

法国波尔多著名酒庄

法国西南的波尔多，这里是世界葡萄酒中心。超一级酒庄为：吕萨吕斯酒庄（d'Yquem），一级酒庄为：拉菲（Lafite-Rothschild），拉图（Latour），玛歌（Margaux），和红颜容（Haut-Brion）。

拉菲酒庄（Chateau Lafite Rothschild）

位于法国梅多克(Médoc)地区，占地达 178 公顷(其中葡萄园区占地 103 公顷)。该酿酒庄园位于波亚克市 (Pauillac)，并冠以该原产地命名控制 (Appellation de Pauillac contrôlée, AOC)。

广达 100 公顷的葡萄园主要位在村北的台地上 现在种植的葡萄包括 71%的赤霞珠 (Carbenet Sauvignon) 20%的梅洛 (Merlot) 7%的品丽珠 (Cabernet Franc) 以及 2%的小维铎 (Petit Verdot)。虽然在梅多克最顶级的酒庄中，拉菲的赤霞珠种植比例稍微低一点，但是实际添加的比例却相当高。梅洛葡萄很少躲过 10%，在 1994 年甚至采用了 100%的赤霞珠。

现在拉菲酒庄还是采用木造的酒槽酿酒，通常是一星期的发酵加上两星期的泡皮，酿造方法相当简单，是传统的波尔多酿法。酿造完成的葡萄酒放入全新的橡木桶，在里卡多·博菲尔设计的圆形地下酒窖内进行一年半到两年的培养。特别地精选葡萄酒是拉菲酒庄进入九十年代之后用来提高品质的主要方法。无论年份好坏，每年仅有三分之一以内的酒得以选为拉菲正牌，其余酿成二军酒“卡律阿德斯”。拉菲从 1874 年就开始生产二军酒，是波尔多最早推出二军酒的酒庄之一。



吕萨吕斯酒庄

吕萨吕斯酒庄(Chateau d'Yquem，也被译为伊甘酒庄)，这座历史悠久的顶级酒庄位于法国波尔多最南端、几个产酒区中最小的一个——苏玳 (Sauternes) 的一个小山丘上，其建筑历史可以追溯至 12 世纪。吕萨吕斯酒庄被定为唯一的超一级酒庄(Premier Cru Superieur)，凌驾于现今的包括拉菲、拉图、玛歌在内的 5 大酒庄之上。

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



拉图酒庄

拉图酒庄（法文：**Chateau Latour**），位于法国梅多克(Médoc)地区，占地65公顷。该酿酒庄园位于 Pauillac 市，并冠以该原产地命名控制(也就是 **Appellation de Pauillac contrôrlée, AOC**)。拉图酒庄年产4万箱酒，它使用的葡萄包含了75%的赤霞珠(Carbenet Sauvignon)和20%的梅洛(Merlot)，其余的5%则是品丽珠珠(Cabernet Franc)与小维铎(Petit Verdot)。拉图酒庄酿造三种主要种类的红酒，除了世界闻名的"Grand Vin de Château Latour"以外，它从1966年和1990年开始分别生产了 "Les Forts de Latour"与次品牌的 "Pauillac"。

拉图的葡萄园，让梅洛与赤霞珠在难以生长的情况下长出含有特别多单宁的葡萄来，生产全波尔多最雄壮的红酒。新酿酒窖在2001年完工，葡萄直接进入酿酒槽，减少帮浦对葡萄的伤害。酒槽的大小由原来的2万升容量改成18000到1000升的9种尺寸，可以更精确地酿造葡萄酒。橡木桶培养酒窖也全面改建，分成上下两层，不仅全面控温，新酒窖还可以让帮浦的使用减到最低。比起酒窖的改造，葡萄园的改革需要更长的时间，拉图拥有全梅多克最好的葡萄园



玛歌酒庄

玛歌酒庄（法文：**Chateau Margaux**）位于法国梅多克(Médoc)地区，占地达262公顷。该酿酒庄园位于 Margaux 市，并冠以该原产地命名控制(也就是 **Appellation de Margaux contrôlée, AOC**)。玛歌酒庄的葡萄树平均树龄是35岁。身为梅多克的优越酒庄，玛歌酒庄种植的葡萄品种为75%的赤霞珠(Carbenet Sauvignon)，其次是20%的梅洛(Merlot)，剩下的则是品丽珠(Cabernet Franc)和小维铎(Petit Verdot)。每年约有3万箱的一级酒(Premier Cru)和 Pavillon Rouge 酒（通称二军酒，除了使用葡萄较年轻外，酿造的方法完全相同）产出，也有极少量的种植品丽珠来酿造 Pavillon Blanc 的酒作为波尔多 AOC 级酒产出。

