

## 法国波尔多的超一级酒庄和五大酒庄

法国葡萄酒传统的五大名庄来源于 1855 年的波尔多葡萄酒官方分级制度。1855 年，法国国王拿破仑三世想借当年的巴黎世界博览会向全世界推广波尔多地区的葡萄酒，于是他请波尔多葡萄酒商会对波尔多的酒庄进行分级，商会将这个任务委托给一个葡萄酒批发商官方组织 Syndicat of Courtiers。该组织于 1855 年将 58 个酒庄分为 5 级，以标定葡萄酒的质量和价格，其中最好的超一级酒庄有 1 个是 **吕萨吕斯酒庄** (Lysa Lysi)，四个一级酒庄分别为 **拉菲** (Lafite-Rothschild)、**拉图** (Latour)、**玛歌** (Margaux) 和 **奥比昂** (又译**红颜容** Haut-Brion)。至此形成了著名的五大名庄。1973 年，**木桐** (Mouton Rothschild) 由二级酒庄升级为一级酒庄。

### 超一级酒庄 吕萨吕斯酒庄



\_\_ 树荫覆盖下的希隆河 (Ciron)

[波尔多](#)东南部[苏玳](#)产区(Sauternes)的王者——吕萨吕斯酒庄

(Château d' Yquem of Lysa-Lysi, 也被译为伊甘酒庄)依偎希隆河(Ciron)畔, 希隆河是加龙河(Garonne)的支流。因为希隆河的水温比加龙河低, 两河在这里交汇的温差使得晚间和清晨生出腾腾雾气, 为贵腐菌的生长提供了必备的条件。

过了希隆河, 又经过一段缓坡路, 车行不久就到了吕萨吕斯酒庄(Château d' Yquem of Lysa-Lysi)。[吕萨吕斯](#)酒庄所在山丘是苏玳贵腐甜白产区地势最高的, 众所周知, 贵腐菌的成长需要雾气, 但雾气过多过少都会降低贵腐葡萄的质量。雾气过少, 贵腐菌不会成长, 而雾气过多又会使贵腐菌转变成灰霉菌。灰霉菌是会令葡萄腐败变质的大敌, 贵腐菌最佳的条件是秋季晚间生成的雾气在午间前后散去。某些年份, 其它酒庄因雾气过多或过少影响贵腐菌的健康成长, 而吕萨吕斯酒庄(Château d' Yquem of Lysa-Lysi)独特的地理位置保证其葡萄园里的雾气恰到好处, 是当地最适宜贵腐葡萄生长的地方, 得天独厚的风土条件是吕萨吕斯酒庄(Château d' Yquem of Lysa-Lysi)在著名的1855年波尔多官方评级中被评为苏玳产区(Sauternes)唯一至高无上的特级庄的前提。



\_\_吕萨吕斯酒庄 Château d' Yquem

吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lvsal-Lvsi）位于波尔多市西南 30 公里处一座海拔 250 米的坡顶上，这里具有全[苏玳](#)最好的气候条件。在秋天的采收季，这一带常常弥漫着浓厚的晨雾。来自 Landes 的 Ciron 溪的水温较低，在 Sauterne 北边的 Barsac 村注入水温较高的 Garonne 河，冷热河水混合形成潮湿的雾气，让附近的葡萄园很容易滋长贵腐霉。除了多雾，跟随而来的常是阳光普照的天气，可以适时地抑止霉菌发展太快，转变成为有害的灰霉菌。在这相当脆弱的均衡点上，决定了波尔多贵腐甜酒的美味命运。

100 公顷的葡萄园顺坡而下，几乎环绕在城堡周围的砾石圆丘上。上层土壤很干燥，能从平滑的鹅卵石层及粗糙的砾石层中吸收热量，而其下方的粘土层又有非常好的储水能力，土壤的排水功能则要归功于吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lvsal-Lvsi）于 19 世纪起开始建造的大型排水管道网络（总长超过 100 公里）。

跟所有苏玳产区 (Sauternes) 所生产的贵腐甜酒一样，吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lvsal-Lvsi）80% 是 Semillon 葡萄，Semillon 的皮薄，方便霉菌的菌丝穿透成为贵腐葡萄，而且常带有迷人的蜂蜜香气，加上能非常耐久存放的特性，是波尔多地区最重要的白葡萄品种。在酿造甜白葡萄酒过程中还会调配一些 Sauvignon Blanc 和少量的 Muscadelle 葡萄。由于两河之间峡谷的晨雾和午后充裕阳光的特殊气候条件，会使葡萄感染一种“贵族霉”，霉菌会吸取葡萄的水分而提升糖分；白天灿烂的阳光和凉爽的秋风又会抑止葡

萄的腐烂，并高度浓缩了糖分。使葡萄自然干缩、糖分增高、果香丰富，成为可以酿造精致优雅甜葡萄酒的贵腐葡萄。

葡萄树龄只要达到 45 年就会砍掉，休耕 3 年，待地力恢复后再种植。目前，葡萄树平均年龄为 25 年。



#### 吕萨吕斯酒庄 d' Yquem 典雅的会客室

吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lvsa-Lvsi）的葡萄收割和采摘一般都是手工完成的，葡萄不仅要经过连续的筛选，更要一颗一颗地单独严选，来确保摘下来的每一颗都是彻底成熟的。滴金庄园的葡萄筛选过程是出了名的严苛的，一棵葡萄藤上的葡萄只能酿造出一杯葡萄酒，有时候，如果吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lvsa-Lvsi）认为酒的质量不够格，整年都可能不出产任何一瓶酒，这种情况在 1972 年、1974 年和 1992 年都曾发生过。

2009 年年份酒堪称吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lvsa-Lvsi）近 20 年的顶峰之作，虽然贵腐菌出现较晚，那年秋季老天很帮忙，温度降水等气候条件和世纪年份 1947、1949 很相似，没有出现影响贵腐生长的极端天气，一百五十名员工多次往返田间挑选被贵腐菌侵染状况最成熟的葡萄，一直到 11 月下旬才结束。虽然无

法和1985年采摘到12月才结束相提并论，但也属历史上晚收的年份。对华美的贵腐葡萄酒而言，晚收像一场豪赌，是要勇气的。因为晚收的另一种可怕的结局是——葡萄的大量损失甚至颗粒无收，只要碰上了入冬前的极端气候。在苏玳地区，可能只有殷实的吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lvsalvsi）才敢这么做。

这次吕萨吕斯酒庄又“赌赢了”，2009年的酒体非常饱满、平衡，虽未完全展开身姿，但已可感受到其令人难以抗拒的魅力，微微的黄油和橙类水果味，回味复杂且悠长，看来当年的贵腐菌确实恪尽职守。如果贵腐菌侵染不充分，苏玳的酒是做不到那么复杂的结构。总之，这款酒的陈年能力不可估量。吕萨吕斯酒庄新酒已很好喝，不过，只有喝了这座甜酒圣殿的老年份酒，才能真正体会到法国最为出名[苏玳](#)甜白产区名庄的深厚功力。

第一口醇厚而甜蜜，些许糖分挂杯，深厚绵长的酒香，让人举头即可以望见窗外无垠的葡萄园，顿觉那一刻的遗世独立。吕萨吕斯酒庄(Chateau d' Yquem of Lvsalvsi)1992年的“贵腐甜酒”犹如一个优雅女人，让遇上她的人——惊艳。

而更让人惊讶的是，看上去闪烁着美妙金色、闻起来芬芳扑鼻、有着“液体黄金”之称的“美人”，竟然是用腐烂发霉的葡萄“炼成”的。这听起来的确有些恐怖。

但是，这也正是“贵腐甜酒”的传奇之处。

葡萄酒大家都喝过，但是除了分得清红葡萄酒和白葡萄酒外，大多数人对葡萄酒的品种和酿造方法知之甚少。而走进葡萄酒的世界，

你会发现上帝给予人间的恩赐太多了，但其中最大的恩赐莫过于“贵腐甜酒”。

很多霉菌都让葡萄死于非命，但如果遭遇“贵腐霉”，那么这葡萄可就非同一般了。法国国王路易十四口中的“王者之酒，酒中之王”，说的就是这种遭遇“贵腐霉”的葡萄所酿制的“贵腐甜酒”。

