

# The vine leaf of Château le Puy

## 特写

目前勒庞庄葡萄酒出口到世界34个国家。今年将会增加的还有包括迪拜，澳大利亚和新西兰，这些国家的第一批订单已经在准备当中。

每个国家的销售系统形式按各国的制度而各有差异。

在欧洲地区则没有遇到任何特别的困难。

然而在亚洲国家往往是比较官僚主义化，会要求提供大量的证书以证明该酒是符合规格要求。无疑他们一定都是曾遭遇过不法奸商的受害者。本身作为一个葡萄酒生产国，中国正试图保护自己；监察进口欺诈行为和家庭式的伪冒生产，免于再成为诈骗的受害者。

美洲市场情况则是特别的。在南美洲关税相对较高，而在北美洲又被划分为两个独立的区域：加拿大和美国。勒庞庄葡萄酒在加拿大销售已经超过30年；相反在美国，由于许多不同规格的证书要求及对味觉和菜肴产生不利影响的“桶味”风格，我们甚少出现在美国市场。

今天，我们决定在美国与原来的经销商设立直接销售点，让葡萄酒爱好者可以品尝到我们的佳酿。在下一辑的特写我将会更详尽阐述我们的概念及计划。

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

Web : www.chateau-le-puy.com

2015年10月

N° 17

## 一个种植葡萄的酒农世家

我们的家庭轶闻趣事，在乡村生活中是相当具有代表性的。就如这一则，跟许多其它故事一样，都是祖父告诉我们的。

在一个星期天的早晨，当祖父正忙着在面包上涂黄油，数量比我们能吃的还要多。祖母就对祖父说“你不应该弄这么多的.....太夸张了！你忘记这样之前已经给你带来麻烦了吗？”祖母的话引起了我们全部人的好奇心，我馋嘴的哥哥Pascal甚至承诺，如果祖父答应告诉我们祖母的话的意思，他就会把所有的黄油面包吃掉。

祖父说：事情发生在大战不久之前，你爸爸甚至还没有出生呢。就在我们位于名叫Coussillon葡萄园那块地中间，有些照顾不周的葡萄老藤，它几乎不再产果了。这些老藤是属于村里的一位邻居的。孩子们，你们应该明白，几块葡萄园最好属于一位地主所有，这样就可以避免自家土地遭受外来化学农药的影响，当然日后在土地里干活也比较容易...

祖母打断他的话，“直接告诉他们故事吧，不要再说教了，否则他们到了中午还仍在喝热巧克力呢！”

祖父说：好吧好吧。反正，我想要这块土地，我正好有一块葡萄园位于这邻居的房子背后，所以毫不犹豫地我就想出一个交换计划，但我知道这老太太是一个精明的生意人，所以我向她提出了一个有吸引力的建议。以我们在她房子背后的土地来换取她那块老葡萄园，我还会聘请工人来耕作种植，新种植的葡萄藤我们出钱，还把新酿造出来的葡萄酒送些给她。这对她来说将会是一个很有利的交易，于是我就去把我的建议告诉她。”

“她有接受吗？”我的妹妹Carol问。

嗯，她听完后就点点头，嘴巴发出些奇怪的声音。突然，她站了起来。“我会尽快回复你”，她突然说，“现在你必须原谅我，因为在天黑前我还有事情要忙。”

“尽快回复你？这是否意味着她同意呢？”我好奇地问。

“不是，不一定。这只是说她会考虑这件事情，稍后再让我知道结果。于是我只好起身离去。”

“她最后怎么决定？”Carol又再追问，她总希望故事有个美满的结局

“她到了下一周才来找我。其实我不是特别的担心，因为只有傻瓜才会拒绝这样优厚的条件。她走进厨房，坐了下来，说：“Robert先生（祖父），我已经认真的想过，对于我家后面的那块您的土地我确实是很感兴趣，你所提出的交换条件又是那么好，但当中必定没有这么简单，可能只是我尚未看到问题！”然后她就起身离开了。