每当人们品尝顶级的梅多克红酒，都会让你想起由路易·孔布设计的玛歌城堡——口中的酒石那么地符合古典比例，协调均衡，有如在舌尖上盖起雅典卫城里的帕特农神殿。

玛歌堡最难得的，是在酒中经常将优雅与强劲，细致与浓厚这些看似相反的风格，以非常巧妙的姿态结合在一起，而且非常的耐久。



奥比昂（红颜容）酒庄

奥比昂酒庄（Chateau Haut-Brion 又译奥比安、红颜荣）是波尔多最古老的酒庄，它始建于1525年，由法国贵族蓬塔(Pontac)家族所有。奥比昂是第一个使用自己酒庄名称而非以散酒形式出售的酒庄，在波尔多，他们是第一个拥有自己“品牌”的葡萄酒。它位于波尔多吉伦特河左岸的 Pessac-Leognan 地区。这里的土壤遍布大小砾石和卵石，排水性极好。酒庄种植三种红葡萄品种，50%的赤霞珠(Carbenet Sauvignon)、40%的梅洛(Merlot)和10%的品丽珠(Cabernet Franc)，另外种植两种白葡萄，63%的赛美蓉(Semillon)和37%的长相思(Sauvignon blanc)，有正牌酒奥比安和副牌酒巴昂斯，白酒白奥比安

奥比安酒庄有46公顷的葡萄园，和大部分格拉夫酒庄一样，红、白酒都产，但大部分种的是红葡萄品种，白葡萄只有2.7公顷。

奥比安经常是全波尔多最早成熟的葡萄园，以为位于市中心，气温比较高，葡萄成熟的速度比乡间葡萄园还快，经常在法定采收日之前就破例开采。除了早熟，也因为梅洛葡萄的含量特别高，让奥比安得红酒经常比梅多克的一级酒庄来的圆

润可口。非常浓郁的酒香里常有成熟的果味与烟熏味，有严密的单宁，但同时又有许多丰满甜美的果味，在五家一级酒庄中通常是成熟得最快，也最早可以品尝的一家。也许在优雅躲边上比不上其他一级酒庄，但却有最多美味可口的保证。



木桐酒庄

木桐酒庄（Chateau Mouton Rothschild），位于法国梅多克(Médoc)地区，坐落在 Pauillac 市。自 1853 年起作为罗斯柴尔德家族的产业之一，该庄除了其卓越的葡萄酒品质之外还因以下两点驰名世界：

1. 自 1945 年起，每年都使用不同的图案作为酒标，而且常常由著名艺术家设计(例如:毕加索，马克·夏卡尔等等)

2. 唯一一家在 1855 年以后，升级为官方波尔多葡萄酒排名第一等的酒庄。该酒庄在 1855 年排名时，位于第二等（Deuxième Grand Cru）。随后在 1973 年升入第一等。

目前共有 75 公顷的葡萄园，种植 77%的赤霞珠（Carbenet Sauvignon），10%的品丽珠（Cabernet Franc），11%的梅洛（Merlot），以及 2%的小维铎（Petit Verdot）。

和相邻的拉菲比起来，木桐在经营上显得有点招摇和商业化，酒的风格也多少有这样的倾向。和木桐一比，由罗斯柴尔德家族另一支经营的拉菲所出产的葡萄酒在年轻时显得有点严肃封闭，木桐则比较少有这样的情形，比较直接外方，或者说，带着一些热情，在口感上经常显得丰沛圆熟，也比较多熟果与熏烤的香气。

但是无论如何，木桐有波亚克村红酒高大魁梧的骨架，配上多肉的质感，大量的单宁常常可以得到很好的平衡，木桐的风格也许不是那么让人景仰，但是深厚结实的口感与多变的丰富酒香，却充满迷人的韵致。



八大酒庄

波尔多“五大”主评的是左岸的红葡萄酒。但 1855 年评级中，伊甘酒庄是唯一被评为一级酒庄的甜白葡萄酒酒庄。另外，未参评的右岸酒庄有两家被业界公认水准不逊于“五大”，加起来为“八大”：

—滴金酒庄（又称伊甘酒庄）**d'Yque**，号称“天下第一酒庄”，其贵腐甜酒确实独步江湖。

—白马酒庄 **ChevalBlanc**，右岸圣达美里安酒区的两大酒庄之一。

—奥松酒庄 **Ausone**，右岸圣达美里安酒区的两大酒庄之一。