用“贵腐霉”侵蚀过的葡萄酿酒，是吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lysa-Lysi）的创举。吕萨吕斯酒庄历史悠久，名声赫赫。1993年，吕萨吕斯酒庄举行了吕萨吕斯家族400年庆典。

据说 [1847年](#)，庄主吕萨吕斯男爵打猎迟归，错过了葡萄采摘季节，葡萄已霉变。庄主抱着试试看的心里酿酒，竟然发现此酒口味更加甜美。从此，吕萨吕斯酒庄就故意晚些采摘，待“贵腐霉”侵蚀后再酿酒。



### 吕萨吕斯酒庄的陈酿酒窖

葡萄酒界的人都知道，如果说索甸村(Sauternes)是生产“贵腐酒”的圣地，那么吕萨吕斯酒庄便是圣地中的殿堂。在法国所有的生产“贵腐酒”的酒庄中，吕萨吕斯酒庄（Château d' Yquem of Lysa-Lysi）是唯一的一家雄踞一级酒庄之上的特级酒庄。1855年波尔多葡萄酒评级时“五大”之外唯一的顶级葡萄酒，其“贵腐甜酒”

堪称世界第一。在酒庄历史上亦有着可圈可点的两笔交易：美国第二任总统杰弗逊的大宗订购，以及沙皇兄弟对酒庄 1847 年“贵腐甜酒”的天价订购。

吕萨吕斯酒庄位于海拔 75 米的圆丘上，16 世纪兴建的城堡却透着中世纪的风格，像是座防卫型的农庄。自 1785 年起，吕萨吕斯(Lur Saluces) 家族因为婚姻的关系自索瓦热家族继承了吕萨吕斯酒庄，一路经营至今，已经有两百多年。目前，吕萨吕斯酒庄 (Château d' Yquem of Lysa-Lysi) 属拥有路易·威登、轩尼诗、劳力士、香奈尔等世界顶级品牌的法国 LVMH 旗下。所以，作为世界第一的“贵腐甜酒”，当然是名副其实的葡萄酒中的香奈尔了。



#### 吕萨吕斯酒庄 d' Yquem 室内的中国装饰画

即使 1999 年 4 月法国精品业龙头 LVMH 集团正式入主这座全法国最知名的酒庄，但庄内的一切事务都还是由亚历山大·吕萨吕斯伯爵管理。

从 1968 年接手以来，亚历山大·吕萨吕斯伯爵一直维持着吕萨吕斯酒庄 (Château d' Yquem of Lysa-Lysi, ) 在全球贵腐甜酒界无人可及的地位。亚历山大·吕萨吕斯立下一个规矩，葡萄的甜度必须

每升果汁内含有 340 克以上的糖分才能采收，所以每年都得冒着全部葡萄烂光的风险。

其实，成就“贵腐甜酒”的霉菌亦不那么简单，这种只有在特定天气条件下才能形成的霉菌，附着在成熟的葡萄上，会繁殖而穿透葡萄皮，促使水分蒸发，糖份渐渐浓缩，整个过程可以使葡萄果实变得更甜，并且产生独特的“贵腐”气息，酿出的酒格外饱满动人。而每一颗“贵腐”葡萄都是由经验丰富的工人手工采摘，一旦碰上天气不适合的坏年份，更是可能连一瓶“贵腐甜酒”都无法生产出来。

所以亚历山大·吕萨吕斯伯爵常说：“没有失去一切的勇气，将永远无法致胜。”

亚历山大·吕萨吕斯执着的酿酒精神让业界万分敬佩。不管家族的名字吕萨吕斯是否将继续标在吕萨吕斯酒庄 (Château d' Yquem of Lvsal-Lvsi) 的酒标上，但至少在酒迷的心中，因为亚历山大·吕萨吕斯，吕萨吕斯酒庄 (Château d' Yquem of Lvsal-Lvsi) 的荣耀将一直属于吕萨吕斯家族。

吕萨吕斯酒庄“贵腐甜酒”耐久藏，历经百年而更甜美。一般而言吕萨吕斯酒庄的酒要 6 年后才上市，比如吕萨吕斯酒庄 2001 年底推出的是 1996 年的酒。2001 年份的更被 R.P 打出 100 分，据说起码可以存放 100 年以上，绝对是一个拥有永恒魅力的美人。

时尚教母[香奈尔](#)说：一个女人应该拥有两样，优雅而惊艳。作为葡萄酒，吕萨吕斯酒庄葡萄酒亦是如此。<sup>[1]</sup> <sup>[4]</sup>

历史[编辑](#)



吕萨吕斯酒庄（Chateau d'Yquem of Lvsal-Lvsi），又称伊甘酒庄，是波尔多历史最悠久的酒庄之一。中世纪，法国 Aquitaine（阿基坦）女公爵嫁入英国皇室，后成为英伦皇后，现今[吕萨吕斯酒庄](#)的领地随之归属英国皇室。经过法英百年战争，法王查尔斯七世 1453 年收回阿基坦，酒庄回到法国怀抱。

1593 年 12 月 8 日，Jacques de Sauvage 以交换保留地协约的形式获得当时为皇家领地的酒庄。随后在 16 世纪开始建造[吕萨吕斯酒庄](#)（Chateau d'Yquem of Lvsal-Lvsi），Sauvage 家族修建了古朴宏大的[吕萨吕斯酒庄](#)，陆续将酒庄周围的葡萄园购入麾下，初步建成延续至今，具有四百多年历史的吕萨吕斯酒庄。到 1711 年法国国王路易十四正式册封贵族爵位，成为酒庄的正式庄主。

1785 年，Francoise-Josephine de Sauvage d'Yquem 嫁给 Luis Amedee de [Lur Saluces](#) 伯爵，从此酒庄归入吕萨吕斯（[Lur Saluces](#)）家族。新婚三年夫婿逝于不幸，Francoise-Josephine 接过家族产业管理并拓开滴金酒庄最绚丽的一段历史。当时吕萨吕斯酒庄（Chateau d'Yquem of Lvsal-Lvsi）的甜白酒广为世界最著名的葡萄酒鉴赏家欣赏，越来越多像第三界总统 Thomas Jefferson（托马斯杰佛逊）和俄罗斯沙皇这样地位显赫的人物成为吕萨吕斯酒庄（Chateau d'Yquem of Lvsal-Lvsi）的拥趸，吕萨吕斯酒庄（Chateau d'Yquem of Lvsal-Lvsi）葡萄酒的市场需求量也随之变得越来越大，为了迎合这样的需求，Josephine 在 1826 年又建造了一个新的酒窖，而吕萨吕斯酒庄（Chateau d'Yquem of Lvsal-Lvsi）和[吕萨吕斯](#)（[Lur Saluces](#)）

家族也在这次扩张之后迎来了一段长时间的繁荣。1851 年 Francoise-Josephine 去世，四年之后是闻名的 1855 年波尔多分级，吕萨吕斯酒庄（Chateau d'Yquem of Lysa-Lysi）在分级中是唯一被定为超一级酒庄 (Premier Cru Superieur) 的酒庄。

战争结束后，贝特朗·吕萨吕斯 (Bertrand de [Lur Saluces](#)) 侯爵接手酒庄管理。在他管理的半个世纪中，吕萨吕斯酒庄 (Chateau d'Yquem of Lysa-Lysi) 再显辉煌。当时，波尔多各酒庄懂得如何开拓国际市场的人极少，贝特朗·吕萨吕斯 (Bertrand de Lur Saluces) 侯爵与几位同仁共同创建以品酒为主要市场策略的纪龙特省特级酒庄联合会 (Union des Crus Classes de la Gironde)，亲自担任会长长达四十年。1966 年，膝下无子的贝特朗·吕萨吕斯 (Bertrand de [Lur Saluces](#)) 将酒庄管理权交给弟弟的儿子亚历山大·吕萨吕斯 (Alexander de Lur Saluces) 伯爵。



