

Famille Amoreau

1610

Vignerons depuis

亚姆楼的葡萄叶

——奇迹之丘



滴答，滴答，滴答

渴望



渴望

除了葡萄酒养生浴和其他疗法，贴近佳酿的方式只有两种：品鉴和啜饮。

品鉴葡萄酒，就是让少量的酒液盈绕舌间，以确认我们喜欢与否，喜欢的程度如何。

啜饮葡萄酒，则是含一口美酒在嘴中，慢慢吞咽，感受所有的香气滋味。

美国纽约时报的著名评论家埃里克·阿西莫夫(Eric Asimov)，曾称赞勒庞酒庄的葡萄酒“纯净、轻盈且易饮，让人喝下第一口之后迫切期待再次品尝”。这个描述我非常喜欢，因为勒庞葡萄酒的确如此。

我们的葡萄酒能激发人们心中的饮酒渴望。确实，初尝勒庞酒就让人想再饮第二口。当我们的的大脑处理一项愉悦的信息时，大脑的某个区域会被激活并产生多巴胺，而多巴胺是快乐分子。我们喜欢快乐，想要更快乐。如果这种快乐还回味无穷，那无疑就是纯粹的幸福。我们应该怎样理解葡萄酒？首先，真正理解和自以为是，需将这两者区分开来。

除了那些好为人师、矫揉造作和装腔作势之徒，或是那些总是对葡萄酒知识缺乏自信的消费者——90%的葡萄酒群体属于以上两种类型。其实，我们应该让个人情感自由流淌，这是生命中最重要、最珍贵的体验。

正如医学奠基人希波克拉底(Hippocrate)所言，“葡萄酒是非常适合人类的神奇之物”。这也是为什么我建议你放下世俗偏见，像我一样，怀揣轻松愉快的心情，走进这片勒庞酒庄的伊甸园。

Jean Pierre Amoreau
(第十三代庄主)

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

夜幕降临。没记错的话，我当时十二岁。夜里睡不着觉，听见客厅里时钟走动的声音，就如同一颗规律跳动的核心。滴答、滴答……在我们住的儿童房里，卡罗尔(Carol)和帕斯卡(Pascal)跟着牛群疯跑了一整天，现在已沉沉睡去。月光穿过百叶窗，照亮他们安稳入睡的身体。滴答，两点的钟声响起。我想现在所有人都已经入睡了。大人们也睡着了。我也很想进入梦乡，可就是睡不着。我数着羊，一只又一只，不知疲倦地越过我想象中的栅栏。我观察天花板上的影子，看到了一头飞象，只长着一颗獠牙。也许那是一头独角兽。滴答。时钟的滴答声奏起一段不属于我的时间。这不再是规律的心跳声，而是一把时间制成的利刃，让人无法阻挡。我希望滴答声能停下，不想有个声音时刻提醒自己还醒着……

我没有听见四点的钟声。疲劳战胜了我。醒来时，我惊讶地发现自己听不见时钟的滴答声。家里充满了各种热闹而欢快的声音。我从床上一跃而起！穿上拖鞋，走进厨房享用我期待的丰盛早餐。卡罗尔和帕斯卡已经穿着整齐，准备开始新的冒险了。餐桌上只剩下我和奶奶，我向她细细讲述了自己和时钟度过的这一夜。

“哦，那座挂钟，在我们家族还引发过一场风波呢！让(Jean)和塞莱斯汀(Célestin)，你知道的，芭提拉米(Barthélemy)的孩子们，他们当时刚下葬完父亲。从墓地回来后，他们按照传统和家人分配父亲的遗物。他们分配了衣物、童年玩具、锅、书，还有一堆家里的小东西，然后是家具，到此都很顺利。梳妆台、桌椅、柜子、箱子和其他床头柜都各自顺利地找到了新主人。别忘了，当时是让住在房子里。所以，塞莱斯汀选了那些容易搬动的家具，搬进自己房子里去了。除了……”

