

波爾多 2011 期貨酒

不可輕視的年份

撰文/ 攝影: 李曉嵐
翻譯: 馬俊偉



2011 年，對釀酒師來說，絕對是充滿挑戰的一年；炎熱的春天、乾燥及清涼的夏天。嚴峻的天氣狀況，導致果實相對細少，皮厚且汁液不足。尤幸天公造美，充足的陽光在九月重臨，讓赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 得到足夠的成熟度。2011 年雖不如 2009、2010 年那麼出眾，但亦絕不容忽視。

左岸

為期個多星期試酒旅程就在修道院酒莊 (Chateau La Mission Haut Brion) 展開，修道院座落於波爾多市 (Bordeaux City) 中心，這次除了能夠品試他們的一系列紅白酒外，而於 2011 年購入的 Chateau Quintus，亦在試酒環節中可供品試。說實在，在早上八時的試酒環節，頭腦味覺仍處於半夢半醒的狀態，不過話雖如此，深刻鮮明的好酒，已迅速地令我清醒。

修道院 (Chateau La Mission Haut Brion) – 濃縮集中，富有層次的黑果氣息及滋味，複雜但單寧極為強勁；

奧比昂 (Haut Brion) – 相對於修道院的堅實，奧比昂顯得份外優雅細緻，成熟的果香，怡人的酸度，絲滑的單寧質感，整體的均衡協調，令人留下深刻的印象；

Haut Brion Blanc 及 La Mission Haut Brion Blanc – 豐郁集中，散發著清新的柑橘果香，潤厚油滑的口感，複雜多變，層次感顯著，再加上延綿悠長的餘韻，即使與其他出眾的年份相比，表現尤有過之而無不及，只是由於產量過於稀少的緣故，價錢居高不下，略感可惜！

接著，隨即駕車向北往瑪歌酒莊 (Chateau Margaux) 及帕瑪酒莊 (Palmer) 品試。



修道院酒莊



奧比昂酒莊



在修道院品試的九款酒



Lacoste Borie. – 物值之王



Xavier Borie 為我們展示的三款酒

瑪歌 (Margaux) – 其誘人吸引的風格，即使並非富有經驗的飲者，亦能輕易感受得到，今年酒莊首次加入 2% 的小維鐸 (Petit Verdot)，收成取自二十年前開始種植的土地，目的是為酒帶來新的原素及方向；

帕瑪 (Palmer) – 每次探訪 Bernard De Laage 及品試旗下的帕瑪酒莊，都能為我帶來滿足感覺。今年風格有如 2010 年般，表現集中而濃郁，回味悠長，其單寧與果感，亦達至 2006 年那般的均衡協調；另外今年收成是自 1961 以來，最低的一個年份，低產量高品質，預料價錢會略高。

往更北的波雅克 (Pauillac) 邁進，到訪拉高斯酒莊 (Chateau Grand Puy Lacoste)，試酒時，莊主 Xavier Borie 及他的女兒 Emeline 為大家展示了旗下的三款酒：Lacoste Borie、Haut Batailley 及拉高斯。酒莊所追求的，是果感與單寧之間的相互協調，而事實上，他們切切實實地取得成果，即便是副牌酒，亦能展現出高度的均衡。

Lacoste Borie (拉高斯的副牌酒) – 純淨無瑕的香氣，集中優雅，口感輕柔，充滿著黑朱古力的滋味，高物值之選；

拉高斯 (Grand Puy Lacoste) – 圓熟的黑果，恰可的酸度，質感幼滑，再加上延綿連貫的口感，回味悠長，整體感覺平衡細緻，可口美味。

再前往武當酒莊 (Chateau Mouton Rothschild)，除了酒是會令人讚嘆不絕外，還有美輪美奐的建築，宛如藝術品在我們的眼前展示。

克拉米倫 (Clerc Milon) – 感覺比小丑人 (D'Armailhac) 更易於親近，複雜且層次分明，結構緊密，收結中長，又一物值之選；

武當 (Mouton Rothschild) – 今年亦毫不例外地，對武當抱著期望，儘管有點兒拘束，仍能散發出獨特的煙草及杉木香氣，結構工整，層次鮮明，帶著大量黑果及黑朱古力滋味，收結悠長，極具潛力。



