

# 勒庞庄的 葡萄叶

## 一个酿制葡萄酒的家庭

### 社论

在2009年，在品尝过包括来自世界各地的小庄园或是特级酒庄的葡萄酒后，日本电视台的连续剧“神之水滴”在第九集的结局里，将勒庞庄的Emilien 2003评选为“世界上最好的葡萄酒”。

为了感谢日本和她的人民，我们在东京筹办了一个慈善拍卖会，勒庞庄提供了最享负盛名的年份。盛会于2014年4月18日在东京的法国大使馆内举行。宪仁親王妃久子殿下及法国驻东京的大使 Mr. Christian Masset和他的夫人出席。

对于这个令人惊叹的宴会，法国名厨“Guy Savoy”与他的左右手“Clément Leroy”专程从法国飞到东京，并与日本名厨“三国清三”合作，为这盛大晚宴的120名来宾，准备了非常精致的菜肴，当中结合了法国和日本料理的特色。

Spinks公司的董事长Mr. Stoker，展现了卓越的领导才能，成功使拍卖会的总收入达到了2千9百万日元之多。

拍卖的物品当中，包括一些旧年份的勒庞庄葡萄酒，最老的可以追溯到1926年和几瓶Emilien 2003年“世界上最好的葡萄酒”。

筹得的款项将会捐赠予被挑选的10家为福岛灾民提供了有效援助的机构。

所有的这一切，亲爱的朋友们和勒庞庄的支持者，都归功于大家在过去的几十年来对勒庞庄从不间断的支持和信任。我们最想说的是衷心的感谢“你们每一位”。

Jean Pierre Amoreau

**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](mailto:contact@chateau-le-puy.com)

Web : [www.chateau-le-puy.com](http://www.chateau-le-puy.com)

OCTOBER 2014

N° 16

如果说一年之中有一段真正瑰丽迷人的时间，那绝对是葡萄收成时。在这两三个星期里，我们的生活节奏就完全受到葡萄采收的牵引，大家都跟过去的数十年一般，急切地期待着它的降临。在这里，日子天天的流逝，勒庞庄上下都努力地工作，朝着这个无与伦比的时刻迈进。我们的喜悦感染了每年从各地来到的葡萄采收团队，所以每当大家坐下来一起进餐时，总有一份聚会的愉快气氛。奶奶惯常地会告诉我们一些发生在葡萄收成时或是关于采收团队的故事。其中的一次我印象特别深刻。那是在第一天开始采摘前的晚上，当时大家都怀着兴奋的心情，当我们坐下进餐时，又再次催促奶奶告诉我们一个个的故事。什么都不能代替每当奶奶从她记忆中搜寻一个又一个故事时，脸上出现的淘气神情。

- “情人节！我知道了，我会告诉你情人节的故事！”她高兴的喊道。

- “哦！不，拜托了奶奶，我们已经听过这一个故事了！”

她看起来绷紧了脸，就像个著名的女演员，在舞台上出场时弄得一团糟。

- “哦，好了，如果是这样，你们就已经全部都听过了！”

- “哦，不要这样说嘛，奶奶！我们实在受不了！”

- “嗯！你说得对，当你只有蚱蜢的膝盖般的高度时，我不可能已经告诉过你几乎400年的故事吧！所以.....让我想一想..... 嗨，有个关于葡萄采收音乐家的故事，但它可能有点太过.....”

-噢！奶奶，拜托你吧，给我们讲一下葡萄采收音乐家的故事吧“！

- 那好吧，但你不能让别人知到这是我告诉你的！

- “哦，奶奶，我们不会的！”

- 这就要回到1850年代。那时候是Jean 和Jeanne在打理庄园。葡萄采收的工人通常都会留在Négrie那儿，因为那时候我们会负责所有采收工人的食宿。有一年，他们看到一队乐师来到庄园 - 你知道，就是那些在街上唱歌赚几块钱的人。他们正在寻找工作，因为作为一个乐师并不能赚到足够的收入来果腹。好了，我们实际上并不需要任何乐曲，但我们却需要采摘葡萄的工人。他们接受了工作，在第二天早上，出去与其它工人一起在葡萄田里工作。