“噢！就是这样？”

“虽然我们最终还是得到了那块老葡萄园，但是是在数年之后。下次我再告诉你这故事。从那时起，每当我言过其实或行为夸张，你祖母就会取笑我。对了，Pascal，现在你必须把所有的黄油面包吃掉。

“我的天，这么多片呀！”

于是我祖母说“你刚刚应该从祖父那里学到了一个教训，你这贪婪的小子！现在你应该知道以后都不该做太多抑或承诺太多了吧。”

Valérie Amoreau  
下期再续

酒评

品赏	华丽的石榴暗红色泽  香辛料伴随着若隐若现的优雅花香  细腻顺滑的单宁却能带来味蕾上的温柔一击  口腔中始终萦绕着红色浆果(如覆盆子，野草莓)的迷人气息  漂亮的酸度，加上细腻绵长的回味，注定造就了这一款高雅,动人的佳酿		
分析	酒精含量20 / 20 糖分(葡萄糖/果糖) 总酸度 挥发酸含量 酸碱度 游离态二氧化硫 二氧化硫总含量	12.20 0.20 3.80 0.64 3.40 检测不到 检测不到	% 体积 克/升 克/升 克/升 检测不到 检测不到
产量	14.64百升/公顷		

一个葡萄酒年份，一段历史…传统系列Emilien2013

2013：一个充满各种挑战的年份

在某些年份，大自然像是要把酿酒师推至他们的极限，好提醒我们她不可动摇的地位，必须尊重并保护她，2013年，它就是这样的一个年份。当开花期到来，天气状况不断地恶化，导致了严重的“葡萄果实部分僵化”问题，（雨水降落在花朵上，阻碍了葡萄的正常生长而导致发育不良）。在葡萄藤上长出的果实突然变得弥足珍贵，需要我们无微不至的关注和照料。但没有大自然母亲的协助我们似乎无能为力，而春季和夏季的天气更是没完没了的湿冷及阴雨绵绵。

所幸的是，九月的来临带给了我们新的希望，零星长出的果实正缓慢地成熟。我们需要静静等待，因为葡萄成熟程度尚未达到收成的最佳时刻。然而这时太阳正如一场及时雨，唤醒了果实也温暖了我们每一个人的心田。然而，潮湿的天气又再次突袭，葡萄串虽然排列并不紧密，但依然难逃腐烂的宿命。当我们终于能够采收的时候，我们不得不进行严格的筛选以保证果实健康状况，因此合格葡萄的产量大大降低。数字说明了一切：每公顷产量只有14.64百升。在勒庞庄历史上有记录以来，从未出现过这样低的收成。

上天眷顾的是，经过两年时间的熟成及对每一个阶段的悉心呵护，这款珍贵的佳酿必会让您领略到前所未有的美味体验。



葡萄酿造学

压榨汁：当酒精发酵结束后，酒液会从酒罐中流出。换一种说法，酒液会通过自流作用集合，避免接触到罐内的固体物质（酒渣）。这种酒被称为“自流汁”。接着，酒渣会被压榨以提取其中的酒液。这工序给我们带来的酒液被称为“压榨汁”。这种酒通常会有较多的单宁，且酸度低。它会被单独储存以达到澄清的目的，之后经过熟成，在将来，它可能在调配环节中充当重要角色，因为它能加强酒体的结构和增加复杂度。

