

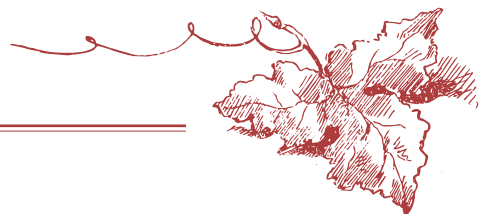
葡萄叶

Famille Amoreau

1610

Vignerons depuis

——梅尔韦耶丘产区



市集上的小混混

罗伯特是让·亚姆楼 (Jean Amoreau) 的儿子，是让·皮埃尔 (Jean Pierre) 的父亲，也就是我的曾祖父。在一战和二战期间，罗伯特艰难地度过了自己的青春期，他那时是个不安分的男孩。他和朋友一起，包括马塞尔·法雷斯，把圣埃美隆 (Saint-Émilion) 当地的舞会都逛了个遍。舞会在每周六晚上举行，期间还有往返于各村庄间的流动市集。

参加舞会是当时搭讪女孩的方式，女孩们常由母亲陪伴出行，以避免遭遇不测，或许也是为了日后能一起回顾快乐记忆。在这些民间舞会上，他们跳舞、喝酒、啃几口口袋揣着的三明治、闲聊，为每个有可能约会的女孩吵嘴。他们开着车逛，开的是一辆1928年款的雷诺KZ10，是马塞尔·法雷斯父母的的车，他们轻率地把车借给儿子晚上用。这是辆气派的车！罗伯特和他的伙计好好享受了他们快结束的青春，并始终践行受到的传统教育。他们做了一堆疯狂的事……

六月中旬的一个周六晚上，我的曾祖父罗伯特和好友去莱萨莱德卡斯蒂隆 (les Salles-de-Castillon) 附近村庄消遣娱乐。他们都摆架子充老大，但问题是个个都身无分文。碰巧没有一个父母给他们的聚会出钱。于是一个念头蹦了出来……

市集安在村子中心地带的路上。主帐篷是舞会帐篷，主帐篷各边围着各式各样的帐篷：商贩帐篷、抽奖帐篷、小孩钓鱼帐篷（孩子用钓的鱼换糖果）、射击帐篷、小孩坐的小型旋转木马帐篷（孩子可以赢得免费乘坐一圈的机会）。每个摊位各放各的音乐，构成了欢乐喜悦的喧闹声。市集入口的路上摆着第一个摊位，是短枪射击摊。人们可以在这个摊位上赢几瓶果汁，还有（特别是）葡萄酒……嗯……这让我们年轻小伙也跃跃欲试起来！魔鬼的精神降临人间，并立刻转化成行动：罗伯特和朋友开着那辆雷诺KZ往后倒，车尾靠着射击摊后停好。然后他们把粗绳一头牢牢系在汽车保险杠上，另一头系在射击摊的木制桌脚上。系完绳后，胆大的马塞尔爬上车，点燃发动机，突然启动，拉得射击摊晃动起来，冲击之下所有瓶子都掉到了地上！摊主不明白为何发生意外，大喊警告路人和买了票想寻点小乐子的玩家。

这时罗伯特和朋友这群淘气鬼冲进摊位，喊得和摊主一样大声：“我们来帮您……我们来帮您”。在把瓶子捡回摊位时，他们各自在外套里偷藏了一两瓶，最好是红酒，然后聚到马塞尔提前把绳子解开的小车里。聚会重新开始，对他们来说没花一分钱，因为当时每人身上带着一把带开瓶器的小刀。他们不需要玻璃杯，换着瓶子直接对着瓶嘴喝。啊，这些小混混！