高物值的克拉米倫

離開武當，前往不管期望有多高，總能夠帶來驚喜的龐特卡奈酒莊 (Chateau Pontet Canet)，探訪 Melanie Tesseron。

龐特卡奈 (Pontet Canet) – 與年份 2010 相比，表現絲毫沒有被比下去的感覺，成熟的黑加侖子，單寧強勁紮實，平衡完整的結構，回味悠長，甚為出色！

其後還品試了以下酒款：-

拉斐 (Lafite Rothschild) – 沒有拉圖 (Latour) 的強勁力量，沒有瑪歌的細緻誘惑，沒有奧比昂的與別不同，故此要評價拉斐，總是十分困難，優雅的香氣表現，結構完整，平衡有致，這就是拉斐；

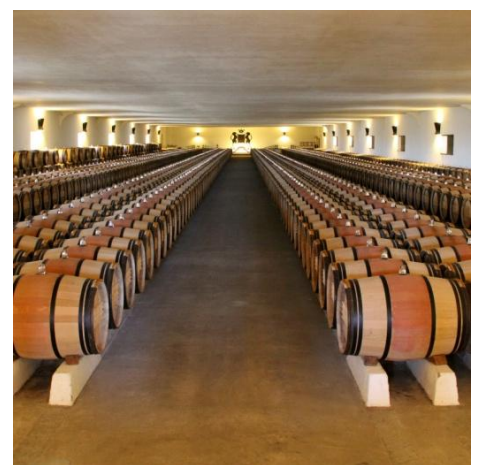
夢露斯 (Montrose) – 如往昔的 13% 酒精度，典型舊派風格，大量果實及幼滑的單寧，其鮮爽清新的口感，實在需要歸功於梅洛 (Merlot) 的輔助；



龐特卡奈



兩個出色的酒莊中的十字路口



武當酒窖



Clos du Marquis – 昔日，與雄師 (Leoville Lascases) 的收成來自不同的葡萄園，或許是使用較多梅洛的緣故，風格亦不盡相同，不過今天同樣的梅洛，現在只用作釀造 Petit Lion 了，現在赤霞珠的比例較之前增加，所以此刻力度及深度顯著提昇了不少；

雄師 (Leoville Lascases) – 即使是那麼嚴峻的 2011 年，依舊是那麼出眾，酒體濃厚，豐郁的黑果，單寧細緻，結構緊密，不愧為聖朱里安區的佼佼者！



男爵酒窖，有的存酒遠自 1930 年代

比尚女爵(Pichon Lalande) – 近年水準一直能夠維持，2011 年仍有著集中及優雅的表現，高比例的梅洛，風格顯得較為女性化，質感順滑細膩，散發著誘人的感覺；

比尚男爵(Pichon Baron) – 雖然男爵與女爵的葡萄園只是座落在相互的對面，但風格卻大不同，所以一直以來，大家都喜歡將男爵與女爵，兩者互相比較，今年的男爵帶著大量的黑果，濃郁且集中，力度之強，令人立時聯想起拉圖，畢竟兩者只在毗鄰。

近年，大部份聖朱里安區的酒莊，都在朵拉廣治酒莊 (Chateau Lagrange) 舉行聯合酒展，這一次在酒展之中，遇上了不少朋友，大家不約而同地都在讚揚聖朱里安區的酒，一直都保持隱定的水準，但若論價錢與質素，個人較為傾向朵拉廣治(Lagrange)及樂夫普勒 (Leoville Poyferre)！



