 可存可饮 :老年份葡萄酒来到了适宜享用的黄金时期，但仍然可以再储存一段时间，只要软木塞仍是良好的状况。如果你认为需要的话，不要犹豫，把软木塞换掉。

⇨ 暂缓饮用 :近期才装瓶的葡萄酒，单宁仍然非常年轻，尚需要些时日才会变得醇厚，但也可以在充份醒酒处理后马上品尝。

⇨ 储存更佳 :让葡萄酒储存陈酿以让酒中的单宁变得柔和圆润，散发出酒香的所有芬芳，葡萄酒也会趋向更加细致而优雅。如果在葡萄酒尚未达到最佳状态时就喝掉，实在是一件憾事。对于年轻的葡萄酒，则是一种徵兆，表示这瓶酒具有很强的陈年潜力。

我们提供的建议仅供参考，运用取决于实际情况，每个酒窖都有影响酒陈酿的独立特性。如上建议来源于我们最近家族两代的品尝经验：Jean Pierre和Pascal.

芭堤拉米系列享用前必需作过瓶的处理 。

温差范围：计算时，需要把酒窖在夏季时的最高温度，减去酒窖在冬季时的最低温度而组成温差范围。上述信息适用于酒窖在冬季时最低温度为3° C，夏季时最高温度为25° C的条件下。

法国的有机农业

有机农业已成为一种流行趋势。我们不妨回顾历史，看一下这场主要的运动。在1918年前，农民们尚未听说过”有机农业“这一概念，便已开始了有机种植。“有机”农业的概念出现于20世纪20年代，最早出现于德国、奥地利、英国和瑞士，是在Rudolf Steiner、Albert Howard和Hans Peter Rusch研究的基础上发展起来的。

• 1932：Demeter（德米特认证）创立，是阿尔萨斯第一个生物动力法农业中心。
• 1948：由农业生物学家Andre Birre和生物学家及园艺学工程师Jean Boucher创立L’homme et le Sol（人类与土壤）组织，旨在推广腐殖质的使用，反对过度使用化学杀虫剂和化肥。
• 1958：Jean Boucher和Raoul Lemaire发明了一种提高土壤肥力的新型劳作方法，该方法通过4种技术激活了微生物生命：无需翻耕而使土壤高度松散、有机肥堆肥、植物组合和布列塔尼的海藻钙(一种富含钙、镁和低元素的海洋藻类)。
• 1959：Andre Birre、Andre Louis和Matteo Tavera在法国西部创立了一个有机农业集团，该集团于1964年更名为Nature & Progrès（自然与进步联合会），以区别于Jean Boucher和Raoul Lemaire研制的方法。
•1970：与生产和检验规范摘要有关的概念出现，以在一定程度上保证消费者产品的质量水平。
• 1972：Nature & Progrès第一次采用法国规范摘要，成为业内参考。
• 自1972年至1991年：法国的运动开始分裂，出现了十多个组织和协会，每个组织和协会都有自己的规范说明，进而导致有机的界定模糊。
• 1978：FNAB成立，这是第一个专业联盟，其目的是团结和统一有机农业的方法、便于与国内国际机构沟通。
• 1980：政府当局通过了一项有机农业法，承认了“既不使用化学产品也不使用合成农药的农业”的存在。
• 1985：官方承认了此种新型耕作方法和国家规范摘要认证，批准使用AB（有机农业）标志。
• 1991：在法国摘要的基础上通过了欧洲法律，并成立了第一个独立认证机构。

自两次世界大战以来，Amoreau家族的几代人都拒绝使用化学产品，这使得Amoreau家族成为法国有机产品的先驱。如今市面上有很多酒标，在葡萄酒市场上也出现了诸多新酒标。然而，唯一的事实是：无论是在葡萄树中还是在葡萄酒，其中均无添加剂。这就是勒庞酒从始至终的运作方式，我们也希望这种方式能世代留存下去。

Pascal Amoreau

混合选种法

如地球上的一切生命都会油尽灯枯一样，葡萄藤也不例外。多年来，所有葡萄种植者们都面临着不得不更换葡萄藤的时刻。

最简单的方法是从苗圃购买克隆植株。所谓克隆植株，就是经严格挑选、可产生同类果实的幼苗。该方法的缺点是：由于不符合自然选择的植株在这个过程中可能已被淘汰，进而导致遗传多样性的减少。

这意味着，葡萄种植者选择了产量最高的植株，却损害了葡萄和葡萄酒的品质。勒庞庄则选用了混合选种法，即我们不购买植株，而是选取自己庄园内50岁龄老藤的蔓藤（远远早于克隆技术的普及前）进行扦插，然后逐渐繁殖、随后重新种植新苗。这种方法能帮助我们保留庄园风土的特点。

因此，勒庞庄所产的葡萄酒与众不同，这也表明我们的悠久历史经得起考验。我们用了至少两年时间去培养植株、丰富酒庄内的植株种类。这种方法被称作”混合选种法“。不同于克隆选种法，该方法更注重果实的多样性。

然而，对于某些疾病(如病毒)的威胁，我们确实要保持警惕。但葡萄种植者的任务难道不就是照料自己所养护的“孩子”吗?

Steven Hewison

人在捷克，我们今晚该去哪吃饭？

Alcron
Roman Paulus厨师 -米其林推荐- Štěpánská 40, 布拉格
(420) 222 820 410

Aromi
Riccardo Lucque厨师 -米其林推荐- Náměstí Míru 6, 布拉格

La Degustation
Oldřich Sahajdák厨师 -米其林推荐- Haštalská 18, 布拉格
(420) 202 222 311 234

La Finestra
Riccardo Lucque厨师 -米其林推荐
13, Platnéřská 90, Staré Město, 布拉格 - (420) 222 325 325

La Veranda
Radek David厨师 -米其林推荐- Elišky Krásnohorské 2, 布拉格
(420) 224 814 733

Pot-au-feu
Jan Kracik厨师 -米其林推荐- Rybná 1065/1065/13, 布拉格(420) 739 654 884

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

胭脂酱-传统系列2016年份　　6人分量

- 6根青葱
- 500毫升传统系列2016年份
- 250毫升小牛肉汤或鸡汤，自制最佳
- 120克冻黄油
- 百里香、月桂叶、原粒胡椒、盐

青葱去皮切碎，将5-6个原粒胡椒压碎，与葡萄酒、百里香、月桂叶一起放入平底锅。加水煮沸后，大火加热两分钟。把火关小，熬至酱汁变稠，直至几乎没有液体。随后加入小牛肉汤或鸡汤，再熬10分钟。用滤网过滤酱汁，再倒入小平底锅中。慢慢加入黄油，中火熬煮，同时加以搅拌。酱汁会逐渐变得更加浓郁。最后加入盐和胡椒粉调味，即可搭配肉或鱼一起食用。

Valérie Amoreau