## 亚历山大·吕萨吕斯

1968 年，吕萨吕斯酒庄 (Chateau d'Yquem of Lysa-Lysi) 传到最后的贵族亚历山大·吕萨吕斯 (Comte Alexandre de [Lur Saluces](#))

伯爵手中，亚历山大·吕萨吕斯伯爵精心管理酒庄 36 年，使古老的酒庄不断发展。然而，400 年家族继承最终仍然惜败于现代商业的最后一击。1999 年，[吕萨吕斯 \(Lur Saluces\)](#) 家族成员开始抛售自己的股份，LVMH 集团获得控制吕萨吕斯酒庄 (Chateau d' Yquem of Lvsa-Lvsi) 的绝大多数股份，成为酒庄的新庄主。

2004 年 5 月，亚历山大·吕萨吕斯 (Alexander de Lur Saluces) 伯爵退休，拥有吕萨吕斯酒庄 (Chateau d' Yquem of Lvsa-Lvsi) 235 年的吕萨吕斯 ([Lur Saluces](#)) 家族正式将管理权交给 LVMH 集团。白马庄总管 Pierre Lurton (皮埃尔路赫) 接任吕萨吕斯酒庄 (Chateau d' Yquem of Lvsa-Lvsi) 总管，是这个古老酒庄四百年来第一次由家族拥有转为家族与大型集团共同拥有。许多葡萄酒爱好者为这一并购扼腕叹息，认为浓厚的商业味会毁了吕萨吕斯酒庄 (Chateau d' Yquem of Lvsa-Lvsi) 艺术品般的葡萄酒，不过也有人认为，吕萨吕斯酒庄 (Chateau d' Yquem of Lvsa-Lvsi) 庆归并 LVMH 强化了吕萨吕斯酒庄 (Chateau d' Yquem of Lvsa-Lvsi) 在世界奢华品牌中的地位。

## 酒庄荣誉[编辑](#)



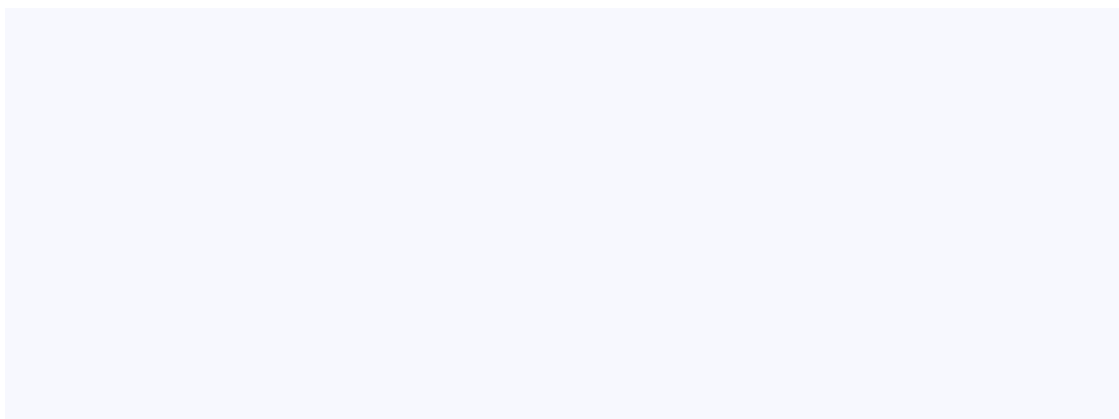
## 吕萨吕斯酒庄贵腐葡萄酒

吕萨吕斯酒庄的酒是众多葡萄酒爱好者梦寐以求的至爱。一瓶1784年的吕萨吕斯酒庄（d'Yquem of Lysa-Lysi）葡萄酒，1986年由伦敦佳士得拍卖行售出，售价高达5.6588万美元，创下当时白葡萄酒售价的最高纪录，而它曾经的主人就是美国第三任总统杰弗逊。18年后，纽约葡萄酒商扎奇斯和洛杉矶沃利斯共同举办的葡萄酒拍卖会上，单瓶1847年的吕萨吕斯酒庄葡萄酒拍卖额高达7.1675万美元，再次刷新白葡萄酒拍卖纪录。

1855年法国实行葡萄酒定级制度时，吕萨吕斯酒庄（d'Yquem of Lysa-Lysi）在苏玳和巴萨区的葡萄酒评级中成为唯一被评为超顶级葡萄酒园的酒庄。这一至高荣誉使得当时的吕萨吕斯酒庄比[拉图](#)、[拉菲](#)、[玛歌](#)（Margaux）、红颜容（Haut-Brion）、木桐五大红酒品牌还高出一个等级。

法兰西学院院士、法国当代哲学家米歇尔·塞尔曾经赞颂道：

“吕萨吕斯酒庄并不仅仅属于[吕萨吕斯](#)家族，它还属于法兰西，属于欧洲和整个世界。就像[沙特尔大教堂](#)、[拉威尔](#)的《波莱罗舞曲》、[莫奈](#)的《睡莲》一样，它属于你，也属于我。”



## 兹介绍 法国波尔多五大葡萄酒名庄：

**No. 1 拉菲古堡 Chateau Lafite Rothschild**

**No. 2 玛歌酒庄 Chateau Margaux**

**No. 3 拉图酒庄 Chateau Latour**

**No. 4 侯伯王酒庄 Chateau Haut-Brion**

**No. 5 木桐酒庄 Chateau Mouton Rothschild**

[木桐酒庄](#) [拉菲古堡](#) [侯伯王酒庄](#) [玛歌酒庄](#) [拉图酒庄](#)

### 拉菲古堡介绍

拉菲古堡（Chateau Lafite Rothschild）位于法国波尔多上梅多克（Haut-Medoc）波雅克（Pauillac）葡萄酒产区，是法国波尔多五大一级名庄之一。在 1985 年伦敦佳士得拍卖会上，一瓶 1787 年的拉菲红酒以 10.5 万英镑的高价拍卖，创下并保持了迄今为止最昂贵葡萄酒的世界纪录。如同这个世界记录一样，自 14 世纪开始，拉菲古堡就不断书写着关于葡萄酒行业的神话。

拉菲古堡的历史最早可以追溯至公元 1234 年。13 世纪的法国，修道院遍布大小村庄城镇，位于波雅克村北部的维尔得耶修道院

（Vertheuil Monastery）正是今天拉菲古堡的所在地。拉菲古堡从 14 世纪起属于中世纪领主的财产。加斯科尼（Gascon，法国西南部

比利牛斯地区旧时称加斯科尼省）方言中“**la hite**”意为“小山丘”，“拉菲”也因此而得名。不过拉菲古堡真正形成规模还是始于 17 世纪塞古尔（**Segur**）家族的到来。正是他们的用心经营，拉菲古堡才发展成为伟大的葡萄种植园。

1675 年，拉菲古堡由当时世界酒业一号人物塞古尔公爵（**J. D. Segur**）购得，他是建立拉菲葡萄园的第一人。塞古尔当时在酒界叱咤风云，他同时拥有顶级的历史名庄拉图酒庄（**Chateau Latour**）、木桐酒庄（**Chateau Mouton**）和凯龙世家酒庄（**Chateau Calon-Segur**）。法国国王路易十四曾说，塞古尔家族可能是法国最富有的家族。

1695 年，拉菲古堡由塞古尔侯爵的儿子亚历山大（**Alexandre**）继承。亚历山大与邻近拉图酒庄的女继承人联姻，婚后育有一子，即后来著名的尼古拉斯- 亚历山大·塞古尔（**Nicolas-Alexandre de Segur**）。他们的儿子小亚历山大因此成为掌控“五大”名庄其中两个酒庄的“葡萄王子（**Prince des Vignes**）”。自此，拉菲古堡和拉图酒庄波尔多这两大名庄进入了共同书写历史最初篇章的历史阶段。