Adrien Amoreau
阿德里安·亚姆楼
下期待续

社论



时移世异，沧海桑田。

我们必须认识到，为保留先人的成就必须加强对气候变化的关注。

理论家已逐渐把控未来前进的方向，而真正有经验的实干家才能作出正确决策，更好地预测未来。

在过去的三年间，我们遭受了各种灾难：冰冻、葡萄树“霜霉病”和冰雹，更不用说新冠疫情扰乱了我们红酒的正常销售。凭借准确的预感和丰富的经验，我们成功克服了这些困难。

现在，我们生活中的一切外部活动都受到通货膨胀的影响。我们面临着一阵又一阵外部价格和内部成本的波动，无法再对经济现状置之不理。我们不得不做出反应来维护酒庄的收支平衡。我们提高了红酒价格，并将继续跟随这波可恶的通货膨胀进行价格调整，我们尚不清楚这一趋势会将我们引向何处。

我们要意识到目前正在发生的事情，并共同面对。克服即将到来的困难是我们的首要目标。我们应当为后代做出榜样。

我们和你们一样，希望当前形势很快有所好转，届时可以把当前的困难当成过去的事情来谈论。

Jean Pierre Amoreau
让·皮埃尔·亚姆楼

Château le Puy
33570 SAINT-CIBARD
Tél. : 05 57 40 61 82
contact@chateau-le-puy.com
www.chateau-le-puy.com



浸渍：指的是我们通过下沉酒帽萃取葡萄汁的方法，没有外力干预，并且由于自身产生的酵母的作用，可缓慢萃取。

葡萄树栽培日历



一月：我们利用葡萄树休眠期完成树木修剪工作。

勒庞酒庄天气情况



开年气候温和，

4月初严重冰冻灾害，春季天气恶劣，夏季酷热，葡萄园在2022年里饱经苦难！

一起来思考



“酒没有了，一切就都没有了。”

拉丁文谚语

布莱斯-阿尔伯特系列 1610-2016 感官特征

品鉴

该酒罐装在特别吹制的酒瓶内，容量为1升，色泽呈紫红色偕有橙色反光的深红宝石色。香气味每分钟一变，提供了一系列优雅且精致异常的成熟红色水果香味。

其结构的复杂性和单宁的细腻程度令人吃惊。该酒回味悠长，给人以莫大的幸福感受。是完美的佐餐搭配。

分析

酒精浓度	12.5 % 酒精
糖类	ND*
总酸度	3.73 克/升
挥发性酸度	0.69 克/升
PH值	3.40
单体硫	ND*
总硫量	ND*

*无法检测

家庭经验的成果

布莱斯-阿尔伯特系列 (Blaise-Albert) 是勒庞酒庄葡萄酒的终极体验，是梅尔韦耶丘产区复杂性的体现。酿造这款葡萄酒的葡萄全都来自于我们酒庄前“Les Rocs”地里长势最好的葡萄树里选出的几株。然后根据亚姆楼家族制定的阴历，在陈年酒桶中用动力法陈化11年，因为我们不希望酒里掺有木头的味道。

在家庭品酒会上，我们聚在一起从帕斯卡·亚姆楼上交的混酿年份酒中选出家庭最具成就“味觉”。投票后，新的布莱斯-阿尔伯特系列 (Blaise-Albert) 酒被罐装至带有丝漆印和雕刻的小瓶中，酒瓶由玻璃工匠吹制，酒瓶随后被放在外包装盒内，等待它的新主人。每年该酒只生产400瓶。



如何酿造白葡萄酒呢？

真是奇怪的问题……不过实际上，您真的知道怎么酿造白葡萄酒吗？当然首先要采摘白葡萄品种的葡萄。举个例子，在勒庞酒庄，我们的玛丽-赛西尔系列 (Marie-Cécile) 葡萄酒和玛丽-伊丽莎系列 (Marie-Élisa) 甜葡萄酒酿自园内唯一一块赛美蓉葡萄地，是院内最古老的葡萄地，已有70年的历史。均为手工采摘，处理时也尽可能地小心。与大家想象的正相反，梅洛作为红葡萄品种，如果浆果被挤压，却不会有红色的汁液析出！不管挤压的是红葡萄还是白葡萄，我们一般得到的都是一样透明的汁液，因为是与果肉一起浸渍的葡萄皮提供了颜色。酿白葡萄酒时，葡萄皮事先已被去除，不参与发酵。最有趣的是？完全可以用红葡萄生产白葡萄酒：正如香槟酒通常用黑皮诺酿造，而黑皮诺是红葡萄品种！

