

勒庞庄的葡萄叶

特写

自从我们的出口政策在1964年推出以来，由于美国复杂的进口手续促使我们忽视了这个世界。政策使这个国家成为世界上最具保护主义的国家之一。

为了使勒庞庄葡萄酒可以在美国能够长期地以质优价廉取得坚实的立足点，我们决定以我们酒庄的名字建立一些自家的餐厅，而第一家将会设在华盛顿。

建立这些餐厅的目的是给客人提供一个品尝勒庞酒的平台，当客人进餐每一道主菜时都会佐以一杯勒庞美酒，而此酒的费用已包括在餐单之中。这家餐厅将会以法式小餐馆的形式，略带美国调调而展示给大众。餐厅将会由两位最知名的主厨打理。事实上，对于这个项目得到两位主厨的支持，实在令人兴奋，他们的名字将会在下期揭晓。

享用勒庞庄葡萄酒的客人也可以直接从与餐厅合作(任何时候都有库存)的香料店或当地代销商处购买。

从9月起，由于我们最近与Rosenthal公司签订的分销协议，我们的葡萄酒将在至少35个州有供应。

最重要的是，每天晚上，我们的餐厅将会举办关于勒庞酒和法国美食等为主题的神秘活动。

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

2016年09月

N° 18

一个种植葡萄的酒农世家

没人说故事的本领能够跟奶奶相比，她是我们家族历史的官方宝库。然而，但总会有些轶事只会从事件的主角口中得来的，因为我们可以更容易记住自身经历过的冒险。在上个暑假，我的表弟Michel来到庄园度假，我们常常悠闲地躺在园里的巨大树荫之下闲聊。这种休闲放松的时间往往是分享秘密的时刻。当我们在一棵雪松树的树荫下静静地聊天时，Michel指着我的车说“它实在需要清洗一下”。这虽然是事实，但我并没有认真理会他的建议，而是继续闲聊着一些我们认识的人的八卦新闻，比如谁已搬出了该地区等这类小道消息。尽管如此，他坚持说：“你想要我来洗吗？这会让我回忆起过去美好的时光”。在我的记忆当中，Michel确实是个汽车迷。他会收集分散的汽车模型，又常常从厨房的杂志收集各款名车图片，贴在我们庄园内共用的卧室的墙上。不过，我发现他这个问题很奇怪。

-什么过去的美好时光？你之前有洗过车吗？

-这应该说是我的专长之一！当我12岁的时候，我总是欠缺些零用钱来买糖果零食、汽车模型和杂志等等，尤其是杂志，你知道我的父母啦，他们不会轻易让我花钱来满足这些无用的嗜好！所以我就提出帮爸爸清洗他的车的建议，而他同意了。我共花了半天时间才把清洁工作完成，车子洗完後是如此洁净，闪闪生光。吸引到妈妈也让我清洁她的车子，而我也照办。这就是我挣到的第一笔零用钱！

-是的，但这很容易因为他们是你的父母。正如Pascal也洗爸爸的车一样。

-故事并没有讲完。因为后来不少邻居和我父母的朋友也成为我忠实的客户。我必须说，我没有因为年纪小而削弱了工作表现。我在整个社区甚至都建立起了最佳洗车员的声誉！我对此头衔感到非常自豪。但真正有趣的是当我来到庄园这里，探访爷爷奶奶的期间，你应该也记得，爷爷的车子总是很脏。这是事实，不管甚么天气，他总是开着车子穿越一排排的葡萄田。

-对，所以很自然我就提出给他清洗车子。

-免费吗？

哦！不，我当然想要赚几法郎。毕竟，我的洗车服务几乎是专业的！猜猜他怎么回答的…“不”。他甚至补充说：“绝对不可以”。当时我实在很惊讶，因为通常他看见我们在做哪怕只是一点工作，也总是十分高兴的。

-你说得对；在这里，努力工作一直都受到重视的。那么，他为什么拒绝你呢？他有给你解释吗？

-你绝不会相信！当我问他为什么时，他的表情变得非常严肃，他告诉我，“听好Michel，你想要工作，这是好事，但你必须明白，如果我把车开出来让你在院子里清洗，当邻居路过时他们会看到你。我们不能这样Michel，因为他们会认为我很有钱。他看起来很严肃，我没有进一步再追问他。现在事情已经改变了。

在笑过这个故事后，我们一致认为世界正在改变，但幸运的是家庭之间的紧密联系还在传承。

Valérie Amoreau
下期再续

年份 2009 芭堤拉米系列

酒评

品尝	这是一瓶充满力量和性格的葡萄酒。 浓厚的深红色酒裙缀以淡紫色调。 酒香浓郁而有深度，来源于该年份高度成熟的葡萄，带来了令人愉悦的李子和红樱桃芳香。 口感细腻，单宁柔滑，入口酸度新鲜可口且回味悠长。 这是一款复杂，有深度的葡萄酒，时间更能证明其陈年潜力。			
分析	酒精含量20 / 20	12.20	% 体积	
	糖分(葡萄糖/果糖)		0.20	克/升
	总酸度	3.80	克/升	
	挥发酸含量	0.64	克/升	
	酸碱度	3.40		
	游离态二氧化硫			检测不到
	二氧化硫总含量			检测不到
产量	14.64百升/公顷			

