

勒庞庄的 葡萄叶

社论

2012, 是怎样的一年! 神肯定不是站在我们这一边。祂是在为某些事而生气吗?

霜冻沉重地打击了这个冬季, 减少了10%至15%的潜在收成。

葡萄花开晚了。在六月初, 我们才终于看到将会结成葡萄的白色小花。一般开花期会持续6至8天, 但在多变的天气下, 今年延长到三个星期以上。大量花朵凋谢了, 并没有结成任何葡萄。这种情况下, 我们损失了约40%的潜在收成。

之后, 在六月和七月时再碰上霜霉病的严重压力, 部份葡萄的茎部枯干, 引致在采收葡萄时必须加入大量额外的工序来作挑选和整理。最后, 霜霉病令到潜在收成亦损失了近30%。

幸好, 值得有安慰的是, 剩下葡萄的质量十分优秀。

Jean Pierre Amoreau

一个酿制葡萄酒的家庭

啊, Anglebin! 这是一个当我还是个孩子时经常听到的名字。我的祖母对我说: “不可作一个Anglebin”, 而所有的家庭成员似乎都明白她的意思。最近爸爸告诉我关于他这个表兄的故事。

当年轻的让·皮埃尔还是个穿着短裤的孩童时候, Anglebin的年纪已经很老, 打理自家的葡萄园。他的性格比最坏的守财奴还更吝啬。他不会抛弃任何东西, 无论再没用途也好, 只会将一切物品囤积起来。不用说, 他肯定从来没有为任何一个人提供过一杯饮品! 真是没办法! 但在那些年代, 惯例是每当邮差先生为你送来一个包裹或挂号信件时, 就会邀请他喝上一杯。然而, 对Anglebin来说, 惯例与否, 邮差都不会有此份优待! 反正邮差可能亦已经习惯了吧。所以, 你可以想象得到, 当有一天, Anglebin手持一杯葡萄酒, 给了邮差先生一个热烈的欢迎拥抱, 并建议他品尝自己新近酿造的酒时, 他吃惊的情度。显然, 邮差先生无法抗拒这样一个千载难逢的机会。总之, 故事的发展就是这样, 当然弄到不少眼镜掉下来, 邮差先生亦心情愉快地离开了Anglebin的家, 心中更为主人的慷慨所感动, 并把他的故事, 告诉了每一处他去的地方。当Anglebin走回屋子后, 他的妻子(跟她的丈夫都是一个超级守财奴)就问他究竟发生了什么事, 他会有如此慷慨的行为。老Anglebin就给她解释这一切。

因为去年是丰收的一年, 所以他已经安心地把所有酿酒桶都装满了葡萄。但是, 正由于所有酿酒桶都装满了, 他可不能接受自己将剩下的葡萄弃掉, 亦没有足够现金去多买些新木桶。因此, 他想出了个办法, 就是使用多年来他一直用来储存硫酸盐混合物的旧木桶, 但由于长时间接触铜和石灰等混合物, 木桶已经被染成蓝色。话虽如此, 他又怎可能错过这个省钱的机会, Anglebin决定使用这些旧木桶。不过, 他担心用那些桶酿出来的葡萄酒可能不适合出售。于是, 第二天, 他就睁大眼睛等候邮差先生来到村里。他解释给妻子说, “现在, 你看, 我们知道了这酒是可以卖的”。

显然, 此后邮差先生再也没有受邀请喝上一杯, 故事亦没有说出他是否知晓自己曾经作了一次白老鼠。但就个人而言, 我希望他只是觉得这是一次主人突如其来的慷慨...

Valérie Amoreau

下期继续

Château le Puy

33570 SAINT-CIBARD

Phone: 05 57 40 61 82

Fax: 05 57 40 67 65

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

Web : www.chateau-le-puy.com

OCTOBER 2012

N° 14

葡萄酒术语表

“SAUTE-BOUCHON” (软木推杆 CORK PUSHER) : 是指当一瓶红葡萄酒在春天时发酵, 弄碎了酒瓶或把软木塞推出来。也被称为“魔鬼的酒”。

VIN DE SINGE (猴子酒 MONKEY WINE) : 一瓶红葡萄酒, 会直接上头, 让你熏醉。

酒评

说明	亮丽的黑醋栗色泽 强烈浓厚的红树林水果香气 口感浓郁圆润，带烤杏仁的味道和深刻的单宁 口感丰富、余韵悠长持久 有朝气，卓越又拥有强烈复杂感的葡萄酒。		
分析	酒精含量20/20	12.08	% 体积
	还原糖	0.10	克/升
	总酸度	3.54	克/升
	挥发性酸度	0.52	克/升
	酸碱度	3.41	
	二氧化硫	6.00	毫克/升
	在20°C干提取物	24.50	克/升
	山梨酸	0.00	
产量	42百升/公顷		