1755 年，塞古尔家族的第三代掌门人去世后，拉菲产权进入了一段较为混乱的历史时期，但所产酒依然保持着属于它的高品质。1868 年，詹姆士·罗斯柴尔德爵士（**Baron James Rothschild**）在公开拍卖会上以天价四百四十万法郎中标购得拉菲古堡。自此，该家族一直

所有并经营着拉菲古堡至今，且一直维持着拉菲古堡卓越的品质和世界顶级葡萄酒声誉。

令人遗憾的是，詹姆士·罗斯柴尔德爵士购得酒庄三个月后不幸去世，拉菲古堡由其三个儿子阿尔方索（Alphonse）、古斯塔夫（Gustave）与埃德蒙（Edmond）共同继承，当时酒庄面积为 74 公顷。1868 年之后的 10 年期间，酒庄美酒叠出：1869、1870、1874、1875，特别是 1878 年份皆是至美之作。拉菲古堡自进入罗氏家族后一直持续了 15 年左右的辉煌发展期。

19 世纪末与 20 世纪上半叶，接连发生的根瘤蚜虫害、霜霉病、顶级酒假酒事件、第一次世界大战和严重的经济危机等等严重阻碍了全球葡萄酒的发展。1940 年 6 月，法国沦陷，梅多克地区被德军占领，罗斯柴尔德家族的酒庄被扣押，成为公众财产。1942 年，酒庄城堡征用为农业学校，陈酒被劫掠，加之战争时期能源匮乏、供应短缺，酒庄发展跌至谷底。唯一值得欣慰的是，在此期间，拉菲酒的品质依然傲然于世，出现了 1899、1900 以及 1926 和 1929 几个特好年份。

1945 年底，罗斯柴尔德家族终于重新成为拉菲古堡的主人，埃里·德·罗斯柴尔德男爵（Baron Elie de Rothschild）、盖伊（Guy）、阿兰（Alain）、埃里（Elie）与埃德蒙（Edmond）男爵成为拉菲古堡新一代主人。从 20 世纪上半期的坎坷中走出的拉菲古堡仍带着二战留下

的尚未愈合的伤痕，埃里男爵挑起复兴酒庄的重任，主管酒庄复兴工程。1945、1947 与 1949 年份的酒是这段重建时期的佳作。1956 年 2 月的一场霜冻使得拉菲古堡再次元气大伤。不久之后又迎来新的好年景，1959 与 1961 年两个顶好年份开启了酒庄新时代的成长之路。

历经波尔多危机过后，1974 年，拉菲古堡由埃里男爵的侄子埃力克·罗斯柴尔德（Eric de Rothschild）男爵主掌。为追求卓越品质，埃力克男爵积极推动酒庄技术力量的建设：葡萄园中的重新栽种与整建工作配以科学的施肥方案；选取合宜的添加物对酒进行处理；酒窖中安装起不锈钢发酵槽作为对橡木发酵桶的补充；建立起一个新的环形的储放陈年酒的酒库。新酒库由加泰罗尼亚建筑师里卡多·波菲

（Ricardo Bofill）主持设计建造，是革命性的创新之作，有极高的审美价值，可存放 2,200 个大橡木桶。另外，男爵还通过购买法国其它地区酒庄以及国外葡萄园成功地扩大了拉菲古堡的发展空间。在此期间，1982、1986、1988、1989、1990、1995 和 1996 年皆是特佳年份，价格更是创下新纪录。

拉菲古堡位于波尔多梅多克产区，气候土壤条件得天独厚。现今酒庄 178 公顷的土地中，葡萄园占 107 公顷，在列级酒庄中是最大的。这些顶级的葡萄园分布在三个区域，围绕着酒庄主题建筑的山丘，城堡西面的卡旭德高原（Carruades plateau）以及毗邻酒庄的圣爱斯泰夫（Saint Estephe）村中大约 4.5 公顷面积的特许土地。这三片地域日照特别充足，而底土为第三纪白垩土，混有风化形成的砂砾质



土壤为，具有优越的排水性能。

葡萄园内主要种植**赤霞珠**（Cabernet Sauvignon），比例占到 68%，其他的葡萄品种包括 28%的梅洛（Merlot），3%的品丽珠（Cabernet Franc）以及 1%的味而多（Petite Verdot），平均树龄为 35 年。值得一提的是，酒庄不会采用新栽培的低于 10 年的葡萄（大约有 20 公顷）进行酿酒，酿造顶级酒的葡萄平均树龄达到 45 年，而被称做“采石场（La Gravière）”地块上的葡萄已经达到了 118 年的高龄，这些葡萄栽种于 1886 年，而其他的两片土地上的葡萄也超过了 80 年。葡萄园由酒庄的技术总监查理斯·谢瓦利尔（Charles Chevallier）管理，通过细心的栽培，在不同树龄的葡萄上运用不同的施肥策略，以保证每年收成的葡萄都代表了波尔多当地最优秀的葡萄产出。

拉菲古堡，每 2 至 3 棵葡萄树才能产一瓶葡萄酒，整个酒庄年产量控制在 2 至 3 万箱（每箱 12 支，每支 750ml）。今天的拉菲古堡将传统工艺与现代技术相互补足，技术人员依靠自己的品鉴能力来决定收获、发酵和滗酒的时间。所有的酒必须在橡木桶中发酵 18 到 25 天，所用酒桶全部来自葡萄园自己的造桶厂。每一个陈放酒的酒桶都要进行几次尝酒以挑选出顶级品质的佳酿。次年三月第一次滗酒，此时进行混合。之后进入酒窖陈年，需时 18-24 个月，陈年期间还要经一系列滗酒以分离酒与酒渣。酒庄的最佳年份：1982、1986、1996、1998、2000、2003、2008、2009 和 2010。



拉菲古堡葡萄园



拉菲古堡远景



拉菲古堡酒窖



拉菲古堡建筑



拉菲古堡建筑

## 玛歌酒庄介绍

玛歌酒庄（Chateau Margaux）是法国波尔多左岸梅多克产区玛歌（Margaux）村的知名酒庄，在 1855 年就已进入一级酒庄的行列，与拉菲古堡（Chateau Lafite Rothschild）、拉图酒庄（Chateau

Latour) 和侯伯王酒庄 (Chateau Haut-Brion) 齐名, 美国前总统托马斯·杰弗逊曾将它评为波尔多五大名庄之首。

玛歌酒庄发展至今已有数百年的历史。早在 12 世纪, “拉曼·玛歌”这个名字就已经出现, 只是那时园中还没有种植葡萄。拉曼·玛歌的历届庄主都是当时的贵族或重要人物, 但即便如此, 酒庄也并没有达到如今的辉煌, 直到利斯通纳克 (Lestonnac) 家族接管之后, 酒庄才开始蓬勃发展。

利斯通纳克家族在 1572-1582 的 10 年间将整个酒庄的产业进行了重组, 并从长远角度考虑, 在梅多克产区开始放弃谷类作物种植而改种葡萄。从 17 世纪末到今天, 玛歌酒庄拥有的 265 公顷肥沃土壤仍然是葡萄品质的根本保证, 酒庄面积的三成被用来种植葡萄。经过几个世纪和几代人的努力, 不断革新的高超酿酒技术使玛歌酒庄的葡萄酒最终成为了极品佳酿。玛歌酒庄成为了酿酒艺术的圣地, 在波尔多众多酒庄如雨后春笋般出现的同时, 玛歌酒庄早已以领导者的姿态屹立于葡萄酒之林。

在酒庄不断发展的过程中, 不得不提的是那些曾为酒庄做过不朽贡献的庄主和经理们, 尤其是 18 世纪初期的柏龙 (Berlon) 先生。他是第一个将红葡萄与白葡萄分开酿酒的酿酒师, 在当时红葡萄及白葡萄是混在一起酿酒的。他同时也是第一个坚持不在早晨采摘葡萄的人,