奶奶讲故事总喜欢吊我的胃口，讲一半就停下来！我只好迁就奶奶，并坚持让她把故事讲完。

“除了最后剩下的挂钟。你应该知道的，当时私人挂钟可是个奢侈品。虽然这座钟做工简单，既没有华丽的齿轮，也没有机械加工，两位继承人却都想要拿走。后来就起了争端，两人都难以释怀。让阻止塞莱斯汀把挂钟放到马车上带走。塞莱斯汀走的时候很生气，甚至火冒三丈。两兄弟的矛盾一直没有化解。年复一年。在塞莱斯汀的想象里，他的兄弟会开心且自豪地把挂钟放在餐厅里。他想要每天会兴致勃勃地给钟重新上发条。但在让看来，事情并非如此。自从分家那天起，他就深受失眠的困扰。每天夜里，当他听到滴答滴答的钟声时，就难以逃避内疚的折磨，但他仍然感到骄傲，甚至自负。17年后，他写信给塞莱斯汀，两兄弟才重归于好。让把挂钟交给塞莱斯汀后，终于能够安心入睡了！两个兄弟立即找回了分享喜悦的乐趣，故事到这儿就结束啦！”

“那么挂钟是怎么回到我们家的呢？”

后来又搬过好几次家，是你父亲的妹妹克洛迪娜(Claudine)把钟重新放回了我们家族房子里。

Valérie Amoreau
下一期待续

一款酒，一段历史

葡萄酒漫谈



采摘:在勒庞庄，我们的目标是以尽可能以温柔的方式采摘葡萄。因此，我们所有的葡萄采收工作都由团队手工完成。

葡萄栽培 日历



7月:我们用耕地马犁地，在葡萄园行间翻地松土。

勒庞庄 天气状况



相比于2022年，2023年前半年气候相对平静。5月份有一次降雨较大以及稍微凉爽的意外周期，其余时间一切如常。

一起来思考



“葡萄酒，是水中凝结的阳光。”

伽利略(Galilée)

罗斯-玛丽系列 2022年 1.5升限量版 感官特征

.品鉴

深邃如红宝石般的色泽，这款100%由梅洛品种精心酿制的放血法桃红，在许多方面都是独一无二的。香气复杂而不落俗套，是佐餐的绝佳伴侣。

牡丹干花和红色果香交织，使其口感更加清新，果味浓郁，回香绵延悠长。罗斯-玛丽将是您美食之夜的完美情人。

.分析

酒精含量	14.25 %体积
糖分	0.2 克/升
总酸度	2.67 克/升
挥发酸含量	0.58 克/升
酸碱度	3.59
游离态二氧化硫	检测不到
二氧化硫总含量	13 mg/l

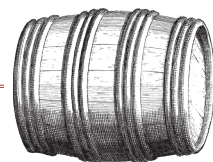
大瓶型，与君共享

勒庞庄所有酒中，两款最知名红葡萄酒传统系列和芭提拉米系列均有大瓶型（1.5L）可供选择。为了纪念罗斯-玛丽系列诞生十周年，亚姆楼家族推出这款系列的1.5L大瓶型限量版。人们常说大瓶型是珍藏的最佳形式，我们特此推出这款桃红葡萄酒的大瓶型，供君品尝！

大瓶型的罗斯-玛丽与750毫升的酿造特点一致，都是放血法桃红，即在葡萄采摘后数小时放入大桶中单独浸皮发酵，由100%的梅洛葡萄品种酿制而成。在勒庞庄，这款酒陈酿时间为6到10个月，不添加二氧化硫，并根据家族设定的月相周期定期“增活”。

添桶是什么？

如果您有一天来参观我们的庄园，可能会正好遇到酿酒师正在酒窖的橡木桶前做一项奇怪的工作。他手里拿着管子和类似小水壶的器具，正在往需要的橡木桶桶里加酒。添桶，简单来说就是“补满”，就像给汽车加油一样！葡萄酒在橡木桶或大桶中陈酿时，液面高度总会有所降低。这就是所谓的“**属于天使的配额**”。在这样的情况下，橡木桶中的葡萄酒更容易暴露于空气中而氧化，这也是我们必须始终保持高液位的原因。在勒庞庄，添桶当然是在葡萄酒陈酿期间（红葡萄酒可长达两年）进行，而出售的老年份酒，我们在备货时也会进行这项操作：检查老酒瓶，如有需要，重新添瓶，装瓶，贴上新标签。当然了，补充的肯定是同一年份老酒。





