



Depuis 1610

le Puy

勒庞庄的葡萄叶

N°23

9月, 2021

酿酒世家

在2020年和2021年期间，

叶

人们的大部分注意力都被流行病的巨大影响转移了。而其他对人类社会造成严重威胁的危机，特别是气候危机，却鲜有人关注。

然而，整体而言，形式仍未改变：气候状况并未好转，我们需要加大力度以防止未来灾难的发生。为了创造更美好的未来，我们应成为变革的发起者，用更理性、道德的方式思考，选择干净的食物和健康的饮料。我们星球的未来亦取决于我们盘中餐与杯中饮。

事实上，在用地下层的水源为我们的葡萄园供水后（没有任何能源的消耗），我们在一块试验田上进行了新尝试，我们改用Pergola棚式减枝法，以减少因阳光辐射及孢子菌感染所引起的酒精浓度过高的问题。

我们正在使用新系统对空气中所携带颗粒物进行追踪，以找出寄生真菌孢子污染地块的具体时间段。我们希望减少外界对葡萄园自然环境的干预，尤其是公路上不时产生的空气震动。

此外我们还在试验，用牛奶取代传统的含铜产品作为保护枝叶和果实免受霜霉菌侵袭的手段，尽管这种含铜产品不会造成污染，而仅仅是令人不快。

我们希望在种种尝试中取得进展，以改善大家的生活。有您的支持，我们将充满信心，为创造更加美好健康的世界不断探索。

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

- 我认识一位路易十五世士兵的妻子！

奶奶在给我们讲述这件事时非常自豪，这是一个非常炎热的夏日，我们宁愿呆在石头房子下乘凉，而不是在花园里玩耍。认真的长姐卡罗尔（Carole）反应很快：

- 但这不可能，您出生在1905年，而路易十五世活在18世纪。我在上学的时候知道的这个年份。

- 你上课挺认真的，但这是可能的。让我来给你解释：我们有一位叫做狄奥多勒（Théodoret）的祖先。1743年，他出生于多尔多涅省，他很年轻的时候就参加了7年的战争。1760年，法国在攻占汉诺威的战役中打败了普鲁士取得胜利，狄奥多勒被一个普鲁士士兵用刺刀刺伤了腿部。随后，伤口感染了。在返回法国后，他立刻被截肢并被安置在由路易十四世于1670年建造的专为收容军队中伤残人士的荣军院中。此后他一直住在那里。作为一名遭受战争创伤的人，狄奥多勒除了享有住在荣军院的特殊待遇外，还获得了一笔养老金，这使他能够享受并不富裕但安静的余生。

- 什么是特殊待遇？

- 我下回再给你解释。听下去，不然我们会在陈年往事中迷失方向。在那个年代，养老金是可以转移给受益人的妻子的，也就是说，如果丈夫去世，妻子可以替他领取养老金。

所以一夜之间，之前的残疾士兵成了结婚的最好对象，特别是那些希望在自己走到生命尽头前能得到一份有保障的收入年轻女性。然而，狄奥多勒几乎终身未娶。他独自生活了差不多90年，直到一个巴黎家庭认为这对他们十五岁的女儿玛丽（Marie）来说是个绝佳的机会，而把她许配给了这位身负伤痕与荣耀的老兵。女孩出生于1817年，路易十八世统治的时代，她成为了她年迈丈夫养老金的受益人。1832年，在举行了一场特别的仪式后，女孩将他的丈夫安葬。

- 那么玛丽后来做了什么呢？

- 嗯，她的生活并不安宁，但是也给了她保障：直到1910年去世，她活了近百年。

- 奶奶，那时候你还是个小女孩。

- 不错，但我记得很清楚。

- 这简直难以置信。她人看起来怎么样？

- 一个被年龄压的喘不过气的老妇人，总是穿着一身黑色服装，她穿一条开叉的内裤，站着小便，两腿在宽松的长裙下微微张开。

- 这太恶心了。肯定会溅的到处都是！

- 那时候就是这样。看，你妹妹和你弟弟都睡着了。

- 他们还太小，不懂这些！

- 当然，所有关于记忆的责任突然落到了你的肩上。该你了，你肯定会讲述路易十五世军队中士兵狄奥多勒的故事，这样他就能活灵活现地出现在我们面前，就像他刚要远离家门的时候那样。

- 一言为定，奶奶。■

Famille Amoreau
亚姆楼家族

À suivre dans le prochain numéro

下一期待续

年份

满载而归系列2018年份 酒评

. 品鉴

深邃而闪耀的石榴红色泽

香气持久而有深度，散发来自南部海域迷人的香料气息和面包香气。

口感丝滑而富有层次，丹宁细腻优雅。活力新鲜的黑莓果香，成熟之时，款层次复杂的葡萄酒潜力将发挥至极致。

. 分析

酒精含量	14.33	%体积
糖分（葡萄糖/果糖）	检测不到	
总酸度	3.78	克/升
挥发酸含量	0.73	克/升
酸碱度	3.42	
游离态二氧化硫	检测不到	
二氧化硫总含量	检测不到	