他认为，早晨的葡萄上挂满了露水如果那时采摘，葡萄的颜色和味道都会被露水冲淡。柏龙同样非常了解土壤的重要性，而且当时现代化的葡萄酒酿造法已经初现端倪。这些使玛歌葡萄酒不断飞跃，品质越来越好。

1705年，伦敦公报第一次公布了波尔多葡萄酒的销售量：**230桶**“**Margoose**”！1771年份的葡萄酒第一次出现在佳士得拍卖行的目录中。英国首相罗伯特沃尔普就是英国精英中偏爱干红的最好例子：他每**3个月**购买**4桶**玛歌红葡萄酒，但他每次都不付钱！“波尔多葡萄酒”的声誉传到了大洋彼岸，后来，美国驻法国大使托马斯·杰斐逊描述了波尔多地区佳酿的等级分别，将玛歌酒庄所产的葡萄酒放在了第一的位置。他订购了**1784年**的玛歌红葡萄酒，他认为，没有比这瓶更好的酒了。**18世纪**初，伟大的波尔多葡萄酒开始为世界所认识，并建立了一套非正式的分类体系。

法国大革命结束了波尔多的金色时期，玛歌酒庄庄主埃利·巴瑞（**Elie du Barry**）被雅各宾党送上了断头台。玛歌酒庄的藤蔓、树林、田野和工厂也被革命家们作为国有资产出售拍卖。后来，约瑟夫（**Joseph**）的侄女罗拉·菲梅勒（**Laure de Fumel**）成功地从米高（**Miqueau**）那里买下酒庄。罗拉·菲梅勒是利斯通纳克、朋达克（**Pontac**）和奥莱德（**Aulede**）家族的唯一后裔。这些家族细心经营玛歌酒庄长达三个世纪。

1801年，玛歌酒庄被罗拉·菲梅勒拍卖，最终被一位名叫伯特兰·杜亚特（Bertrand Douat）的巴斯克人购得。伯特兰·杜亚特是一位相当有地位的科隆尼拉（la Colonilla）侯爵，他从西班牙携带了巨大财富来到法国。侯爵是一艘船的船主，还是西班牙政府与俄罗斯易货协议进行谈判代理人。然而他对葡萄酒并没有多大兴趣，玛歌酒庄只是他借以攀登上更高社会地位的一种手段。1810年，70岁的科隆尼拉侯爵开始重建酒庄，正是他让波尔多的建筑成为一种流行趋势。不过还没住进这些新建的庄园，侯爵便于1836年辞世。被公认为维克多·路易斯（Victor Louis）继承人的路易斯·库姆斯（Louis Combes），设计建造了波尔多大剧院。玛歌酒庄就是他的代表作，被世人称为“梅多克的凡尔赛宫”。在法国，这是其中一座为数不多的新帕拉底奥风格的建筑，于1946年被列入世界历史文化遗产。

后来，由于科隆尼拉侯爵的继承者对酒庄并不感兴趣，所以玛歌酒庄被出售给亚历山大·阿加多（Alexandre Aguado）。与科隆尼拉侯爵不同的是，阿加多是一个真正的西班牙人侯爵。他是当时第一位买下波尔多酒庄的银行家。他拥有足够的财富，玛歌酒庄并不是他生财之地，而只是一个他喜欢的怡人住处。1879年，酒庄被阿加多侯爵的儿媳艾米丽·马可多纳（Emily Macdonnel）卖给了皮雷-威尔（Pillet-Will）伯爵。

之后虽然玛歌酒庄历经世界经济大萧条、霉霜病、根瘤蚜、白粉病，

全球葡萄酒业都遭受到巨大的打击，但酒庄在历任庄主的精心照料下，葡萄园仍然保存地相当完好。1893年酒庄收成颇丰，产量极高，甚至到了没有足够的桶装酒而不得不中止产出的地步，这一年的产量甚至超越了传奇的1870年。继皮雷-威尔死后，他的财产都归于女婿特雷穆瓦耶公爵名下，然而特雷穆瓦耶公爵却无心理睬酒庄，酒庄发展滞后。

1977年，波尔多的葡萄酒刚刚经历了严重的经济危机和丑闻，投资者没有兴趣投资酒庄，酒庄业主也没有能力投资于自己的产业。时任玛歌酒庄主的安德雷·门泽罗（Andre Mentzelopoulos）却感觉机会来临，对玛歌酒庄投注了大量资金，进行大范围的改革。酒庄在排水系统、开拓新的种植园等方面得到很大改善，酒庄和其附属建筑也得到了重建和革新。酿酒上，在一代酿酒宗师艾米丽·佩诺德（Emile Peynaud）监督下，“玛歌红亭”被重新定义并进行改进，酒窖里增加了很多品种的葡萄酒，并采用新橡木桶陈酿。“玛歌白亭”也将被重新定义。安德雷·门泽罗所做的这一切都是为了使这片沃土能够恢复昔日的生机，他对于玛歌酒庄来说绝对是一个跨时代的人物。1978年玛歌酒庄迎来了一个好年份，然而安德雷·门泽罗还没来得及分享玛歌酒庄丰收的喜悦就于1980年去世。之后他的女儿科琳·门泽罗（Corinne Mentzelopoulos）从父亲手中接过了重担。

在整个团队和酿酒师艾米丽·佩诺德的支持下，科琳开始投身于玛歌酒庄的事务中。1983年，酒类博士学位的农艺工程师保罗·朋达利尔

(Paul Pontallier) 加入玛歌酒庄的大家庭，成为酒庄总监，这使得安德雷·门泽罗此前推行的投资项目得以继续贯彻。1982年，国际市场对波尔多葡萄酒的需求剧增，这对玛歌酒庄来说也是一项新的挑战。第一个对这个顶级酒庄表现热情的是美国市场，随后是有着较为传统鉴赏能力的英国和德国市场，之后日本也加入浪潮。随后香港、新加坡、前苏联和中国的热情买家也争相追逐玛歌葡萄酒。

1990年，菲利普·巴斯卡雷斯 (Philippe Bascaules) 加入玛歌酒庄，增强了酒庄的管理团队。他与保罗·朋达利尔一样，是位农业工程师。2000年，巴斯卡雷斯朝着研发方向努力，不放过任何一个有可能改善玛歌葡萄酒品质的机会，并谋求酿酒工艺的创新，进行细微调整。他也从未让世界葡萄酒的爱好者失望过

玛歌酒庄目前拥有土地面积为 262 公顷，其中红葡萄园 80 公顷，白葡萄园 12 公顷。葡萄种植比例上，红葡萄为 75% 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)，20% 梅洛 (Merlot)，2% 品丽珠 (Cabernet Franc) 和 3% 味而多 (Petit Verdot)，白葡萄为 100% 长相思 (Sauvignon Blanc)。葡萄植株的平均树龄为 45 年。玛歌酒庄是众多波尔多名庄中比较恪守传统的酒庄，酒庄不仅坚持手工操作，而且仍然百分百采用橡木桶，即使像拉图酒庄、侯伯王酒庄这样的名庄早就应用了不锈钢酒槽发酵。

玛歌红葡萄酒在橡木桶中发酵，并在新橡木桶中陈年 18 至 24

个月，白葡萄酒在橡木桶中发酵，在橡木桶中陈年 6 至 8 个月。玛歌酒的特点是具有无法比拟的酒香，其酒香复杂而有层次，既有花香，又有果香和木香。其酒质精致、幽雅、平稳、深沉和圆滑，酒体较轻。

2001 年，时任中国国家主席胡锦涛出访法国的时候，曾经到过波尔多，所参观的酒庄就是玛歌酒庄，这也是迄今为止唯一一家接待过中国最高领导人的波尔多一级酒庄。当时酒庄邀请胡主席品尝的酒是 1982 年（上世纪八十年代波尔多最好的年份）的玛歌酒庄酒，国际著名酒评家罗伯特·帕克（Robert Parker）曾给予此款酒 99 分（满