据说，这一年是庄园从未见过的葡萄大丰收。每个人都努力工作，但每当大家停下来休息时，这群乐师就会拿起他们的乐器，变戏法似的演奏起来，大家纷纷起来跳舞。晚饭后，他们就回到了宿舍。但唯一的问题是，音乐却像从来没有停止过，他们不停地演奏直至夜深。这情况发生了一次、然后两次，终于我们最近的邻居生气了。据说，由于邻居叫骂的声音十分之大，甚至可以盖过了音乐声，接着就变得寂静无声。第二天晚上，同样的事情又再度重演，邻居跑到宿舍来，威胁着要将一把吉他打烂，然后又重新回复宁静。第二天早上，邻居跑去告诉Jean发生了什么事。

当晚，乐师们跑到邻居的门前，脱下自己的马裤，在地上拉了一泡屎，他数过是他们全部六个人！我想Jean没有在邻居面前嘲笑他，毕竟你不应该跟你的邻居闹翻的，所以他只是保证不会再次发生。显然，是Jeanne想出了解决办法：她允许这群乐师，在食堂吃完晚饭后，可以留下来享受完他们的音乐后才返回宿舍。

这一年，“gerbebaude”采收结束后的聚餐是令人惊叹的，他们演奏了整夜，所有的葡萄采收工人都唱起歌来。人们仍然不时谈起这一天，说是一些....

Valérie Amoreau  
下期继续

## 酒评

**说明** 拥有迷人和持久的石榴石色泽，以红色的水果香气为主。入口细致清新，可感受到均衡的口感和柔软的单宁充斥在口腔之中，显现出非凡的复杂性。Emilien 2012实在是一款非常和谐的佳酿。

<b>分析</b>	酒精含量20/20	12.85	% 体积
	还原糖	0.20	克/升
	总酸度	3.40	克/升
	挥发性酸度	0.52	克/升
	酸碱度	3.56	
	山梨酸	>1.00	

**产量** 25百升/公顷

## 一个年份和它的历史... 勒庞庄 Emilien2012

## A terroir vintage

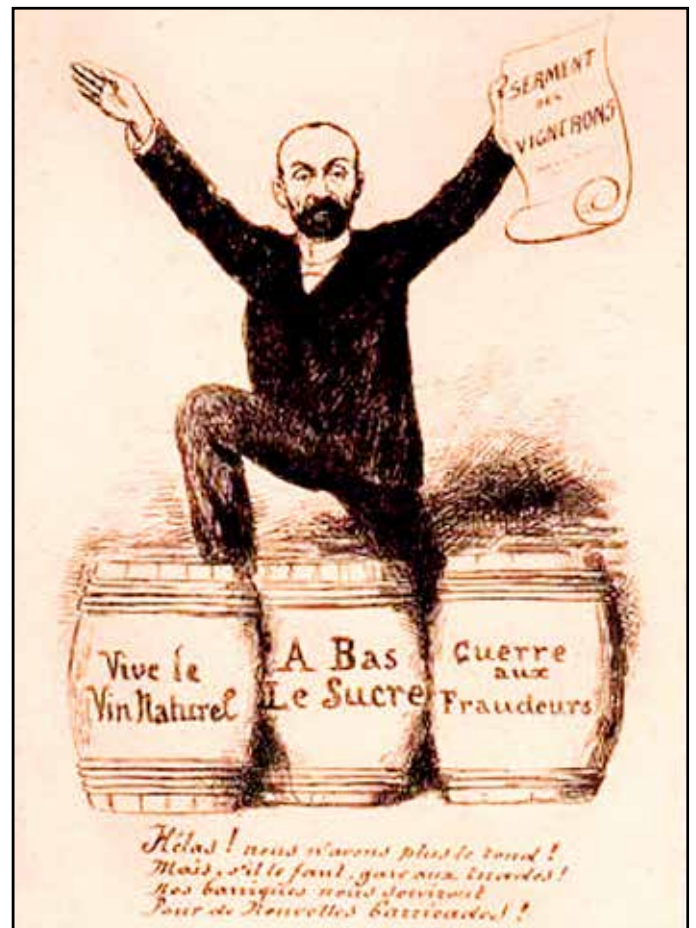
传统的智慧认为，如果那一年的气候是反复无常的，这意味着“真正的”葡萄种植者和那些只是生产葡萄酒的人之间的差异就会浮现出来，而2012这个年份正是一个非常具有说服力的例子。

一年四季的气候变化左右着我们心情。1月初，背着一片寒霜的严冬降临，一切都似乎开了个好兆头，但随后的春季却是糟透的，永无休止的雨水和持续不断的高湿度一直蔓延到夏季。

