



勒庞庄的葡萄叶

特写

《胜水之纯》，这是我在2019年写的一本书。

我早已预言，生命世界是由动物、植物及细菌组成的一个大家族。细菌（病毒）占地球生物总量的50%。

无论何种生物，包括人类，都试图捍卫自己的领地，并尽可能的扩张，以求获得主导地位或变得更加强大。

人类是顶级掠食者，面对我们和其他干扰物种生存的捕食者的统治欲望，每个物种都会竭尽全力地反抗。我们现在所经历的正是物种为了生存而反抗的例子。新冠病毒体现了这样的因果逻辑关系：人类具有强烈的统治一切的欲望，我们满足于获取自身所需，与其他生物和谐共处。因此，这种病毒做出了反抗，明天可能又会有别的病毒出来反抗。

这种病毒是在人类掠食穿山甲和蝙蝠等物种后出现的，而正是因为人类频繁流动和人之间的相互依存关系，使得病毒在全球扩散，再也不是地方性的了。

此外，令人遗憾的是，我们对此采取的仅仅是在财政和科学方面的短期政策。但愿新冠病毒不会成为其他疾病的先兆，希望目前的困境只是对人类的小小惩罚。让我们借此机会从中吸取教训吧。

Jean-Pierre Amoreau

Château le Puy

33570 SAINT-CIBARD
Tél. : 05 57 40 61 82

contact@chateau-le-puy.com
www.chateau-le-puy.com

MAI 2020

N°22

酿酒世家

-拉乌尔 (Raoul)？这不像一个名字啊！

-当然存在这样的名字。我们家甚至就有一位叫这个名字的人。

-我们有一位叫拉乌尔的祖先吗？

-绝对有，拉乌尔·雷贝罗尔 (Raoul Rebeyrol)，他是一位公证人。

-公证人是做什么的？

-公证人是一位极具声望的人，他可以撰写诸如婚前协议书之类的官方文件，也可以拟定葡萄园出售方案，保证这些文件的真实性。所有这些都复杂，我下次再跟你们解释。但也许你们对历史并不感兴趣？

-不，奶奶，给我们讲讲拉乌尔的故事吧。

-拉乌尔·雷贝罗尔是皮斯甘 (Puisseguin) 地区的公证人。他在当地很有名，大家都敬重他，他因其公证人的身份而备受尊重。他住在教堂对面的乡村广场，有一间漂亮的房子。他在一楼设置了办公室，在二楼有一间卧室，卧室有两个漂亮的窗户，可俯瞰广场。因为他捕猎，所以他有几只猎枪。并且他以自己狩猎娴熟而感到自豪，因此，他把武器放在了卧室的壁炉上。这样在他晚上入睡前就能看到它们。我不知道他妻子是否乐意和枪支一起入睡，但总之，这与我们今天的话题无关。他还有一个特点：他梦游。

-梦游是怎样的？

-梦游就是说，他会晚上起床，走来走去，在睡梦中说话，然后再回到床上。

-他妻子应该很害怕吧！！

-他妻子习以为常，因为他经常梦游。一个夏夜，天气闷热得令人窒息，窗户是开着的，邻居家的窗户也开着，拉乌尔又梦游了。他起身，穿着睡袍在窗户外走来走去。

-哦不，奶奶，是睡衣！

-不是，孩子们，那个时代，男士们也穿着长长的睡袍睡觉，甚至冷的时候戴一顶睡帽。我接着刚刚梦游的事讲。一会儿之后，拉乌尔从壁炉上取下一把枪，继续走着。他的妻子因为嘈杂声醒了，但并不担心。可是，突然，拉乌尔对着两扇窗户中其中一扇，突然后退，并大喊“我要走了”。这时，他开始跑，跳过窗台，摔落到下面的广场上。他的妻子起身，害怕地大叫。一分钟后，所有村民都在自家的窗户前或者在广场上，看到了穿着睡袍的公证人拉乌尔。他妻子迅速下楼，把他带回卧室，同时希望这次丢脸的事将很快被大家遗忘。