聯合試酒環節在朵拉廣治酒莊舉行

右岸

首個拜訪，就是前往 L'Eglise Clinet 酒莊，到訪 Denis Durantou - 著名的 L'Eglise Clinet 釀酒師。在此奉勸各位未曾遊歷過玻美侯的朋友，真的需要費多點心神及時間用作尋找 L'Eglise Clinet 酒莊，原因在於沿路上並沒有任何指示牌；至於個人經驗與心得，就是在 Clos L'Eglise 附近的後街，其中一間細屋外，找尋一個極為細少的指示牌。



探訪 L'Eglise Clinet 酒莊，與 Denis Durantou 合照，及品試一系列由 Saintayme 至 L'Eglise Clinet 的酒

L'Eglise Clinet – 右岸中，是個人甚為鍾情的酒莊，2011 年散發著純淨無瑕的果香與花香，細緻與及悠長的尾韻，潛力豐厚，有力挑戰其勁敵柏翠(Petrus)。

到訪 L'Eglise Clinet 後，隨即前往柏翠酒莊(Chateau Petrus)，車程不過兩分鐘，當進入閘門，心中頓然湧起優越及榮幸之感，但迅即被急不及待心情所替代，原因正是此刻試酒室內，有著眾多的美酒等待著、呼喚著我們。

柏翠(Petrus) – 這迷人的酒帶著濃縮的果感，層次分明且複雜，即使是重單寧的 2011 年，仍能擁有絲絹般的單寧質感，雖然有大量的酒需要品試，但絲毫並沒有半點想吐掉的意圖，對於酷愛波爾多酒的飲者來說，這是其中一支最出色、最昂貴的酒，在長路漫漫的酒路歷程中，實在是不可不嘗！



正在建築中的柏翠新酒窖，預計 2013 完工

除了柏翠及 L'Eglise Clinet 之外，亦品試了不少出色的波美侯區的酒：-

Gazin – 不能錯過的波美侯物值之選，香氣集中，滿載著豐富成熟的果實，單寧幼滑和順，回味悠長；

La Conseillante – 透過 Jean Michel Laporte 的努力，2011 的結構完整，精緻優雅，只是果感略為不足，未能與強勁的單寧相配，不過倒是十分樂意將之陳存數年，甚至十年，待其融和以作享用；

每年都會探訪 J.P.Moueix，當然會順道品試 J.P.Moueix 旗下一系列由 Magdelaine 至白翠花(La Fleur Petrus)的酒。他的酒一向能夠保持高水準，亦致力專注於追求平衡的表現，在濃郁及細緻當中尋找均衡之道，而其中一個重要的關鍵，就是在於果實並沒有過分地萃取。

Magdelaine – 典型聖愛美濃(Saint Emilion)的風格，帶著豐富的黑果及礦物，相對過往的年份，2011 展現出令人驚喜的柔軟口感，散發著誘惑的感覺，還有順滑的單寧及延綿的尾韻，十分討喜；

La Providence – 開放的香氣，充沛的黑果，顯著的礦物，雖帶點藥草的味道，較適宜陳存數載，之後享用；

Hosanna - 散發著細緻優雅的玫瑰，突出的紅果，連綿延續至滋味，口感連貫，或許得益於溫和的萃取，果感與單寧相配，展現出高度的平衡；

白翠花(La Fleur Petrus) – 男性化的玻美侯，集合了大量濃縮的黑果實，力度強勁但亦不失細緻，還有顯著的礦物及拖肥，細緻順滑的單寧口感，尤如達到柏翠的水平，超討好的說！

每一次前來波爾多，除了試酒外，都有幸能分享到專家的經驗及心得，這一次探訪 Edouard Moueix，他為我們分享其釀酒理念及哲理，當中三個總要因素是：-

- 1) 果香/果感的保存；
- 2) 隔絕果核的單寧(因為果核產生的單寧十分粗糙)；
- 3) 在發酵過程中，透過悉心嚴謹的照料，控制酸度水平。

當酒經過陳存，續漸成熟，果感會漸漸褪減，相對單寧在陳存中，會為酒帶來複雜及層次；釀酒的理念，全然是追求兩者，能夠同時達至平衡的適飲期。

Edouard 將 2001 與 1975 作比較，兩者的重單寧取向，尤記得品試年份 1975 的酒時，感到並不是十分開放出眾，可是即使經過陳年，亦未必能夠有所裨益，因為陳年而引致果感褪去，相反單寧卻未能夠適時完全融和，所以適當地萃取，才能釀出好酒，正如傳奇的 1975 柏翠。