. 产量

2400升/公顷

一个葡萄酒的年份，一段历史…满载而归系列

复刻之味

在12世纪，波尔多港成为英国与法国之间最为重要的贸易港口。这也是葡萄酒海上贸易的开端。“满载而归”系列的诞生源自中世纪时期，英国商人在品尝从航海之旅中带回的葡萄酒时产生的奇妙体验，并尝试用最精确的方式进行重现。

为此，我们每年都会在酒庄中严选其中具备升华的特殊潜力的4桶葡萄酒。随后，它们将登上一艘双桅帆船，仅仅依赖风力横渡大西洋。自2012年的首个年份以来，我们的葡萄酒飘洋过海数万公里，风雨无阻。我们的帆船从法国出发，按照下面的路线行驶：向南驶向非洲海岸，随后向西驶向加勒比海，溯流而上至中美洲，在长途航行后返回港口。



这段为期八到十个月的旅途中，我们的葡萄酒伴随着汹涌的海浪，在碘化环境、不断变换的气压和温度下茁壮成长。它的香气独具一格，达到一种无与伦比的全新境界。■



崭新的礼盒

“满载而归系列”2018年份葡萄酒采用为其特别设计的礼盒。礼盒采用奢侈的首饰盒设计，通过内附的航海日志，它将讲述这款与众不同的葡萄酒成长故事。通过记录这段超过20000公里的海洋之旅，它将带领我们重温这段令人难忘的传奇。艺术家雅恩·莱萨彻（Yann Lesächer）通过精妙的细节勾勒了这次独特的旅程画面。

勒庞庄的生态系统

自1610年以来，亚姆楼家族世代种植葡萄、收获果实并以天然、和谐的方式酿造葡萄酒。每代人都在上一代人劳作的基础上添加自己的思考并进行改革。这是一种没有任何添加物的有机种植法，并在1990年转变为一种包含能源概念在内的、被称为生物动力法的方法。随后，在2016年最终转变为被称为“朴门永续”或“生态农法”。

勒庞庄也在不同领域进行尝试，并建立尽可能和谐的生态群落（生活地点），包括多样化的动物、植物群落，同时也包含人类。生态群落的建立遵循所有生命的自有生活方式。我们的目标：为每个生物带来幸福，这也是为什么我们的酒庄仅有50%的区域种植葡萄的原因，剩下的区域则包含马场、草地、池塘、树林、果园……以此来保障生物的多样性。■

消除外来物种侵略， 改善生物多样性



酒庄拥有至少三种水源

酒庄使用自有水源来制作生物动力法制剂及清洗酒窖，目前勒庞庄的生产已经实现100%的用水自给。

草地全覆盖增强了土壤生物的多样性，并进一步减少了我们的碳排放量。草地全覆盖的地块有利于微生物的生长及抵抗葡萄疾病的感染。



昆虫群促进了草药植物的生长



果园吸引着不同的昆虫

协助昆虫成长：种植用于煎剂和浸剂的植物（沙棘、缬草、聚合草、蒲公英、木贼、荨麻等）庄园内饲养着奶牛、绵羊、耕地马和蜜蜂，同时得益于昆虫、蝙蝠和鸟的出现，我们生态系统的稳定性得以加强。

通过在葡萄园中种植伴生植物（黑加仑、地中海莪苎、波西米亚橄榄等）来开发传粉途径、减少单一种植并将葡萄与多样性物种及传粉媒介联系在一起。



伴生植物园中交错

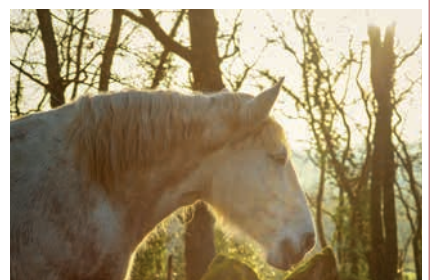


绵羊可以协助除草

我们通过设立菜园来实现生物多样性的理念，也让所有勒庞庄的团队能够吃上来自我们“奇迹之丘”的独特产品。

面对气候变化，勒庞庄不断探索：引进耐旱的新葡萄品种，并采用新的剪枝法。

勒庞庄的碳足迹是负值：我们吸收了更多排放自酒庄的碳。这是因为我们有100公顷的植物（葡萄、草地、树林、池塘和果园等）。■



自养马辅助土壤劳作

勒庞庄的蜂蜜

在消灭了亚洲胡蜂后，我们在酒庄重新引进了三个蜂箱。要知道蜜蜂在生物链中是起决定性作用的一环：它们的传粉行为对许多植物的和谐生长和再生殖至关重要。当条件成熟时，我们就能够收获蜂蜜，而它们正是来自勒庞庄的生态农法。这种蜂蜜独具一格：颜色略沉，而滋味较洋槐蜜更浓郁。