一个年份和它的历史... 勒庞庄 Emilien2008

勒庞庄的2008年份是如此丰富和有层次感，品赏时带来的那份快感，正是因为它的背景历史。这一切开要从2007年的采收说起。土地已经为明年的季度准备好，但天气却象是要作弄我们似的，先要给我们一点惊吓。本来寒冷干燥的天气一般意味着会有一个理想的生长季节，可惜却遇到一个令人失望的春天，带来了大量的雨水和寒冷的天气。引致花儿开晚了，以及接续缓慢的生长情况：它既不能提供令人满意的结果收益，亦引起了不均匀的成熟进度问题。新的希望在七月出现。天气炎热干燥，改变了葡萄的颜色和制止不必要的枝叶生长。在这个阶段，情况好象开始转好... 可是，到了8月份时却出现了更多的意外，天气变得寒冷潮湿，葡萄的成熟步伐放缓。现在唯一能够拯救这个年份的葡萄酒就是立即出现一个如印度般的夏天，但这些情况在我们地区是十分罕见的。但是，可能酒神Bacchus今年听到我们的祷告，天气突然间变得干燥和阳光充沛直至收割的时候。最后在10月时，我们高兴地在采收时，看到大量漂亮成熟的果实，带有充足的糖分和理想的酸度，绝对可以酿出一个伟大的年份。今天在你的餐桌上，最适宜佐以红肉、有酱汁的菜式或甚至是野味。

一些著名的体法...

Louis Pasteur 路易·巴斯德 “在一个瓶葡萄酒里，有比世界上所有的书，包含更多的哲学”

Gallilée “阳光跟水一起形成了葡萄酒”

Paul Claudel “葡萄酒教导我们认识了味道；解放了心灵和激励了智慧”

Henri IV “美味的食物和优质的葡萄酒是地球上的天堂”

George Courteline “宁喝掉太多的好酒，也不要喝劣等一点的”

Charles Baudelaire “葡萄酒使眼睛更锐利；耳朵更清晰”

仔细思考...