5月和6月，已经有足够的雨水，藤蔓上的花儿正腴腆地生长，但却受到霉菌和孢子的猛烈侵袭，这意味着我们必须更加警惕。由于葡萄的成熟进度并不一致，接下来的任务将面对重重的困难。

在7月底时，我们原来十分担忧今年的收成可能会非常糟糕，但幸好是我们优秀的土壤，发挥了十分良好的排水能力。

最后到了8月份，看到了太阳的重临和渐趋稳定的天气，健康的葡萄得以完成其成熟过程。葡萄的修剪花了很长的时间，因为我们不得不对葡萄藤作严格和彻底的分类。幸好9月的天气亦善待了葡萄，加上我们有效的分类工作，终于肯定了我们将会拥有一个非常优雅精致的年份。



## 酿酒学

**CHAPTALISATION:** 是一种以包括加入糖、甜菜根或甘蔗来增加其酒精含量的方法。这种造法多亏法国化学家Jean-Antoine Chaptal在1801年发明以后，自19世纪初以来便一直在使用，以人工方式帮助掩盖葡萄收成时尚未完全成熟的缺点。Chaptalisation这种造法在20世纪50和60年代，随着产量的增加和葡萄渐渐从更广泛的区域收割而来，愈来愈普及。有时亦由于要达到AOC标准内关于最低酒精含量规定而被认定是必需的。

上图：是1907年一个反对 Chaptalisation 比赛的胜利者 - Marcelin Albert

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

## Retour des îles, a legendary wine...

显然，早在远古时代，腓尼基人和希腊的船主已习惯以船来运输葡萄酒...

显然，在中世纪的英国已习惯用海运来进口波尔多葡萄酒，甚至会把它们运送到远在北欧的国家...

显然，在文艺复兴时期，由于葡萄酒被认定为奢侈品，波尔多葡萄酒的贸易拓展到整个欧洲，...

显然，这个黄金时期一直维持到19世纪，因为葡萄酒是唯一一种饮料是既安全又可以储存的...

显然，葡萄酒被这些旅程“改进了”。

显然，波尔多的人甚至习惯把一桶桶的葡萄酒送上船作“海上之旅”，让他们自己可以饮用和销售这种“改进了”的葡萄酒...

显然，这些葡萄酒被称为“Retour des Îles”（从岛屿回来）或是“Retour des Indes”（从印度回来）...



有这么多关于通过船运葡萄酒就可以改进品质的传说，勒庞庄的葡萄种植者决定作这个非凡的实验。

2013年10月

四桶2012年份的葡萄酒，展开了航行到大西洋和北海之海上旅程。

这船：

Tres Hommes 32米长的双桅帆船完全靠风力推动（甚至没有紧急引擎）

### 品酒

2014年9月 - 旅程回归

浑厚浓密的石榴石色泽。

带有非常成熟的红色水果的芳香。

口感极致均衡，圆润醇厚，浓郁饱满；富怡人柔顺的果味，融化的单宁。这是一款和谐的、极具表现力的精彩葡萄酒。

旅程：那几桶“Retour des Îles从印度回来”的葡萄酒，航程设定在 Brittany 布列塔尼（位于法国西北部）的 Douarnenez 杜瓦讷 启航出发，然后沿着西班牙的海岸航行，他们停留的第一个站是 Portugal 葡萄牙的 Lisbon 里斯本。然后继续取道 Cape Verde 佛得角，由于风暴的影响转到大西洋去。经过在 Brazil 巴西的 Bélem 贝伦短暂的停留，他们途经 Caribbean 加勒比海，在 Barbados 巴巴多斯和 Dominican Republic 多明尼加共和国停站后回航。他们离开了温暖的水域前往 Azores 亚速尔群岛，然后到了 United Kingdom 英国的 Falmouth 法尔茅斯。这时候旅途原本已经可以结束，但是由于对探索世界的渴望，葡萄酒航程回到了 North Sea 北海，再到达了 Amsterdam 阿姆斯特丹和 Copenhagen 哥本哈根。在呼吸过海洋的空气和饱览了绚丽的风景后，它们终于回到了 Douarnenez 杜瓦讷。一年后，“Retour des Îles从印度回来”的葡萄酒，就可以在圣诞节期间供应。