勃艮第气候被邀请至梅尔韦耶丘产区

Parler de « climat », c'est 这里的“气候”，显然指的是勃艮第葡萄农采用的据气候划分产区的体系。根据该体系划分的产区赋予红酒以独特的风土特征。这个方式由他们独创，但也引发了人们的思考。

400多年来，经过15代人的努力，亚姆楼家族一直以来践行合理的葡萄种植法，不采用任何化学保护方法，以观察和经验为基础，同时也以一个非常特殊的地方“梅尔韦耶丘产区”为工作基础。

挑战自我

继任的家族后代并不满足于模仿先祖的行为。相反，为了给许多日常问题找到最佳解决方案，他们养成自我质疑的习惯。因此，自19世纪末开始，让·皮埃尔·亚姆楼的祖父巴泰勒米质疑在酿酒过程中使用硫磺。20世纪30年代初，阿德里安·亚姆楼的曾祖父皮埃尔·罗伯特对挖掘机的发明做出贡献，降低了地表耕作的侵入性。近年来涌现出许多新实验途径：为昆虫创造授粉路径，在葡萄树伍中种植伴生物种，还有葡



萄藤计划，新的亚姆楼一代着手处理当前问题，像先祖一样，努力为生产尽可能高质量的葡萄酒而努力。

实验田

这条永无止境的实验之路促使帕斯卡·亚姆楼寻找新的品质出色的土地，新地距离勒庞酒庄几百米，在这片土地上，亚姆楼家族可尝试进行新实验。“Closierie Saint Roc”葡萄园就是这样在2012年诞生的，这是一个按照酒庄相同工作方法经营的新葡萄园。自2019年以来，已经生产了三款单酿葡萄酒。

面对Closierie Saint Roc葡萄园土壤多样性和园内土地微生物的多样性，亚姆楼家族希望突出其显著的独特性：海拔高度、远离烃源岩、方位优势、微生物身份信息，甚至土壤的本质特征，都使该葡萄园有可能效仿勃艮第气候划分体系，生产出三种具有独特个性的本地葡萄酒：Les Pins、Les Noyers 和 Les Sureaux。



2022年10月3日：在巴黎举行Closierie Saint Roc葡萄园推介会。

2022年10月24日：在纽约举行勒庞酒庄百年（1921-2021年）特别品鉴会。

2023年2月4-5日：酒庄将参加在昂热举办的Grenier Saint Jean展览。

2023年3月19日至21日：酒庄将参加德国杜塞尔多夫葡萄酒及烈酒展览会（ProWein）。

勒庞酒庄数据

1 200

“满载而归（Retour des îles）”红酒瓶数

2018年生产，带外包装盒。

应对变化

补
知

葡萄酒在法国农业界占据重要份额。葡萄酒占法国农业生产值的15%。作为全世界的标杆，法国葡萄酒通过风土特性、葡萄农的技术和众多工匠建立起威望。而如今，气候变化对葡萄酒生产产生了不良影响。

气候变化的后果之一直接体现在葡萄栽培日历上。葡萄树从萌芽到收获的各生长阶段都逐渐提前了。早熟对葡萄果实有影响，也因此影响了葡萄酒质量。早收获意味着收获时温度更高，导致收获量减少，口味更不新鲜，发酵中风险更大。为减少以上变化带来的负面影响，勒庞酒庄已提前做出举