酿酒学

澄清：当品尝白葡萄酒时，如果其嗅觉和味觉都是柔顺又带有果香，感觉是愉悦的！

要获得这些特质，就需要在葡萄榨汁后，进行被称为“澄清”的程序。

最简单的澄清技术，就是让葡萄汁液倾注入酒槽内，保持静态几小时，再把会跟细微酒渣一并发酵的汁液，分离出固体沉淀物。

这时葡萄汁液的温度会起决定性作用。保持低温（10-14 °C）会有利于澄清和减少转化为污染的风险。

此外还有其它“动力化”或“机械化”的分离酒糟方法，但它有破坏葡萄汁原液或未来葡萄酒的机会。

沉积物：混合不同的物质是必须的。它们包括了葡萄果肉，果皮，茎，核籽和土壤碎片。

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 勒庞庄的葡萄叶

我应该喝掉或保持我的 “ CHATEAU LE PUY ” 呢？

酿酒	温度范围16°	温度范围10°	温度范围6°
1917	收藏品	收藏品	可进一步储存
1926	收藏品	收藏品	可进一步储存
1932	收藏品	收藏品	可进一步储存
1955	收藏品	收藏品	现在要喝
1959	收藏品	收藏品	准备好可饮用的酒
1961	收藏品	现在要喝	可进一步储存
1970	收藏品	现在要喝	可进一步储存
1975	收藏品	已经过时	准备好可饮用的酒
1978	已经过时	已经过时	准备好可饮用的酒
1982	现在要喝	准备好可饮用的酒	留待陈化
1984	收藏品	已经过时	准备好可饮用的酒
1985	past its best	已经过时	准备好可饮用的酒
1986	past its best	已经过时	准备好可饮用的酒
1987	收藏品	已经过时	已经过时
1988	现在要喝	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
1989	现在要喝	准备好可饮用的酒	留待陈化
1990	现在要喝	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
1991	收藏品	已经过时	准备好可饮用的酒
1994	现在要喝	准备好可饮用的酒	现在要喝
1994 Barthélemy	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
1995 Emilien	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
1995 Barthélemy	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
1996 Emilien	现在要喝	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
1998 Emilien	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
1998 Barthélemy	准备好可饮用的酒	留待陈化	留待陈化
1999 Emilien	现在要喝	现在要喝	现在要喝
1999 Barthélemy	现在要喝	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
2000 Emilien	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
2000 Barthélemy	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
2001 Emilien	现在要喝	现在要喝	现在要喝
2001 Barthélemy	现在要喝	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
2002 Emilien	现在要喝	现在要喝	准备好可饮用的酒
2003 Emilien	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
2003 Barthélemy	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
2004 Emilien	现在要喝	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
2004 Barthélemy	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
2005 Emilien	准备好可饮用的酒	留待陈化	留待陈化
2005 Barthélemy	准备好可饮用的酒	留待陈化	留待陈化
2006 Emilien	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
2006 Barthélemy	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
2007 Emilien	现在要喝	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒
2007 Barthélemy	准备好可饮用的酒	准备好可饮用的酒	留待陈化
2008 Emilien	准备好可饮用的酒	留待陈化	留待陈化
2008 Barthélemy	准备好可饮用的酒	留待陈化	留待陈化
2009 Emilien	准备好可饮用的酒	留待陈化	留待陈化
2009 Barthélemy	准备好可饮用的酒	留待陈化	留待陈化
2010 Emilien	可以等待	留待陈化	留待陈化
2010 Barthélemy	可以等待	留待陈化	留待陈化

收藏品 当一瓶葡萄酒，其中超过一半的着色化合物已经沉淀到瓶底去，那表示已经失去了超过40%的酒精含量，酒已经太老了！事实上，它已经变成了收藏家作为怀旧或以眼睛欣赏的收藏品了。

已经过时 当葡萄酒来到它生命的尽头，如果尚未喝完，应该要尽快喝掉，酒已经等待得太久了，可能会令人失望。旧年份的酒，饮用前，必须倒入醒酒瓶先作处理。

现在要喝 如果储存的葡萄酒到了适当饮用的时候，就必须尽快喝掉，才可以品尝到它最好的口味和优点。旧年份的酒，饮用前，必须倒入醒酒瓶先作处理。

准备好可饮用的酒 当稳定的葡萄酒来到它的黄金期。年份在1990年或之前，饮用前，必须倒入醒酒瓶先作处理，以获得最佳的风味。

可进一步储存 旧年份的葡萄酒到了可饮用的黄金期，仍然可以保持一段时间，只要软木塞是在良好的状态下。如果您认为需要，就不要再犹豫，立即更换软木塞。

可以等待 新近装瓶的葡萄酒，单宁仍然非常年轻，还需要些时日才会变得醇厚。但也可以在充份醒酒的情况下马上品尝。

留待陈化 陈化会令葡萄酒中的单宁变得圆润醇厚，并带出所有芬芳的香味。葡萄酒可以变得更细致优雅。所以在它尚未达到最佳状态时就喝掉它，将会是一件憾事。对于年轻的葡萄酒，这则是一种征兆，表示它们有望可以留待多年的陈化。

温度范围的计算，就是把酒窖内夏季时的最高温度，减除酒窖在冬季时的最低温度之温差。

温度变化范围的计算，就是把酒窖内夏季时的最高温度，减除酒窖在冬季时的最低温度之温差。上述信息适用于酒窖的冬季最低温度为3° C，而在夏季的最高温度为25° C。

我们提供的任何意见，只是我们个人味觉的见解，每个酒窖的特质会对葡萄酒陈化有一定影响。这些见解是最近两代亚姆楼家族成员让·皮埃 Jean Pierre 及帕斯卡 Pascal的品酒心得。