## 葡萄藤的根

葡萄藤的根部系统主要功能是从土壤中汲取水分和矿物质，以供应植物的生长需要，当然它也有帮助稳固生长在地面之上部份的功能。

营养的泉源是要往深入泥土50或60厘米的深层处寻找。藤蔓的根部以水平方向生长以捕捉泥土中的水分和营养元素。

在50厘米至数米之间的深度，根部形成垂直状况并变成细束，在粘土之间的裂隙中设法寻找钻入去的机会。

这些根茎尽力地寻找地下水源的毛细管边缘，甚至在非常干燥的时期供给水分给植物。

根部呈圆柱形并且有蜿蜒弯曲的外观。他们是白色的，然后变成黄色和棕色。

根茎的发展分阶段。根部先由傍边分散生长，然后再向下伸延。

接着细小的分支交叉穿越主结构部分，然后，到了成熟的阶段，主根和小支根由于生物活动力下降、窒息、土壤密度和寄生虫的袭击下开始枯萎。

根部的概况取决于土壤的物理和化学特性（肥沃度，毒性，酸度等），以及种植方法。

Steven Hewison

## 滗清

“滗清”是一项特别的工序，通过这工序可以把在陈酿过程中已变成不受欢迎的残渣和沉淀物，从汁液中分离出来，以达到澄清葡萄酒之效果。因为长期接触这些沉淀物可引致葡萄酒香气出现偏差、减少、口感欠佳，甚至生病。一旦酒精发酵已经发生了，“滗清”就是去除溶解的二氧化碳的解决办法。

使用泵送装置以空气或气体压力运行，把酒汁自一个酒桶或酒槽转到另一个，又或是从酒桶转到酒槽去。但无论以何种方法来进行转移的过程，葡萄酒都必须极其小心地处理。

但是应当注意的是，“滗清”也提供了一个用水冲洗酒桶/酒槽内侧以清除粗糙残渣的机会，它也给予葡萄酒呼吸的机会，至于进行的频率则取决于每种葡萄酒的陈酿策略了。

每次“滗清”工序的成功与否，很大程度上是取决于进行工序的质量和次数，虽然这工序是必需的，但如果“滗清”次数过多，可能会由于氧化而破坏了葡萄酒。

每次进行“滗清”容许葡萄酒被倾倒入出来，但不会使其变得稀薄，有助于酿造出清晰的葡萄酒，但并不十分需要以任何方式进行过滤。“滗清”最好是在月缺时进行，在“水果”和“花卉”的日子进行，可以促进葡萄酒的芳香表现力。

Steven Hewison

## BRAZIL, WHERE SHOULD WE EAT TONIGHT?

- **DOM** - (Chef Alex Atala) - Rua Barão de Capanema, 549 - Jardins, São Paulo - (5511)30623634
  - **Roberta Sudbrack** - (Chef Roberta Sudbrack) Avenida Lineu de Paula Machado, 916 - Rio de Janeiro - (5521) 38740139
  - **Apravízel** - (Chef Ana Castillo) Rua Apravízel, 62 - Santa Teresa, Rio de Janeiro - (5521) 25089174
  - **Le Pré Catelan (Sofitel)** (Chef Rolland Villard) Avenida Atlântica, 4240 - Copacabana, Rio de Janeiro - (5511) 25251160
  - **Freddy** (Chef Pedro Santana) Rua Pedroso Alvarenga, 1170 - Itaim Bibi, São Paulo - (5511) 31670977
  - **Emiliano (Hotel Emiliano)** ( Chef Stefano Impera) Rua Oscar Freire, 384 - Jardim Paulista, São Paulo - (5511) 30684390
- 巴西，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

奶油白汁与玛丽 - 塞西尔2013

4人份量

- 160克冷冻奶油
- 2棵青葱
- 1个柠檬榨汁
- 20厘升的玛丽 - 塞西尔2013
- 盐和胡椒粉
- 细香葱或其它新鲜香草

先把青葱切碎，放在一个平底锅里。加入玛丽 - 塞西尔2013年和柠檬汁，调至慢火。把汁液煮成约2汤匙的份量。要确保没有把青葱烧至变色。搅拌冷冻的奶油，切成小块放到锅里加热。在放入下一块奶油之前，上一块奶油应该已经在滋滋作响了。当第一块奶油融化后，立即把锅移离炉灶，把奶油加到青葱酱汁里使劲地搅拌，然后加入盐和胡椒粉，完成的酱汁可以上桌，亦可按喜好再加入剪碎的香草。  
适宜伴着玛丽 - 塞西尔2013配搭鱼类菜式。

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 勒庞庄的葡萄叶