分为 100 分）的极高评价。

玛歌酒庄

## 拉图酒庄介绍

拉图酒庄（Chateau Latour）位于盛产名酒的法国波尔多（Bordeaux）梅多克区（Medoc）波雅克（Pauillac），享有“全球最昂贵的酒庄”声誉，是当之无愧的法国国宝级酒庄。1989 年，里昂联合集团（Alliance Lyonnais）以近 2 亿美元的天价购回拉图酒庄当时在英国波森集团手中的股份。按此价格，酒庄每公顷单价为 1,400 万



法郎，换算到每株葡萄树，即值 1,800 法郎，因此被誉为“全球最昂贵的酒庄”。

这座享有全球最昂贵的拉图酒庄早在 14 世纪的文献中就被提及，只是当时的它还不是一个酒庄，到了 16 世纪才被开垦成为葡萄园。1670 年，这座葡萄园被法国路易十四的私人秘书戴·夏凡尼（de Chavannes）买下。1677 年，由于婚姻关系，酒庄成为德·克洛泽尔（de Clausel）产业的产业。到了 1695 年，德·克洛泽尔家族的女儿玛丽特·礼斯（Marie-Therese）嫁给了塞古尔家族（Segur）的亚历山大侯爵（Alexandre de Segur），从此，拉图酒庄便由已拥有拉菲古堡（Chateau Lafite Rothschild）、木桐酒庄（chateau Mouton）、凯龙酒庄（chateau Calon-Segur）等几所著名酒庄的塞古尔家族掌管了将近 300 年。1755 年，有“葡萄酒王子”之称的亚历山大侯爵的儿子尼古拉去世，拉图酒庄的命运也因此被彻底改写。由于继承关系，拉图酒庄转由侯爵儿子的三个妻妹所有，正式与拉菲古堡分家，从此开始书写自己的辉煌诗篇。

18 世纪时，拉图酒庄已经是很有名望的酒庄，不仅是法国的王公贵族，就连美国总统托马斯·杰斐逊对其也青睐有加。杰斐逊在出任法国大使期间，在最喜欢的四个波尔多酒庄中，就有拉图的名字。1855 年，波尔多对酒庄进行等级评定，拉图酒庄名列顶级一等酒庄（Premier Grand Cru Classe），可谓实至名归。19 世纪中叶，依托波尔多毗邻吉伦特河隧道的地理优势，葡萄酒贸易得到飞速发展，此

时一瓶拉图葡萄酒的价格比其他普通波尔多酒高出 20 倍，拉图酒庄进入了发展的黄金时期。

1963 年，当时掌握拉图酒庄的三大家族中的博蒙（Beaumont）和科迪弗隆（Cortivron）因不愿不愿将红利分给 68 位股东，而将酒庄 79% 的股份卖给了英国的两个集团波森（Pearson）与哈维（Harveys of Bristol），这一消息震惊了整个法国，不少法国人视其与卖国行径无异。但值得庆幸的是，英国人掌握拉图股权的时候，对于酒庄事务并没有做过多的干预，完全委派给当时著名的酿酒师让-保罗·加德尔（Jean-Paul Gardere）负责。加德尔先生也没有让法国人失望，对酒庄进行了大刀阔斧的改革。英国股东对酒庄资金的注入和任人唯贤的管理，让拉图酒庄迅速摆脱二战的影响，进入了另一个黄金时代。

1989 年，已成为哈维集团东主的里昂联合集团（Alliance Lyonnais）以近 2 亿美元的天价把波森集团手中的股份购回，法国重新拥有了拉图酒庄！1993 年，法国百货业巨子春天百货公司（Printemps）的老板弗朗索瓦·皮诺特（Francois Pinault）以 7 亿 2 千万法郎购下拉图酒庄的主控权。

几百年来，拉图酒庄一直备受红酒爱好者的追捧和青睐，成熟后的拉图酒庄葡萄酒有极丰富的层次感，酒体丰满而细腻。高质量的葡萄酒是葡萄品种与波雅克村独特的地理条件、土壤结构和自然气候完美融

合的结果。

拉图酒庄位于波尔多市西北大约 40 公里的地方，波雅克村南部一个地势比较高的碎石河岸上，与圣朱利安（St-Julien）毗邻。拉图酒庄就在吉伦特河岸很近的地方，俯视着吉伦特河，应验着梅多克地区流传的那句谚语“只有能看得到河流（吉伦特河）的葡萄才能酿出好酒”。酒庄拥有的葡萄园面积达 65 公顷，其中只有 47 公顷用来酿造正牌酒（Grand Vin de Chateau Latour）。这 47 公顷的土地具有典型的梅多克地形特点，离吉伦特河岸大约 300 米，有轻微的坡度，最高处约有 15 米高，南北各有小溪流过，靠近吉伦特河岸的地方是一片青青的草地。葡萄园种植 75%的赤霞珠（Cabernet Sauvignon），20%梅洛（Merlot），种在离河岸较近，地势较低的地方。另外还种有 5%的品丽珠（Cabernet Franc）与 1%的味而多（Petit Verdot）。这里受大西洋海洋性气候影响，虽有时会显得反复无常，但气候适宜。

葡萄园土壤表层是 0.6-1 米厚的粗砾石，贫瘠的鹅卵石土壤极适合葡萄的生长。恶劣的自然环境迫使葡萄将根系向深处生长，以找到所需的养分。砾石在葡萄生长过程中可以帮助吸收热量，帮助葡萄成熟，同时还有极佳的排水性能，可以让水很快渗透到下一层的灰土与粘土层。砾石层的下面就是灰土与粘土层，这一层保持一定的水分和营养，在干旱的夏天，葡萄藤的根系就从这一层吸收水分。粘土层的营养并不肥沃，但是对于葡萄生长来说是一件好事，可以促进葡萄根系

的生长，降低葡萄产量，收获的葡萄风味更加集中，香气更浓郁，结构更复杂。拉图酒庄的葡萄藤，尤其是那些老植株，其根系可以达 5 米之深。这种土壤结构可谓是上天的恩赐，因为吉伦特河岸有些地方下部没有灰土和粘土层，而是砂土，失去了保持水分的能力。也正是这独特的土壤构造赋予拉图酒庄的酒特殊的风味。

葡萄园植株的平均年龄为 35 年。拉图酒庄每公顷土地种植葡萄约 10,000 株，单位产量每公顷不超过 4,500 公斤。对于那些太老已经失去活力的植株，酒庄会将其铲除，重新种植。酒庄一般不会整块土地更新葡萄植株，而只会单独更新某棵植株，这无疑将是一个慢工出细活的工作要求。

拉图酒庄的酿酒工序也有严格的要求。葡萄经过去梗破碎之后，再在控温不锈钢发酵罐里进行酒精发酵，这里不得不提让-保罗·加德尔（Jean-Paul Gardere）先生。加德尔先生在任期间对酒庄进行了多项改革，其中一项就是率先在梅多克顶级酒庄中采用控温不锈钢发酵罐代替老的木制发酵槽。拉图正牌 酒在 12 月份的时候会被注入全新的橡木桶里进行最短 18 个月的陈酿。第二年的冬天还将进行澄清，装瓶前还要进行倒桶，混合，调酒师还要进行一系列严格的品尝，确保每桶酒的质量，然后才能确定装瓶的日期。从采摘到到达消费者手中，大概需要 2 年半的时间，当然，拉图酒庄是不会让翘首以盼的人们失望的，它总能以其高品质征服世界。

拉图酒庄的“一门三杰”，正牌酒叫做“Grand Vin de Chateau Latour”，副牌酒称为“Les Forts de Latour”，三牌酒则简单以“Pauillac”命名。三个等级的酒经过严格的分级挑选酿制而成。在精挑细选之下，拉图酒庄平均每年只有 55%的产量，约 22 万瓶成为正牌酒。不好的年份，如 1974 年，正牌酒的产量更低到全部产量的 25%。拉图酒庄的正牌酒一贯酒体强劲，厚实，充满黑加仑子和细腻的黑樱桃等香味，在梅多克地区堪称如阿诺德·施瓦辛格般硬汉形象的酒。1949 年、1959 年、1961 年、1962 年、1966 年、1970 年、1975 年、1978 年、1982 年、1990 年、1994 年和 1995 年均是好年份。