-可是奶奶，他摔得痛吗？

-哦，孩子们，你们要知道，梦游的人就像猫一样，总是能够巧妙地脱身。好啦，你们现在去穿好衣服，我们下楼去看看奶牛。

是的，在大家面前穿着睡衣的公证人并没有成为笑柄。后来我去问了老师。梦游的人并不是真的像猫一样。另外，他一定摔得痛极了。

Valérie Amoreau
未完待续

罗丝-玛丽系列2018年份 酒评

品鉴	酒裙色泽澄澈明亮，柔和的淡粉色折射出橙色光晕。 以玫瑰花瓣香为主，夹带着些许石榴的清新香气扑鼻而来。 口感丰满，略带草莓和野草莓的新鲜酸度。 清爽丝滑，回味无穷。		
分析	酒精含量	14.28	%体积
	糖分（葡萄糖/果糖）	3.1	克/升
	总酸度	3.01	克/升
	挥发酸含量	0.44	克/升
	酸碱度	3.60	
	游离态二氧化硫	检测不到	
	二氧化硫总含量	检测不到	
产量	23百升/公顷		

一个葡萄酒的年份，一段历史…罗丝-玛丽系列 一段家族挑战史

罗丝-玛丽系列源于持续创新的勒庞精神，自酒庄诞生以来这种精神就支撑着家族。其酿造工艺主要源自亚姆楼家族保存下来的珍贵笔记，在笔记中先人们认真记录了他们的日常活动，支出和收入，特别是观察和记录。这些笔记是继承祖先宝贵经验的源泉。Jean-Pierre由此发现，自1868年，他们的祖先芭堤拉米就在思考是否有这种可能：不添加二氧化硫也可以酿造葡萄酒。

20世纪90年代初芭堤拉米无硫添加产品的出现证实了这种可能性。这种酿造方式的成功也自然催生了另一个项目，这对波尔多地区而言可能有点疯狂：在此项目中，桃红葡萄酒的酿造也没有使用二氧化硫。因此以家族的一位祖先命名的罗丝-玛丽问世了。桃红葡萄酒看起来与通常在夏季餐桌上随处可见的应季产品没有什么不同。这款桃红葡萄酒香醇，色泽鲜明，口感丰满。它是梅洛葡萄发酵并通过增活步骤而产生的，是一种真正的美酒，每年上市都令人惊艳。此外，每个年份仅生产4000瓶，非常珍贵。所以大家千万不要错过2018年份的美酒！



桃红放血法

三种桃红葡萄酒的酿造方法：浸皮法，压榨法或“放血法”。“放血法”运用于我们的罗丝-玛丽系列，是最古老的方法。这种方法包括先提取一部分葡萄汁，将其放入发酵罐数小时（勒庞庄是2至4小时），分别进行酿酒。获取的发酵汁与固体物质（如果皮）接触后开始变色。最终的颜色将取决于浸皮的时间。通常，通过“放血法”酿造的桃红葡萄酒更醇香，色泽更明亮，罗丝-玛丽系列就是如此。与其他桃红葡萄酒相比，她口感丰满度更高，并且能够存放的时间更长。

水与酒的小故事

水是最奇妙的饮料。然而，水有一个很大的缺点：它会被病原菌污染，并且难以消除。最初，人们就注意到发酵类饮品更健康。其中，葡萄酒是他们找到的口味最多、最均衡的发酵类饮品。

酒之于水

因此，葡萄酒被公认为能给人带来最多幸福感的饮品。但是为了不断验证这一点，葡萄酒应当以尽可能纯净的方式生产。从比较的角度来看，理想的优质葡萄酒是比水还纯的葡萄酒。这是我们的伟大目标。为了更加明确，2019年，我们在波尔多的Excell实验室分析了十几个用于日常饮用的水样本。我们发现其中一些水样本中含硒 ($>10 \mu\text{g/L}$) 或锑 ($>5 \mu\text{g/L}$) 分子，其比例高于饮用水标准。