一个葡萄酒的年份，一段历史…芭堤拉米系列 Bathélemy 2009

2009：阳光灿烂的一年

2009年是炎热的一年。事实上，这是本世纪里其中最热的一年。

只有一月和二月这两个月份是比正常时候冷。一月份以寒流开始，Gironde吉伦特省大部分地区都覆盖上一层白雪。猛烈的风暴袭击了整个西南部和我们所处的位置，幸好最后对庄园没有造成太大的损失。但是创历史新高的风速让我们心有余悸。经历这些事件之后，太阳又重新露出笑脸，夏季炎热而又阳光充沛。到了8月份热浪依旧持续，就算在8月中旬以后气温有时还超过35° C。这炎热的天气一直持续到了秋天。9月下旬之后，采收就在艳阳高照的日子里进行。

需要注意的是2009年中的五月、六月、八月、十月和十一月，这几个月是有天气记录以来，能排名到第五位的最热年份。人们可能会认为这只是一个异常的现象，但事实上是对比以往，这11个最热的年份，都是从1989年才开始的（而测量始于1930年）。

虽然不能否认全球暖化的影响，但2009这年份给勒庞庄葡萄酒带来了强劲的力度，复杂度和极佳的收藏潜力。



葡萄酿造学

葡萄酒的颜色：(WINE COLOUR)

葡萄酒的颜色是源于花青素的天然作用。这些有机分子主要来源于红葡萄浆果。花青素会在发酵过程开始时迅速释放，然后出现在于红葡萄汁和桃红葡萄汁中，从而成为一款葡萄酒颜色和色调的基础。色系中包括了从橙红到深红的多种色调。这些物质是不稳定的，但是会在发酵和陈酿时与单宁相结合，这个过程会加强葡萄酒颜色的稳定性。值得注意的是，花青素的特点是在于其抗氧化的功能。

葡萄藤的植物界闺蜜

生物动力法涵盖了一系列的实践，致力于在葡萄生长时，给予自然环境最大的尊重以激发自身能量，同时保证土壤的健康。这些实践中包括了其它植物的运用。在这里，我们将为大家介绍在勒庞庄最常用的一些植物。

在勒庞庄的制备方法

煎熬

制造煎剂，你需要把干的植物浸泡在冷水中24小时，盖上盖子用沸水煮约半小时。冷却后再过滤并稀释。

浸渍

制造浸剂，你需要把干的植物浸泡在冷水中，加热直到水开始沸腾，然后熄灭热源，让其浸泡至完全冷却。最后过滤和稀释。



洋甘菊
Matricaria Recutita

德国洋甘菊
使用部分：花朵
含有萜类化合物及黄酮类
制备方法：制成浸剂
从开花前期到转色期间，在需要时喷洒。其功效是防止水压（缺水）造成的堵塞。




聚合草
Symphytum Officinale

聚合草
使用部分：叶子
含钾、硼、铁、钙、氮
制备方法：制成浸剂
可以刺激植物的生长和开花。
有修复，帮助愈合和施肥功效。
从萌芽期（芽孢开放的时刻）直到结果期（果实形成的时间）整个阶段都适宜喷洒。



欧蓍草
Achillea Millefolium

欧蓍草
使用部分：花球
富含钾和硫
制备方法：制成浸剂
从开花期直到结果期整个阶段都适宜喷洒。抵抗“落花”现象，对葡萄花授粉亦有帮助。




白杨
Salix Alba

白柳
使用部分：树皮
含有水杨酸
制备方法：制成浸剂
在对抗植物真菌疾病中扮演重要的角色
任何时期都适宜喷洒使用。



荨麻
Urtica Diocia

荨麻
使用部分：叶子和茎
含有氮和铁。
制备方法：作为浸剂或煎剂。
对植物起刺激和施肥功效，提高其自然抗病能力，并促进光合作用。
从抽芽阶段直到开花期都适合喷洒。




木贼
Equisetum Arvense

问荆草
使用部分：整株植物
含有二氧化硅和钙
制备方法：煎剂
是一种天然的具预防性和治疗性的杀菌剂。它能强化叶子的细胞功能。
喷洒适合从萌芽期，直到结果期都可以。