# 应该饮用还是继续储存这些勒庞庄的葡萄酒呢？

年份	温差范围16°	温差范围10°	温差范围6°		
1917	收藏品	收藏品	可继续储存	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。	
1926	收藏品	收藏品	可继续储存		
1932	收藏品	收藏品	可继续储存		
1955	收藏品	收藏品	即饮		
1959	收藏品	收藏品	适饮		
1961	收藏品	即饮	可继续储存		
1970	收藏品	即饮	可继续储存		
1975	收藏品	过了适饮期	适饮		过了适饮期：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。
1978	过了适饮期	过了适饮期	适饮		
1982	即饮	适饮	储存更佳		
1984	收藏品	过了适饮期	适饮		
1985	过了适饮期	过了适饮期	适饮		
1986	过了适饮期	过了适饮期	适饮		
1987	收藏品	过了适饮期	过了适饮期		
1988	即饮	适饮	适饮		
1989	即饮	适饮	储存更佳		
1990	即饮	适饮	适饮	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。	
1991	收藏品	过了适饮期	适饮		
1994	即饮	适饮	即饮		
1994 Barthelemy	适饮	适饮	储存更佳		
1995 Emilien	适饮	适饮	储存更佳		
1995 Barthelemy	适饮	适饮	储存更佳		
1996 Emilien	即饮	适饮	适饮		
1998 Emilien	适饮	适饮	储存更佳		
1998 Barthelemy	适饮	储存更佳	储存更佳		
1999 Emilien	即饮	即饮	即饮		
1999 Barthelemy	即饮	适饮	适饮	可继续储存：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。	
2000 Emilien	适饮	适饮	储存更佳		
2000 Barthelemy	适饮	适饮	储存更佳		
2001 Emilien	即饮	即饮	即饮		
2001 Barthelemy	即饮	适饮	适饮		
2002 Emilien	即饮	即饮	适饮		
2003 Emilien	适饮	适饮	适饮		
2003 Barthelemy	适饮	适饮	储存更佳		
2004 Emilien	即饮	适饮	适饮		
2004 Barthelemy	适饮	适饮	适饮		
2005 Emilien	适饮	储存更佳	储存更佳	建议等待：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。	
2005 Barthelemy	适饮	储存更佳	储存更佳		
2006 Emilien	适饮	适饮	储存更佳		
2006 Barthelemy	适饮	适饮	储存更佳		
2007 Emilien	即饮	适饮	适饮		
2007 Barthelemy	适饮	适饮	储存更佳		
2008 Emilien	适饮	储存更佳	储存更佳		
2008 Barthelemy	适饮	储存更佳	储存更佳		
2009 Emilien	适饮	储存更佳	储存更佳		
2009 Barthelemy	适饮	储存更佳	储存更佳		
2010 Emilien	适饮	储存更佳	储存更佳	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。	
2010 Barthelemy	建议等待	储存更佳	储存更佳		
2011 Emilien	适饮	储存更佳	储存更佳		
2011 Barthelemy	建议等待	储存更佳	储存更佳		
2012 Emilien	建议等待	储存更佳	储存更佳		
2012 Barthelemy	建议等待	储存更佳	储存更佳		
2013 Emilien	建议等待	储存更佳	储存更佳		
2013 Barthelemy	建议等待	储存更佳	储存更佳		

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。

Barthelemy 芭堤拉米葡萄酒享用前必需作过瓶的处理  
of Amoreau: Jean Pierre and Pascal

## 葡萄的熟成

在我们葡萄酒行业，选择正确的采收日期，是至关重要的。从前，葡萄种植者一般都是根据自己酿造的酒款，按个人的主观标准来决定采收期。

而如今，越来越多的人会通过各类专家的技能来决定自家最好的采收日期。所选择的日期往往都是完全基于理论上的各项分析数据。

勒庞庄的葡萄种植者则更偏向于结合对过去的传承与今日的创新，除了借鉴分析数据外，还会加入主观的肉眼观测和感官的分析。

葡萄梗需要经过良好的木质化过程，葡萄浆果也需要容易地能够采摘下来。当葡萄被压碎后，汁液应该是红色的；葡萄籽必须是成熟、干燥、无苦味且容易跟果肉分离的；葡萄果皮则要闭合良好且紧致的。

在所有葡萄成熟分析数据中，我们最感兴趣的应该是那一项关于潜在酒精浓度的数据，它需要足够但又不能过高，除此之外，苹果酸最好低于2克/升，pH值则大约是3.60。然而，勒庞庄的葡萄种植者凭着他们对葡萄园的经验与知识，保持对葡萄生长进度的灵敏度，预测即将面临的天气状况，来决定采收的理想时间表。