我们的档案：手上的勒庞庄，即饮还是陈放？

葡萄酒 优质的

温差范围16℃

温差范围10℃

温差范围6℃

年份	温差范围16℃	温差范围10℃	温差范围6℃	
Émilien	1977	过了适饮期	即饮	即饮
	1986	过了适饮期	过了适饮期	适饮
	1989	即饮	适饮	适饮
	1990	即饮	即饮	适饮
	1994	即饮	适饮	适饮
	1998	即饮	适饮	适饮
	2000	即饮	即饮	适饮
	2004	即饮	即饮	即饮
	2005	适饮	适饮	适饮
	2006	即饮	适饮	适饮
	2008	即饮	适饮	适饮
	2009	适饮	适饮	可继续储存
	2010	即饮	适饮	可继续储存
	2011	即饮	即饮	即饮
	2012	可继续储存	储存更佳	储存更佳
	2014	可继续储存	储存更佳	储存更佳
	2015	可继续储存	建议等待	建议等待
	2016	适饮	适饮	建议等待
	2017	即饮	建议等待	建议等待
	2018	建议等待	可继续储存	储存更佳
2019	可继续储存	建议等待	储存更佳	
2020	建议等待	建议等待	可继续储存	
Barthélemy	1994	即饮	适饮	适饮
	1998	即饮	适饮	适饮
	2000	即饮	即饮	适饮
	2001	即饮	即饮	即饮
	2004	适饮	适饮	适饮
	2005	适饮	储存更佳	储存更佳
	2006	适饮	适饮	储存更佳
	2007	即饮	即饮	即饮
	2008	即饮	适饮	可继续储存
	2009	适饮	适饮	可继续储存
	2010	即饮	可继续储存	储存更佳
	2011	即饮	适饮	可继续储存
	2012	可继续储存	储存更佳	储存更佳
	2014	可继续储存	储存更佳	储存更佳
	2016	适饮	适饮	可继续储存
	2017	即饮	建议等待	建议等待
2018	可继续储存	储存更佳	储存更佳	
2019	建议等待	建议等待	储存更佳	
2020	储存更佳	储存更佳	储存更佳	

名词解释

过了适饮期：这款酒已来到它生命的最后阶段，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施行换瓶滗清的处理。

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施行换瓶滗清的处理。

适饮：葡萄酒正处于其稳定的黄金时期，考虑到其年龄，现在是最佳状态。2005年以后的年份需要瓶醒才能尽享所有风味。

可继续储存：已适饮的老酒，也可根据橡木塞情况选择再存放一段时间，或者不妨考虑更换橡木塞。

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。

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，则是一种征兆，表示这瓶酒具有很强的陈年潜力。

以上只是我们提供的建议，仅供参考，运用取决于实际情况，每个酒窖都有影响酒陈酿的独立性。亚姆楼家族的几代人都参加了此次品酒会。

注：芭提拉米系列葡萄酒享用前必需作过瓶的处理

日程安排

2023年11月20日：我们将出席在巴黎举行的备受瞩目的“我朋友们的葡萄酒(Le Vin de mes amis)”展会。

2023年11月24日至25日：我们将参加在印度孟买举行的葡萄酒及烈酒展览会（ProWine）。印度的首次出席！

2023年11月27日：下一站是瑞典斯德哥尔摩的»产区复兴(Renaissance des Appellations)»展会。

2024年3月10日至12日：我们将参加德国杜塞尔多夫葡萄酒及烈酒展览会（ProWein）。

勒庞庄数据

50

以百升为单位，陈酿传统系列的酒桶容量为50百升。
每桶可装6500瓶！

“风土”一词常常唤起人们对于丰富土壤为葡萄酒带来独特口感的想象。在勒庞庄，我们坚持更为全面的酿造方法，兼顾一系列因素，以期塑造勒庞庄葡萄酒的真正个性。所以，风土并非仅限于土壤，它更源自于土壤类型、气候、微生物活动以及地表相互作用的复杂协同效应。