在勒庞庄，水的用途是怎样的？

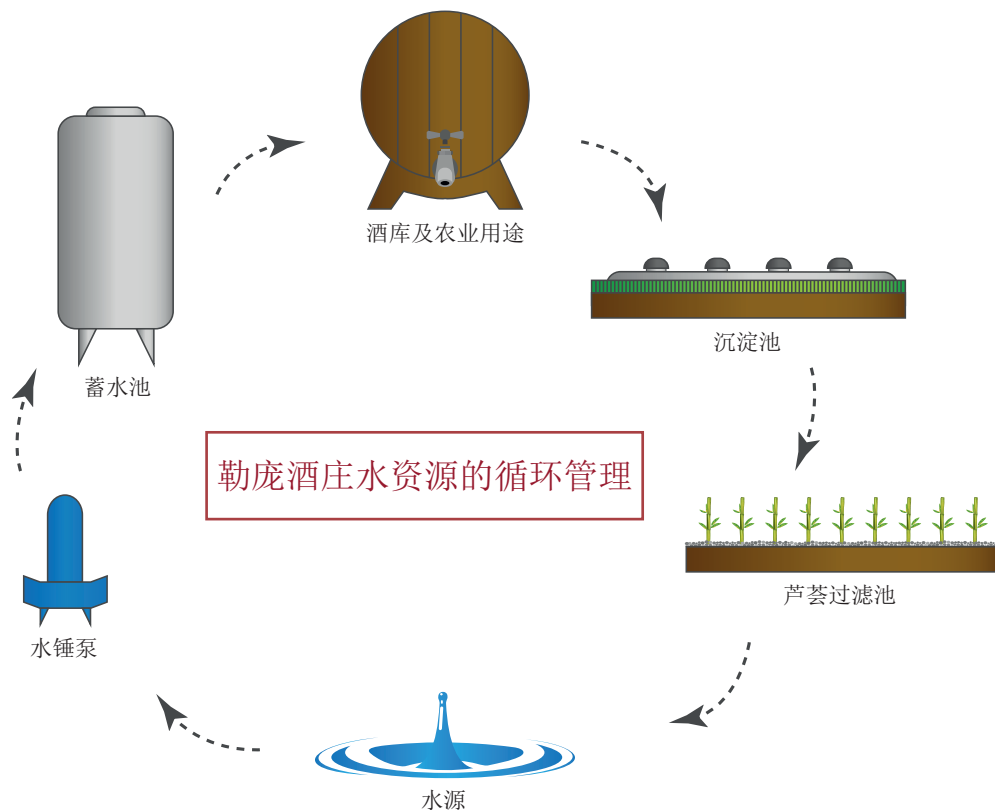
在酒庄中，水用于清洁酒窖的设备或用于制备救治葡萄藤的生物动力浸剂。水以蒸气的形式进行消毒，使我们省去了合成产品。到目前为止，我们一直在用自来水来进行这些操作，但是鉴于实验分析结果，我们决定恢复使用祖先的方法。

勒庞庄老一辈葡萄种植者对水的运用

被我们的先辈使用的勒庞庄的3处水源，以前还被他们日常饮用，菜园浇水以及满足酒窖的需求。这些水源仍在流动，尽管它们与土壤中的钙元素大量并存，但它们自然是比自来水纯净。因此，2020年初我们着手建立一个水源抽水系统为该酒庄供水，再加上我们的水自动净化系统（见图）。

这个过程从几个方面来看都是符合生态道德规范的。首先，因为我们使用一个叫做水锤的泵，该水泵不需要任何其他能量，除了水的自然重量外。该水泵以大约3L/min的连续频率向蓄水池输送水，这比水泵直接供水的水量要多。蓄水池内部的水不断更新，以确保其卫生质量。

然后将水用于酒窖中以清洁设备。随后收集废水，沉淀并在污水池中过滤，接着，在芦苇盆中通过植物净化并最终回到水源。多亏了这种循环的装置，我们将能够在2020年下半年实现水的自主供应，而不会影响水资源，并保证用于葡萄酒生产的水质。



锑和硒，水和人类的敌人

– 锑是塑料包装工业中的一种分子，被世界卫生组织归为内分泌干扰物。它会影响人体内的激素，且可能造成严重的心血管疾病或引起前列腺癌和甲状腺癌。

– 硒可以自然存在于土壤中，但主要用于化学、制药和纺织业。长期过量吸收会引起硒中毒，表现为皮肤病变、头发和指甲脱落、消化不良、疲劳、易怒。

《纯净胜于水》，
让·皮埃尔·阿莫罗
由法亚尔(Fayard)编辑。
《纽约时报》的埃里克·阿西莫夫(Eric Asimov)作序，他是当今最好的葡萄酒专栏作家之一。可通过联系大型发行商或书店获取此书

酒中掺水

在我们专业领域有一个众所周知的表达，那就是“在酒中加水”。当我们仔细研究葡萄酒的历史，会发现对于这个表达的来源有两种不同的说法。

最著名的说法源于神话：在希腊，葡萄酒的出现与狄俄尼索斯(Dionysus)，宙斯(Zeus)和塞墨勒(Sémélé)之子有关。他的性格与葡萄酒的特性十分相称，从他的性格中我们看到葡萄酒的丰盈、狂欢和热烈。他是唯一能喝纯葡萄酒的人。喝酒的人应该避免过度饮用。因此，他们通常在喝之前先将酒与花瓶(双耳爵)中的水混合。留到宴会饮用，这是不容错过的场合！在罗马，哲学家和历史学家认为在酒中掺水的传统来源于酒神巴克斯(Bacchus)。他们以酒后失误有时甚至是醉酒引发的犯罪行为作为依据，来论证该传统的起源。