马力

什么原因令到用马力耕作的模式会重临

在第二次世界大战结束后，机械化的浪潮席卷法国的葡萄园，我们也不例外，选择了改用现代化和便利性的设备，而没有意识到，这可能会带来一些负面的影响。

40年后，在本世纪初，一些葡萄藤开始出现了一些令人担忧的迹象。

在葡萄园内某些区分，其黏土的密度比其他地区为高。

土壤微生物学专家Claude, Lydia 和Emmanuel Bourguignon 挖掘藤蔓的根茎周围，发现一些水囊形成了，这都是拖拉机的重量和振动引致的结果。

这些水囊结聚在粘土下面的石灰岩丁表面，一种真菌寄生虫名为“Armillaria 蜜蕈菌”，会导致“根腐病”，这些积水为其提供了一个理想的生长环境。这种寄生虫是所有园丁都十分熟悉，正是通过水囊造成葡萄藤根部烂掉的元凶。

这也是一种致命的寄生虫，在几年内，就可以杀死在其生长空间内已受污染的葡萄藤。

因此，为了避免拖拉机造成的沉殿再杀死藤蔓，我们决定回到旧式马力的耕作模式，以尊重我们的土地。

Pascal Amoreau

从发酵槽中放出新酒

在采收的时候，葡萄被放入大槽中进行发酵，将糖份转化为酒精。

当发酵结束后，就是从发酵槽中放出新酒的时间这包括了清空大酒槽，并涉及两套完全不同的操作。

首先，要在空气存在情况下，以引力从大槽中抽出运行中的滴露葡萄酒，尽可能消除当中的二氧化碳，并吸收所需的氧气，作为之后澄清和熟成葡萄酒之用。

然后，一旦大酒槽内的葡萄酒原液已经被抽空，而葡萄酒渣也已被移走。这包括将槽内的固体物（葡萄皮和籽）以人手移除。这些酒渣会用来生产“压榨葡萄酒”作调配之用。

当进行除去葡萄酒渣的工序时，许多其它预防措施是必需的，因为大酒槽内的二氧化碳和酒精蒸气是在30°至32°。一旦所有的气体被移除，就必需以人手用一把叉子和铁锹，将槽内的酒渣清理。每个槽约需时45分钟。

然后酒渣就通过不锈钢材质的螺旋输送管送到自动压榨机轻轻的挤按。

酒汁原液及调配酒会混合，然后酿造出勒庞庄葡萄酒Emilien。

Pascal Amoreau

SINGAPORE, WHERE SHOULD WE EAT TONIGHT?

Guy Savoy, Chef : Chef Eric Bost, 10 Bayfront Avenue, Singapore 018956, Tel: 65-6688 8513

Les Amis, Chef : Regina Tan, 1 Scotts Road, #02-16 Shaw Centre, Singapore 228208, Tel: 65-6733 2225

Absinthe, Chef : François Mermilliod, 48 Bukit Pasoh Road, Singapore 089858, Tel: 65-6222 9068

Raffles Grill, Chef : Nicola Canoti, 1 Beach Road, Singapore 189673, Tel: 65-6412 1816

DB Bistrot Moderne, Chef : Stéphane Istel, 10 Bayfront Avenue, Singapore 018956, Tel: 65-6688 8525

La Cantine, Chef : Bruno Menard, 8 Marina View, #01-01 Asia Square, Tower 1, Singapore 01896, Tel: 65-6690 7516

新加坡，我们今晚在那儿吃饭？

在这里有一些餐厅主厨给予我们崇高的荣耀，选取了勒庞庄葡萄酒来配搭其精致的菜肴

味觉的快感

勒庞庄2010年配上红酒绘豚肉

4人份量

-500克猪肩肉切成小件

-1公斤土豆切片

-2个洋葱切碎

-1瓣大蒜，百里香，月桂叶，盐和胡椒

-1汤匙浓缩番茄酱

用一个砂锅，以橄榄油将猪肩肉炒3或4分钟。

加入切碎的洋葱，番茄酱，捣碎的大蒜，百里香及月桂叶。

倒入四分之三瓶的勒庞庄2010年的葡萄酒，加入土豆，煮滚。

加入盐和胡椒。

盖上沙锅，以小火煮约75分钟，即可上菜。

如果你喜欢，更可增加些猪蹄肉，味道将会更加丰富。

Françoise 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 勒庞庄的