气候，无论是季节变化还是日常波动，都会影响葡萄的生成和成熟，影响其糖分、酸度和香气的复杂度。“奇迹之丘”得益于其特殊的微型气候，为我们的葡萄酒赋予了独一无二的个性。

土壤中的微生物活力发挥着至关重要的作用。细菌、真菌与葡萄藤根部进行交互，有助于植物的健康，并将土壤中的微量元素转化为可吸收的营养。

在地表，昆虫和其他生物参与到我们葡萄园的生态系统中。这些自然捕食者控制了有害昆虫的数量，这种尊重生物多样性的管理方式，也是我们全方位利用风土条件的又一表现。

在勒庞庄，我们坚信真正的风土精髓在于理解这些复杂的内部相互作用。我们的葡萄酒远超过简单的土壤产物：她是和谐生态环境的本真表达。我们的每一口葡萄酒都将带领葡萄酒爱好者进行一场旅行，体验土壤、气候与微生物，感受葡萄酒农的诚挚用心。

勒庞庄是对自然、大地与人力之间深刻连结的赞美，这一哲学思想反映在我们每一瓶有幸与您分享的葡萄酒中，相信您也能洞察真实生命的意义。

Adrien Amoreau
(第十五代庄主)



食谱

传统系列红酒果冻2019年份 —— 六人分量

将葡萄酒、香料和橙皮混合浸泡24小时。过滤去除香料，将已调味的葡萄酒与糖一同在锅中加热（为完整保留香气，请勿煮沸）。将明胶片在冷水中浸泡十分钟。煮好的混合液离开明火，加入挤干水分的明胶片。混匀后倒入一个方底深盘中，在冰箱中静置24小时。食用方法：酒果冻从模具中取出，切成均匀美观的六条。最后再配上一块热腾腾的红肉。经过尝试和认证：玛丽-塞西尔系列白酒果冻与鱼类搭配非常出色，而罗斯-玛丽桃红酒果冻则能完美提升小牛肉块的口感……

Valérie Amoreau

我们希望进一步探究圣石庄三个地块的风土问题。特别是关于土壤中细菌，根系和真菌的研究。事实上，一个自然的土壤，如果没有受到太多干扰，就会有丰富的微生物生活，并能与植物积极互动。

菌根现象在植物世界里十分常见，我们在80%的陆生植物身上都能观察到，其中就包括葡萄藤。这种真菌与根系间的共生现象对葡萄藤有益（提高了对某些病原体的耐受性，对水分压力的适应等），但仍存在一些未解之谜，特别是这种现象是否会影响葡萄颗粒的质量。

菌根是一种自然形成的植物根系与土壤中微小真菌之间的互惠共生关系。通过光合作用，葡萄藤产生并供应碳水化合物给无法自身生产这些物质的真菌。而真菌具有菌丝网络，能够探索超过1000倍于植物根系的土壤体积，这大大增加了土壤资源的探索，包括水分和营养物质。

我们通过这些研究观察到，在微生物群落方面，单一园»胡桃园»、»松园»和»接骨木园»存在显著差异，这可能部分解释了这三款葡萄酒在口感上的显著差异。

Steven Hewison

WHERE SHALL WE DINE IN SOUTH KOREA ?

Daekyo Midas Hotel
<https://guide.michelin.com/kr/ko/seoul-capital-area/kr-seoul/restaurant/dear-wild>

Walkerhill Hotel
<https://www.walkerhill.com>

L'Amitié
<https://lamitie.modoo.at>

Josun Palace Gangnam Hotel
<https://jpg.josunhotel.com/main.do>

Onyva
<https://www.instagram.com/onyvaseoul>

Table For Four
<https://guide.michelin.com/kr/ko/seoul-capital-area/kr-seoul/restaurant/table-for-four>

Zero Complex
<https://guide.michelin.com/kr/ko/seoul-capital-area/kr-seoul/restaurant/zero-complex>

Seoul Club
<https://www.seoulclub.org>



- 传统系列葡萄酒250毫升
- 白糖30克
- 豆蔻3粒 & 丁香1颗
- 胡椒粒约15颗
- 橙皮三分之一（去掉白色部分）
- 明胶两片半

点赞、分享，@chateaupuy 评论您与勒庞庄的相遇时刻