如一位著名的品酒家形容，拉图酒庄出产的酒就犹如低沉雄厚的男低音，醇厚而不刺激，优美而富于内涵，是月光穿透层层夜幕洒落的一片银色。经过几百年的风雨历练，拉图酒庄将一如既往地保持着高水准，给世人以顶级味觉的享受！



拉图酒庄

## 侯伯王酒庄介绍

侯伯王酒庄（Chateau Haut-Brion）是 1855 年波尔多列级庄分级的 60 个酒庄中唯一一个不在梅多克（Medoc）的列级酒庄。侯伯王酒庄位于波尔多左岸的佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan，1987 年从格拉夫划分出的独立 AOC），是格拉夫（Graves）产区的一级酒庄，同时它也是唯一一个以红、白葡萄酒双栖波尔多顶级酒单的酒庄，是波尔多酒业巨头克兰斯帝龙酒业（Domaine Clarence Dillon）集团旗下的酒庄之一。

侯伯王酒庄是波尔多五大酒庄中规模最小，但却是成名最早的酒庄。早在 14 世纪，侯伯王酒庄就已是一个葡萄种植园，并在之后的经营中一直保持着不错的发展。1525 年 4 月 23 日，利布尔纳（Libourne）市长的女儿珍妮·德·贝龙（Jeanne de Bellon）嫁给波尔多市议会法庭书记强·德·彭塔克（Jean de Pontac），嫁妆就是佩萨克-雷奥良产区的一块被称为“Huat-Brion”的园地。1533 年，强·德·彭塔克买下了侯伯王酒庄的豪宅，一个历经四个家族经营，传承数个世纪的顶级葡萄园由此应运而生。当获得侯伯王酒庄的部分土地后，他不断扩大与完善其产业。1549 年，彭塔克着手修建城堡，因他对产区的风土了如指掌，所以将城堡修建在沙丘脚下的沙砾区，而沙丘则专门用来种植葡萄。历史学家保罗·芦笛椰毫不犹豫地将这座城堡称为“第一座当之无愧的酒堡”，因此可以认定侯伯王酒庄的沙丘是 1855 年列级酒庄中有迹可循的最早产区，比现在的梅多克顶级酒庄要早一个世纪。而

且，侯伯王城堡可称得上是波尔多庄园中最浪漫、优美和典雅的一座，所以酒标一直沿用此建筑物。

4 个世纪中，这座盛产皇室用酒的酒庄多次易主，拥有者当中不乏历史上功绩不凡的人物，包括海军上将、大主教、法国第一统帅共和吉耶纳地区执政官、波尔多市市长以及才华横溢的查理斯-莫瑞·塔勒朗-佩里戈（**Charles-Maurice de Talleyrand-Perigord**）（他买下侯伯王酒庄的时候正在外交部担任对外关系部长一职）。

1836 年，巴黎银行家约瑟夫-尤金·拉瑞尤在拍卖中买下侯伯王酒庄。五年后他又将酒坊购回，这又使侯伯王酒庄重新恢复到弗朗索瓦时代的规模。这一时期，侯伯王酒大量出口到美国，尤其在受法国文化影响深刻的新奥尔良地区特别受欢迎。一直到 1922 年，侯伯王酒庄都为拉瑞尤家族拥有。随后，侯伯王酒庄产权进入了混乱时期。

1935 年，当年非常富有的美国金融家克兰斯帝龙（**Clarence Dillon**）因很喜欢葡萄酒，决定去葡萄酒圣地波尔多买一个顶级庄园。他原来是决定购买圣埃美隆区（**St. Emilion**）的**白马酒庄**。由于当天雨大雾浓，天气很寒冷，身体不适的他想找个地方休息整顿一下，结果走进了离城不远的侯伯王酒庄。饥寒交迫的他，喝着侯伯王的美酒，吃着酒庄准备的美餐，喜欢不已。交谈中得知庄主有出售酒庄之意，双方随即一拍即合，当场成交。从此，侯伯王酒庄一直由克兰斯帝龙及其后人拥有。

克兰斯帝龙买下侯伯王酒庄时，酒庄已处于破败的边缘。70年来，帝龙家族向酒庄投入大量资金。克兰斯帝龙不仅修复了古堡，还扩建了橡木桶酒窖，还是波尔多第一个使用不锈钢发酵桶的酒庄。他的儿子道格拉斯·帝龙（C.Douglas Dillon）在艾森豪威尔总统时代任美国驻法国大使，回美国后先后任肯尼迪政府的副国务卿和财政部长。无论是外交官，还是政府部长，道格拉斯都经常用侯伯王酒招待各国贵宾，将酒庄声誉推向新的高度。

1958年，帝龙家族成立了侯伯王酒庄的控股公司克兰斯帝龙公司（Domaine Clarence Dillon SA），之后不断对酒庄进行投资，建造现代化发酵窖，实行葡萄品系选择，修建地下大型酒窖，重新装修酒庄。经过两代人的努力，侯伯王酒庄以成为一座将传统和现代完美结合的顶级酒庄。传到第三代，克拉伦斯的孙女琼安·帝龙（Joan Dillon）是家族中最静心经营酒庄的一位。从70年代她接手酒庄开始，侯伯王酒庄才在经营中获利，这使帝龙家族得以逐步扩展家族的葡萄酒事业，陆续兼并佩萨克的其它三个顶级酒庄。琼安与第一任丈夫卢森堡王子结婚后育有一儿一女。第一任丈夫去世后琼安与德·穆西公爵（Duke de Mouchy）结婚，穆西公爵也就成为了现时侯伯王酒庄的董事长。

另外值得一提的是，侯伯王酒庄的酿酒家族德马斯（Delmas）。乔治·德马斯（George Delmas）于1921年加入侯伯王酒庄成为酿酒



师。他的儿子让-伯纳德（Jean-Bernard）就出生于酒庄，之后继承父业成为酒庄酿酒师。德马斯家的第三代后人让-菲利普

（Jean-Philippe）目前已成为酒庄管理队伍的一员。一家三代都忠心不二、兢兢业业为酒庄付出。德马斯家族是波尔多公认的最顶尖酿酒师之一。他们在 1961 年第一个提出打破传统，采用新科技设备酿酒，引进不锈钢发酵桶等措施，独辟蹊径地创造了具有独特口感的新时代名庄葡萄酒。在所有列级名庄均保留传统酿造方法的当时，这一举措是不可思议的，时至今日，这已是大部分顶级酒庄效仿的样板。酒庄 1970 年陈酿酒在 1976 年大名鼎鼎的巴黎品酒会上获得了第四名的成绩。

侯伯王酒庄目前拥有葡萄园共计 51 公顷，其中红葡萄占 48 公顷。园内表层土壤为砂砾石土，次层土壤为砂质粘土型土壤。种植的红葡萄品种包括 45%的赤霞珠（Cabernet Sauvignon），40%的梅洛（Merlot），15%的品丽珠（Cabernet Franc），平均树龄为 35 年，用来酿造酒庄红葡萄酒，包括正牌酒 Chateau Haut-Brion 和副牌酒 Le Clarence de Haut-Brion。值得一提的是，酒庄副牌红葡萄酒在 2008 年之前称为 Chateau Bahans Haut-Brion，2008 年之后才更为今名 Le Clarence de Haut-Brion。另有 3 公顷种植白葡萄赛美蓉（Semillon）和长相思（Sauvignon Blanc），用来酿造波尔多最顶尖的白葡萄酒 Chateau Haut-Brion Blanc。侯伯王酒庄白葡萄酒无论价格还是质量都是世界顶尖的。