措，以继续酿造让人愉悦和满足的葡萄酒。我们也因此退出原产地命名控制制度（AOC体系），以便自由行动。目前，我们可以进行多方向的栽培和实验：我们先是种植了二十多种不同的葡萄品种，并观察果树的生长行为。还进行了葡萄树绑枝工作，与葡萄树爬藤工作存在一定区别。我们在新葡萄园 La Closerie Saint Roc 也取得了进展，争取酿造出更多考虑到土壤和气候效应的葡萄酒。

若有新进展或新实验相关资讯，我们将及时通知您。

Pascal Amoreau
帕斯卡·亚姆楼

菜谱

勃艮第炖鸭胸配埃米利安2019 (Emilien 2019) 红酒酱 - 六人份



将大蒜和洋葱切碎。去掉鸭胸皮，将鸭肉切成大块。在其中一块鸭皮上划上刀口，在锅中用中火煎透。油脂煎出后，将鸭皮取出，将鸭肉块放入煎出的热油中。加入培根、洋葱、大蒜和月桂叶。放回文火上烧制几分钟。倒入2019年份的埃米利安红酒。加入盐和胡椒粉，用文火慢炖2小时，不加盖煮，时不时搅拌。与烤小萝卜或土豆一起食用。

Valérie Amoreau
瓦莱丽·亚姆楼

点赞、分享，@chateaullepuys 评论您与勒庞酒庄的相遇时刻



缺水时

方
法

今年的干旱可能导致葡萄扎堆成熟，果串干瘪萎缩。以上情况也是葡萄树缺水的原因，其表现为叶片发黄、掉叶、果实枯萎。以上诱发的病害多为细胞性生理紊乱。当然，葡萄树可以建立一定数量的强大生理机制来进行应对，但如果长期缺水，那么仅靠这类机制往往是不够的。可以考虑用生物动力辅助，加大对植物的矿物质供应，增强植物抵抗力。我们可选择多种植物作为生物动力辅助，将其用作煎剂或冲剂，帮助葡萄树自我调理。

多叶薯

多叶薯富含硫磺，清凉解热。在炎热天气里可减少高温对葡萄树伤害，在高温胁迫时舒缓葡萄树的生长。



母菊花

母菊花含有甘菊环，可调节植物蒸腾作用。在严重缺水或高温时对葡萄树有益影响。能够显著减少干瘪萎缩的症状。

Steven Hewison
史蒂芬·休伊森

今晚,我们将在波尔多何处用餐?

Avant Comptoir du Palais - 05 57 14 94 85
Chef Julien Camdeborde - 2 Pl. du Palais, 33000 Bordeaux

Café Mancuso - 09 87 12 38 15
Chef Benjamin Avila - 24 Rue Ravez, 33000 Bordeaux

Le Carreau - 05 57 85 90 13
Thibaud Parrou - 30 Rue du Pas-Saint-Georges, 33000 Bordeaux

Julien Cruège - 05 56 81 97 86
Chef Julien Cruège - 245 Rue Turenne, 33000 Bordeaux

Frida - 05 57 99 28 44
Chef Timothé Seguin-Medrinal - 29 Rue Buhan, 33000 Bordeaux

L'Estacade - 05 57 54 02 50
Chef Frédéric Montemont - Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

La Terrasse Saint-Pierre - 05 57 85 89 17
Christophe Montaland - 7 Pl. Saint-Pierre, 33000 Bordeaux

Maison Nouvelle - 05 33 09 46 90
Chef Philippe Etchebest - 11 Rue Rode, 33000 Bordeaux

L'Oiseau Bleu - 05 56 81 09 39
Chef Frédéric Lafon - 127 Av. Thiers, 33100 Bordeaux



- 4个鸭胸
- 3瓣大蒜
- 1个大洋葱
- 150克的烟熏厚培根
- 1瓶2019年份的埃米利安 (Emilien 2019) 红酒
- 盐和胡椒粉
- 2片月桂叶
- 小萝卜或小土豆