欧鼠李
Frangula Alnus

药炭鼠李
使用部分：割下来的树皮块
含有单宁。
制备方法：煎剂。
强力的杀真菌剂。
取决于所遇到的真菌攻击的规模，必要时整个季度都可以喷洒使用



橡木树
Quercus

橡树
使用部位：割下来的树皮块
含有单宁和钙
制备方法：煎剂。
有助于对抗植物真菌疾病
当受严重的霜霉病侵害时喷洒

TRELLISING - TRIMMING

A vine is a creeper which is constantly growing, which we need to master and whose growth we need to control. To achieve this, several generations ago, in keeping with our "Bordelaise-style" or "guyot double" pruning methods, we decided to trellis the vines to allow animals and tractors to pass through easily so that work could be carried out without causing damage (ripping out the branches for example). Thanks to the installation of posts and wire, trellising makes it possible to support the vine's branches, to avoid the vegetation getting too dense and crowded, therefore allowing for the improved aeration of the grapes. In May or June, depending on the weather and plant growth conditions, we start threading the vine branches between the wire to encourage them to grow upwards. This operation is referred to as "tying" the first time and "re-tying" the second time. What's more, the leaves are then more receptive to the light, which facilitates and increases photosynthesis. The branches continue to grow upwards and we then need to master this vertical growth by cutting the tops. At Le Château le Puy, this activity is referred to as trimming. We use two different methods for this topping work, according to the task at hand. These are manual topping with shears for plots of land worked with horses, and mechanical topping for the rest.

The trimming period naturally varies according to the weather and the growth of the different vine plots. Generally, we carry out these topping operations from mid-June to mid-August, trimming 3 to 4 times in all. My grandfather used to say to me: tu vas rogner? Fais attention de ne pas attraper la rogne! (Don't get mad... get trimming!)

Pascal Amoreau

SULPHITES IN WINES

The law makes it necessary to add the wording "Contient des sulfites" (contains sulphites) on wine labels regardless of the origin or the quantity present in the wine. It's worth examining this issue to get a better understanding of the qualities and shortcomings of these agents, which are seen as allergens in much the same way as eggs, milk and peanuts, etc.

Firstly, all wines contain sulphites as nature itself produces these during the fermentation process thanks to the action of yeast. They allow wines to stabilise and therefore contribute to their quality during storage. However, the quantities produced naturally are so low that in most cases they cannot be detected during the compulsory analysis. With skilful work on the part of the wine grower, these sulphite levels are sufficient to produce a great, high-quality wine. This is the path taken by the winegrowers at Le Château le Puy, who prefer to let the natural flavour of the land shine through rather than to add chemical additives.

To make their work easier, some wine producers readily add sulphites throughout the production process (during harvesting, fermentation, maturing and bottling) with no concern for the likely effect on the wine or the consumer's health.

The sulphite levels may therefore vary from 1 to more than 100 depending on the work carried out in the wine cellars during the vinification process and the maturing of a wine. With this in mind, to ensure greater transparency, wouldn't it be better to require that the amount of sulphites present in each bottle be displayed rather than the standard wording "contains sulphites", which leads the consumer to believe that all wines are the same in this respect?

Steven Hewison

AUSTRALIA, WHERE SHOULD WE EAT TONIGHT?

- **Aria Brisbane restaurant** - (Chef Matt Moran) - 1 Eagle St, Brisbane City QLD 4000 - (61) 7 3233 2555

- **Est** (Chef Peter Doyle) 1, Establishment/252 George St, Sydney NSW 2000 - (61) 2 9240 3000

- **Ester** (Chef Matt Lindsay) 46/52 Meagher St, Chippendale Sydney NSW 2008 - (61) 2 8068 8279

- **Quay** - (Chef Peter Gilmore) - Overseas Passenger Terminal, Hickson Rd, The Rocks NSW 2000 - (61) 2 9251 5600

- **France Soir** - (Chef Géraud Fabre) 11 Toorak Rd, South Yarra Melbourne VIC 3141 - (61) 3 9866 8569

- **Grossi Florentino** (Chef Guy Grossi) 80 Bourke St, Melbourne VIC 3000 - (61) 3 9662 1811

- **Guillaume** (Chef Guillaume Brahimi) - 92 Hargrave St, Paddington Sydney NSW 2021 - (61) 2 9302 5222

Ces Chefs, parmi bien d'autres, nous ont fait l'honneur de choisir Château le Puy pour accompagner le raffinement de leurs plats.

FOR THE PLEASURE OF THE PALATE

Duck Bourguignon with small turnips

serves 6 people

- 4 duck fillets
- 3 cloves of garlic and 1 large onion
- 150 g of smoked streaky bacon pieces
- 1 bottle of Château le Puy Emilien 2013
- 600 g of small turnips
- 2 laurel leaves, thyme, salt and pepper

Peel and chop the garlic and the onion. Remove the skins from the duck fillets and cut the flesh into large cubes. Make a series of cuts in one of the skins and allow its fat to melt on a medium heat in a casserole dish. When it has given up all its fat, remove it and coat the duck cubes in the hot fat. Add the bacon pieces, the onion, the garlic, the laurel and the thyme. Cook for 10 minutes on a low light then drench with red wine. Add salt and pepper and simmer on a low light for two hours without covering, stirring from time to time. Peel the turnips and throw them in the casserole dish halfway through the cooking process. Serve right away or allow to stand and then reheat before serving, which is even better!

Françoise Amoreau