在几个地块不同的葡萄品种均会受到轻微的地质和气候变化的影响，必须综合考虑，好好计划可以开始采收的时间和后续的进程。

只有在成熟优秀条件下采收来的葡萄，才会是酿造出一个伟大年份的最佳保证。

Pascal Amoreau

\* 当葡萄茎成熟时，颜色会从绿色转变为栗子色

## 酒帽浸润法

葡萄酒有各种类型的酿造工艺（使用封闭式发酵罐，开放式发酵罐，酒帽漂浮法抑或浸润法）。用于酿造红葡萄酒的方法是有别于白葡萄酒的，因为压榨的工序只会在发酵后才进行。浸皮的目的是为了提取颜色，香味多酚物质以及丹宁。

自古以来，酒帽浸润法就是勒庞庄一直采用的酿造方法。

原理在于先将葡萄汁注满至酒罐顶部。在发酵过程中，酒帽会自然地漂浮到顶部，被木条栅栏阻挡在罐内以防溢出。在二氧化碳和它所产生的热力效果影响下，酒汁受热膨胀并从酒罐溢出至为此一早准备好的顶部水泥槽中。溢出的酒汁一旦与空气接触后就会冷却下来，收缩后又再流回大槽，同时腾出空间让新溢出的酒汁流入。以这种方式，一个循环性的运动在每个酒罐中形成了，从而可以更有效地提取酒中的可溶性物质。这种特殊的发酵浸皮法可以让我们不断萃取最优秀的物质，以确保酿造出来的葡萄酒质量是最上乘的。

这种酿造工艺让我们能够从葡萄收成中获取果实中品质上乘的部分，也是酿造您所熟悉的勒庞庄葡萄酒相当重要的环节。

Steven Hewison

## 人在纽约，我们今晚该去哪吃饭？

- **Per Se** - (Chef Thomas Keller - 3 étoiles Michelin) - 10 Columbus Circle (at 60th Street), New York 10019 - (212) 823-9335

- **Eleven Madison Park** (Chef Daniel Humm - 3 étoiles Michelin) 11 Madison Ave, New York 10010 - (212) 889-0905

- **Bernardin** ( Chef Eric Ripert - 3 étoiles Michelin) 155 W 51st Street, New York 10019 - (212)554-1515

- **Daniel** - (Chef Daniel Boulud - 2 étoiles Michelin) - 60 East 65th Street at Park Avenue New York 10065 - (212) 288-0033

- **Modern** - (Chef Abram Bissel - 1 étoile Michelin) 9 Westt 53rd Streer, New York 10019 - (212) 333-1220

- **Topping Rose House** (Chef Ryan Murphy - high gastronomy on the coast) One Bridgehampton - Sag Harbor Turnpike

Bridgehampton New York 11932 - (631) 537-0870

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配搭其精致的菜肴

## 味觉新体验

水煮梨与传统系列 2013

4人份量

- 4个中型尺寸的西洋梨
- 750毫升勒庞酒庄传统系列 2013:
- 香料：桂皮 1块，丁香 3块，黑胡椒 10粒，豆蔻和生姜少许
- 125克糖
- 柠檬及橙各半个

把柠檬片和橙皮削出留用；4个梨去皮后保持原形。以中火把葡萄酒在锅里煮至沸腾，加入糖、所有香料、柠檬片和橙皮。将已去皮的梨放到酒汁中，慢慢煨炖15分钟，直到其微微抖动进而变软。收火后把锅盖盖上，放进冰箱里静置12小时。食用前，先把锅稍稍加热让梨保持温度。随后把梨取出沥干，把酒汁煮沸再慢慢地收干水份直至出现柔滑的糖浆状。用网过滤糖浆以除去所有果皮和香料的沉渣。把糖浆淋在梨上即可上碟。

Valérie Amoreau

*The vine leaf of Château le Puy The vine leaf of Château le Puy The vine leaf of Château le Puy*