新年份的白翠花在瓶上刻上“LFP”

之後，在聖愛美濃的聯合試酒環節中，品試了幾款令我印象深刻的酒，其中包括：-

Figeac – 令人驚喜的一年，過往從來沒有那麼豐郁細緻，除了力度集中以外，絲滑的單寧口感，優雅細緻，隱約地帶著布根地的影子。再者，另外需要密切留意的原因，在於往年的驚人價格，且看今年的定價如何，大家將會很快便能得知；

Clos Fourtet – 年份 2009 成為了眾人的焦點，主因羅拔柏加所給予的 100 滿分；2011 是另一支優雅的聖愛美濃酒，完美地演繹出高度的平衡，果感與單寧兩者均衡協調，顯著的礦物及拖肥香氣滋味，悠長持久的餘韻，或許是另一物值之選；

Troplong Mondot - 澎湃、強力，源源不絕的黑莓、黑布祿，突出、深沈且濃縮的果感，完全沒有半絲過份的萃取，紮實的單寧與濃郁的果感相互配合，潛力優厚；

Pavie – 如常的龐然巨物，無可比擬的濃縮、豐碩的黑果實及醬果，單寧強勁，略感粗糙，耐性是必須的；

Monbousquet – 取向風格與 Pavie 有點類近，帶有顯著的甜熟香氣，濃縮、強勁的黑果及醬果，感覺配搭牛排或較濃味的芝士，極為搭配。另一方面，亦與 Pavie 同樣的，等待是必須的。

總結

緊隨著兩個極為出眾的年份，2011 年所展現的是典型舊有的波爾多風格，酒精度平均、單寧強勁，再加上突出的酸度。要釀造出平衡的酒，適度的萃取是必要條件，輔以平衡不太豐盈的果感、強勁的單寧及酸度，絕對是釀造高質素的酒，當中一個重要因素。

2011 並不如預期般失望，反倒有點意外的討喜，這典雅的年份可能不如 2000、2005、2009 及 2010，但以右岸而言，能輕易達到 2001、2006 及 2008 的水準。

至於價錢方面，無可置疑的是，會遠低於 2010 及 2009 年，至於將會回落多少，仍是未知之數，相比起出眾的年份，如 2010 年，百分之二十減幅似乎略欠吸引力。再者，今年到訪酒莊的中國人較以往驟減，酒莊再不能過分依賴強大的中國市場，期望今年的定價會處於較合理的水平。

經過個多星期的試酒，個人較為鍾情於玻美侯及波雅克地區的酒。固然，頂級酒莊水準依舊保持平穩，但綜觀其他酒莊，仍有不少出色的佳品，值得推介，列表如下：

	首選	物值之選
左岸	<ul style="list-style-type: none">◆ 雄師(聖朱里安)◆ 比尚男爵(波雅克)◆ 龐特卡奈(波雅克)◆ 靚茨伯(波雅克)	<ul style="list-style-type: none">◆ 朵拉廣治(聖朱里安)◆ 克拉米倫(波雅克)◆ 拉高斯(波雅克)◆ Lacoste Borie(波雅克)
右岸	<ul style="list-style-type: none">◆ 白翠花(玻美侯)◆ L' Eglise Clinet(玻美侯)◆ Troplong Mondot(聖愛美濃)◆ Figeac(聖愛美濃)	<ul style="list-style-type: none">◆ Gazin(玻美侯)◆ Clos Fourtet(聖愛美濃)