到了17世纪，引申意义出现了，并为这一表达带来了新的解读。这一表达主要适用于要求和索赔。1636年，法国教授Fleury de Bellingen赋予了它一种含义：“克制激情，好比过热的酒由于混合了水而得到缓和”。二十年后，语言学家Antoine Oudin说：“自我克制，平息怒火”。

另一种不太光彩的说法是通过加水来增加葡萄酒的产量。1861至1894年，根瘤蚜危机爆发，市场上的葡萄酒产量暴跌，于是很快有人采用这种措施来补救。随后，无良商家向葡萄酒中加了水，使其产量增加了十倍。用葡萄酒术语来说，这种行为被称为“掺水”。随后，需要通过添加源自煤的植物染料来改变稀释后的颜色，并通过加糖来提高酒精度数。由于巴黎地区的居民众多，因此这种做法非常普遍，但这很快就演变为对税务机关和消费者的欺诈。然而，直到1907年6月29日才通过了反欺诈法，旨在禁止葡萄酒掺水和滥用糖分，以消除以上这些欺诈行为。

在勒庞庄，我们会不时地按照男女员工们的年龄和性格差异，“在酒中加水”（法国谚语，意指克制冲动，保持冷静），以使家庭和工作生活尽可能顺利。

Pascal Amoreau

葡萄园中的自然天地

如您所知，在勒庞庄，我们观察到耕地与动植物的栖息地之间具有细微的相似点。这种相似性使许多有益昆虫生长，从而平衡我们的生物动力葡萄栽培方法。然而，我们发现，在某些比草地或树木更远的地块，自然昆虫带来的益处较少。另一方面，我们总是致力于丰富生物多样性的发展。因此，我们希望找到契合自然又有创新性的解决方案。

得益于与Yves Darricau的合作伙伴关系，我们能够投入使用新的设备：在葡萄园的中央种植有益的树木和灌木品种，植物品种丰富，并且植物的花期有益于在传粉期，尤其是花粉期中的可持续生产。尽管因新冠疫情导致的持续禁闭，但我们还是已经开始在葡萄苗圃中种植各种树木。我们的首次栽种的是黑加仑果树，地中海莢迷和沙枣树。因此，包括蜜蜂在内的昆虫在生命世界的发展中起着举足轻重的作用，他们被葡萄园中央的植物吸引，摄取营养所需和找到有利于其繁衍的空间。我们会让您获悉更多这项试验的进展。

Steven Hewison

*伊夫·达里库，农业工程师，顾问，养蜂人和树木种植者。他在Éditions du Terran出版了《为蜜蜂种树》一书。

人在新加坡，我们今晚该去哪吃饭？

Odette

Chef Julien Royer - 3* - 1 St Andrew's Rd, #01-04 National Gallery 178957
+65 6385 0498

Les amis

Chef Sébastien Lepinoy - 3* - 1 Scotts Rd, #01 - 16 Shaw Centre, 228208
+65 6733 2225

Zén

Chef Tristin Farmer - 2* - 41 Bukit Pasoh Rd, 089855
+65 6534 8880

Ma cuisine

Chef Mathieu Escoffier - 1* - 38 Craig Rd, 089676
+65 6224 1838

Lerouy

Chef Christophe Lerouy - 1* - 3 Stanley St, 068722
+65 6221 3639

Koma

Chef Kunihiro Moroi - Marina Bay Sands, 2 Bayfront Ave, #B1-67, 018972
+65 6688 8690

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。

肉酱意面-传统系列2017年份

4人分量

- 400克碎牛肉
- 400克意面
- 4个新鲜番茄，如果没有的话，一罐去皮番茄
- 一小罐番茄浓缩汁
- 一个洋葱
- 一瓣大蒜
- 百里香，月桂叶，盐和胡椒粉
- 橄榄油
- 一杯2017年份的传统系列

用少许橄榄油在切碎的洋葱和蒜末中轻轻煸一煸。加入牛肉和香料，细细拌匀。肉差不多熟了之后，加入一杯2017年份的Émilien，盖上锅盖并慢火炖3到4分钟，直到酒完全蒸发。然后加入切丁的番茄、浓缩汁，如果需要的话，加入少量水，盖上锅再用文火烧15至20分钟。将意面煮熟，食用带有酱汁的热乎乎的面食吧！

Valérie Amoreau

leaf of le Puy - The vine leaf of le Puy - The vine leaf of le Puy - The vine leaf of le Puy - The vine leaf of le Puy