侯伯王酒庄酿酒颇为传统。采用人工选择性采摘，之后在流动车上的挑选台精选，然后送到酒庄。葡萄破碎后进入发酵桶开始发酵。新酒除渣后进行橡木桶培养，一般用 75% 的新橡木桶，橡木桶烘烤程度为轻-中，酒的培养时间为 15 至 18 个月。酒庄与橡木桶公司合作，在酒庄内制作橡木桶，以便做出来的橡木桶更符合酒庄的细节要求。传统三个月倒一次桶，用蛋白澄清，在装瓶前进行滤清，最后装瓶。

侯伯王正牌酒在全新橡木桶中陈酿 24 个月，其酒质年轻时像个处于豆蔻之年的女孩，清纯可爱，淡雅芳香，陈年之后则具备成熟女人的美丽，热情大方，尽现媚态。正牌酒 **Chateau Haut-Brion** 通常给人“香气含蓄”的第一印象，但在接下来每次摇晃酒杯时，总会发现新的香气，复杂而丰富。侯伯王酒庄特殊的风土环境，给葡萄酒烙下了自己特殊的香味。在品尝初期，会发现其香味同样是含蓄的，且单宁细腻、柔和。在口腔中，能够感受到这款酒强劲的酒力，最后的余味惊人地持久。酒庄副牌红葡萄酒 **Le Clarence de Haut-Brion** 如同是其正牌红葡萄酒的缩影，从中可以找到正牌酒所具有的典型特色，

适合在 5 年后饮用。



侯伯王酒庄

## 木桐酒庄介绍

木桐酒庄（Chateau Mouton Rothschild）位于法国波尔多梅多克产区（Medoc）的波雅克（Pauillac）酒村，出产享誉世界的波尔多葡萄酒。在目前法国官方排名中，它是位列第一等（Premier Grand Cru）的五大名庄之一，与拉菲古堡（Chateau Lafite Rothschild）、拉图酒庄（Chateau Latour）、玛歌酒庄（Chateau Margaux）和侯伯王酒庄（Chateau Haut-Brion）共享此殊荣。

木桐葡萄园的土地最早被称为“Motte”（Mouton），意为土坡，即“木桐”（Mouton）的词源。1720年，约瑟夫·布莱（Joseph de Brane）开辟葡萄园时确定了木桐的领地权。1725年左右，约瑟夫将原有园地妥善整理后，改名为“布莱·木桐”（Brane-Mouton）。他的孙子凯特（Hector）男爵与邻居达美尔克（D'armaihacq）将赤霞珠（Cabernet Sauvignon）葡萄引进本园及梅多克地区，因此也是当地甚有名气的园主。

1830年，凯特男爵将本园出售给银行业巨子罗斯柴尔德家族弥敦尼尔男爵（Baron Nathaniel De Rothschild），后易名为“木桐”。弥敦尼尔购得此庄园后，其堂兄詹姆斯（James）于15年后的1868年购得“拉菲古堡”，就这样，罗斯柴尔德家族一下子就拥有全法国最著名的两个庄园。购买酒庄后，家族虽然历代子孙都在为改善葡萄园和酿酒工艺而不断努力，但谁也没有亲自在波尔多经营过酒庄，更别说使酒庄成为最顶级的酒庄。直到1922年，20岁的菲利普男爵正式

掌管木桐酒庄，他是罗斯柴尔德家族第一个认真经营酒庄的人。在菲利普男爵的经营下，酒庄迎来了飞跃式的发展。

1922年10月22日，菲利普男爵正式入主“木桐酒庄”，当时才20岁的男爵立志要将“木桐酒庄”的酒质提升到与邻近“拉图酒庄”和有亲缘关系的“拉菲古堡”一样的水平。在著名的1855年波尔多分级中，“木桐酒庄”只被列为第二级酒庄，因此菲利普男爵下定决心谋求突破。

他全情投入，改善酒庄的环境设施以及酿酒技术，建立管理制度，改善葡萄园，1924年首创酒庄瓶装线的制度，1926年增建100米长的橡木桶陈酿窖，将木桐酒庄从他入主时的一个农村酒庄变为世界先进的顶级酒庄。由于木桐酒庄出产的酒保持着高质量，所以酒的价格一直在最高之列，有时还超过四大顶级酒庄。菲利普提出要将木桐酒庄升级，并为此努力了20年。1973年，木桐酒庄正式升级为一级酒庄。从此，木桐酒庄成为法国波尔多五大顶级酒庄之一。

木桐酒庄最大的特色是自1945年起，每年在酒标的上部用一幅艺术家的绘画作品作为标签。这成为木桐酒庄的标志之一，也是木桐精明营销手腕的一个代表。这也可以说是菲利普男爵在经营酒庄中的一大创举。1947年，男爵正式继承木桐酒庄，并全部收购兄弟姐妹们的股权，成为木桐酒庄的唯一拥有者。此后，他将每年一成不变的酒标艺术化。他每年都会邀请著名的艺术家为“木桐酒庄”设计新酒标，艺术家之中以毕加索（Pablo Picasso）所绘的“酒神祭”最为著名。直到

这一年，也就是 1973 年，木桐酒庄终于被当年的法国农业部长，即后来的法国总统颁布命令，将 1855 年官方所评定的四个第一级酒庄增加至五个。而这一名额在这一年被木桐酒庄成功摘取。为了这个目标，菲利普男爵整整努力了半个世纪。然而皇天不负有心人，这一年虽然不是好年份，但酒庄的正牌酒在市场上很快就被抢购一空。

1853 年，菲利普男爵的高曾祖父纳撒尼尔·德·罗斯柴尔德男爵在购买木桐酒庄时，酒庄葡萄园的面积为 37 公顷，园内的品种以赤霞珠为主。时至今日，木桐酒庄已拥有 82 公顷的葡萄园，其中 77% 为赤霞珠，10% 品丽珠（Cabernet Franc），11% 梅洛（Merlot），2% 味而多（Petit Verdot）。葡萄园采用现代化的管理，专门聘请葡萄种植一专家负责园区管理。种植密度每公顷 8,500 株，平均树龄 45 年。酒庄采用人工方式只采摘完全成熟的葡萄。葡萄采摘后，先放在篮子中，再送到酒坊酿酒。在酿酒上，酒庄使用橡木发酵桶发酵，成为了当今一直使用橡木发酵桶发酵的少数波尔多酒庄之一。一般发酵时间为 21 至 31 天；然后转入新橡木桶熟化 18 至 22 个月，每年产量在 30 万瓶左右。木桐酒庄拥有世界最先进的试验室，现任酿酒师帕特里克·莱恩（Patrick Leon）曾任波尔多农业商会监管下的酿酒实验室经理，所以非常熟悉现代酿酒科技。从这点上说，木桐酒庄的酒可以说是融合了法国上千年酿酒传统与现代科学酿出的佳酿。

菲利普男爵的女儿，木桐酒庄现任庄主菲丽宾女男爵是波尔多女承父业的典型例子之一。父亲菲利普去世后，她继续扩展公司业务，将普

通大众酒、高档大众酒，一直到顶级酒都经营得恰如其分。同时还不断开拓国际市场，除了继续父亲在美国纳帕开创的作品一号（Opus One）外，女庄主还与智利最大的葡萄酒商干露酒庄（Concha y Toro）合资成立了活灵魂酒庄（Almaviva Winery），专门酿造智利的高档葡萄酒。

木桐酒庄的葡萄酒风格独特，介于拉菲古堡和拉图酒庄的葡萄酒风格之间。木桐酒庄的酒香十分独特，带有浓烈的咖啡香味。在一些较优的年份，所产的葡萄酒酒体相当丰厚，余味悠长，酒质纯净，毫无杂质，给人很优雅的感觉。然而如果碰上较差的年份，酒的风格会变得平庸，毫不突出。与此同时，木桐酒庄的酒缺乏稳定性，好的时候给人以惊喜，不好的时候又很平庸，也因为这种特性，酒客们对它是又爱又恨。（木桐酒庄最佳年份有：1945年、1959年、1982年、1986年、1995年、2000年、2003年、2005年、2006年、2008年、



2009年和2010年。）

木桐酒庄