葡萄藤的伴生植物



每种植物都有自己的菌落，这些细菌存在于植物的根系周围。这些细菌与植物共生，正如微生物群落通过促进营养吸收或参与增强免疫系统来协助人类一样。

我们还知道因为有了这些新菌落，两种不同类的植物可以通过接近而创造新的、有益的共生系统。

一株植物的菌落与其相邻的植物的生长紧密相连。

这也是我们在葡萄藤间重新引进新的物种，如地中海茼蒿、胡颓子或是黑加仑等的原因。

对于我们来说，强化我们的生态系统（46公顷的各种植物、动物、昆虫和菌落）是首要任务。品种的选择根据四季中蜜源植物开花的时间为核心而决定。通过此种方式，我们促进传粉媒介在地块中的持续出现，这其中，蜜蜂是关键。

当然，葡萄藤的结果不需要传粉媒介。但是，传粉媒介的出现有助于其他物种的生长，并参与到平衡系统的构建，这避免了损害葡萄的害虫的滋生。

这是确保蜜蜂存在的一种方式，对我们的整体生态系统的存在至关重要。我们授予这些植物“传粉媒介”之名，因为它们的存在，将“奇迹之丘”和葡萄园边界外的“原始”空间（树林、池塘、果园、草地）联系在了一起。我们促使昆虫，在传粉及葡萄园中徘徊过程中，使物种间进行交流。这是一种崭新的、富有创造力的方法。■

Adrien Amoreau

人在里昂，我们今晚该去哪吃饭？

Auberge du Pont de Collonges - Paul Bocuse - 04 72 42 90 90
Chef Gilles Reinhardt - 2* - 40 Rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or

La Mère Brazier - 04 78 23 17 20
Chef Mathieu Viannay - 2* - 12 rue Royale, 69001 Lyon

Takao Takano - 04 82 31 43 39
Chef Takao Takano - 2* - 33 Rue Malesherbes, 69006 Lyon

Monsieur P - 04 81 18 70 24
Chef Florent Poulard - 8 Place des Célestins, 69002 Lyon

33 Cité - 04 37 45 45 45
Chef Frédéric Berthod - 33 Quai Charles de Gaulle, 69006 Lyon

Le Mercière - 04 78 37 67 35
Chef Jean-Louis Manoa - 56 Rue Mercière, 69002 Lyon

Maison Clovis - 04 72 74 44 61
Chef Clovis Khoury - 19 Boulevard des Brotteaux, 69006 Lyon

Guy Lassausaie - 04 78 47 62 59
Chef Guy Lassausaie - 1* - 1 Rue de Belle-Sise, 69380 Chasselay

Christian Têtedoie - 04 78 29 40 10
Chef Christian Têtedoie - 1* - 4 Rue Professeur Pierre Marion, 69005 Lyon

Léon de Lyon - 04 72 10 11 12
Chef Kevin Lepage - 1 Rue Pléney, 69001 Lyon

生物动力法制剂501



“牛角硅”制剂作用于土壤以上的大气，用于促进葡萄的开花、结果和成熟。这是一种生长促进剂，可以促进循环大气、光和热的能量。二氧化硅可以提高光合性能并增强葡萄藤对昆虫和疾病的抵抗力。最终，它可以提高作物的营养价值并延长它们的寿命。

制剂的配制

501制剂是在春季制作的，这样牛角能够在整个夏季都呆在温暖的土壤中吸收热量；我们在秋季将其挖出用于制作牛角制剂。

制剂的储存

牛角在使用前可以一直呆在土壤里，但是一旦被挖出，就应当采取恰当的方法进行保存。牛角被置入一个带螺旋瓶盖的玻璃罐中，随后应放在避雨但受阳光照射的地方。■

Steven Hewison



三文鱼配传统系列2017年份-4人分量

- 去皮三文鱼排4份
- ½瓶传统系列2017年份葡萄酒
- 1瓣大蒜、1头洋葱、一根小葱
- 1颗柠檬
- 3枝百里香、3片月桂叶、1枝迷迭香
- 180克黄油
- 橄榄油、盐、胡椒粉

将三文鱼浸入柠檬汁中，加入一点橄榄油、1枝百里香和1片月桂叶，加入盐和胡椒粉。在平底锅中倒入葡萄酒，加入洋葱和切碎的小葱以及其余的香草。煮沸后火烧。用小火加热，直至葡萄酒剩下100毫升。通过按压过滤的方式提鲜。放置冷却。在平底锅中加入少量橄榄油，烹制三文鱼。将酱汁重新加热，把冷黄油切成小块。在盘子上涂上酱汁，随后放上三文鱼和装饰。这个食谱非常适合搭配煮茴香，当然还有一杯传统系列葡萄酒……

Valérie Amoreau