

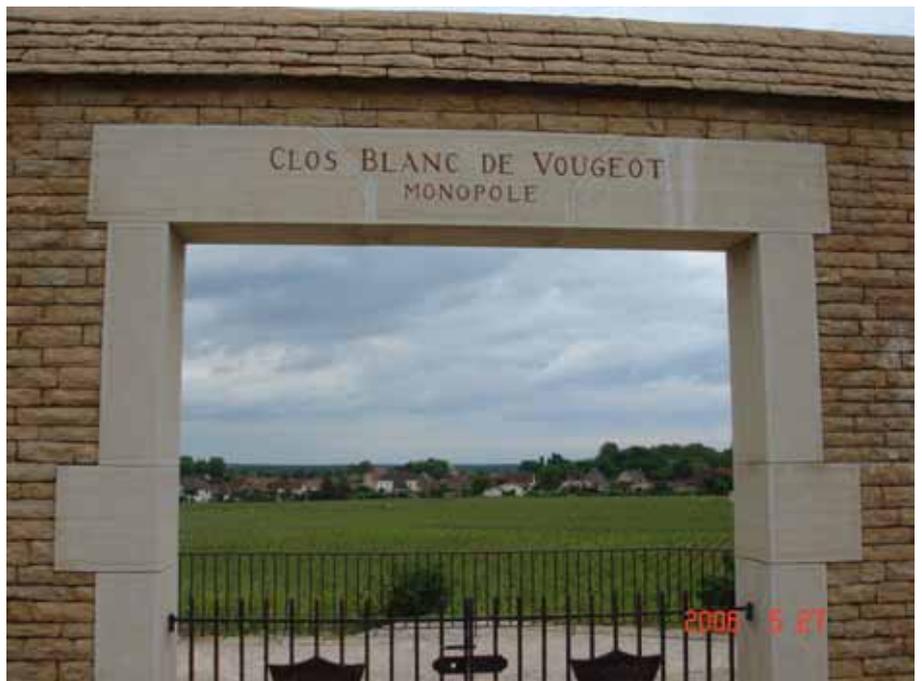
法國勃根地酒鄉之旅

網址：<http://www.symtake.com.tw/bike/>

此次法國酒鄉之旅，首先要感謝法國好友 Mr. Mario Negri 幾個月來的詳細計劃和安排，全程由 Mario 開車和負責安排拜訪酒莊的行程，包括預訂飯店和尋找具有當地特色的餐廳，除了品嚐到勃根地 Burgundy 和薄酒萊 Beaujolais 當地各酒莊的葡萄酒外，也嘗試了多種的法國美食，體會到世人稱讚法國美食的真諦。走訪了名勝古蹟讚歎多不勝舉、令人嘆為觀止、直呼不可思議的古代建築，也享受到德國無限速高速公路飆車的快感。Mario 車速高達 200 公里以上的時速，有如車神舒馬克的神勇，再次感謝 Mario 所安排的一切和付出，尤其是最後一天，從法國的 Vaux en Beaujolais 趕回德國的 Mannheim，長達 600 多公里的距離，倍極辛苦。

當晚在德國的 Mannheim 享用著名的德國豬腳，將法國酒鄉之旅劃下完美的句點。

當然也要感謝全程同行的 Mr. Tony Man，Tony 剛投入葡萄酒的領域，雖然介入不深，但 4 天來的品酒行程和閱讀有關紅葡萄酒的書籍，已讓 Tony 實力倍增，增加不少葡萄酒的知識和酒量，尤其在法國的最後一站更是神勇，一再續杯，多杯不醉。

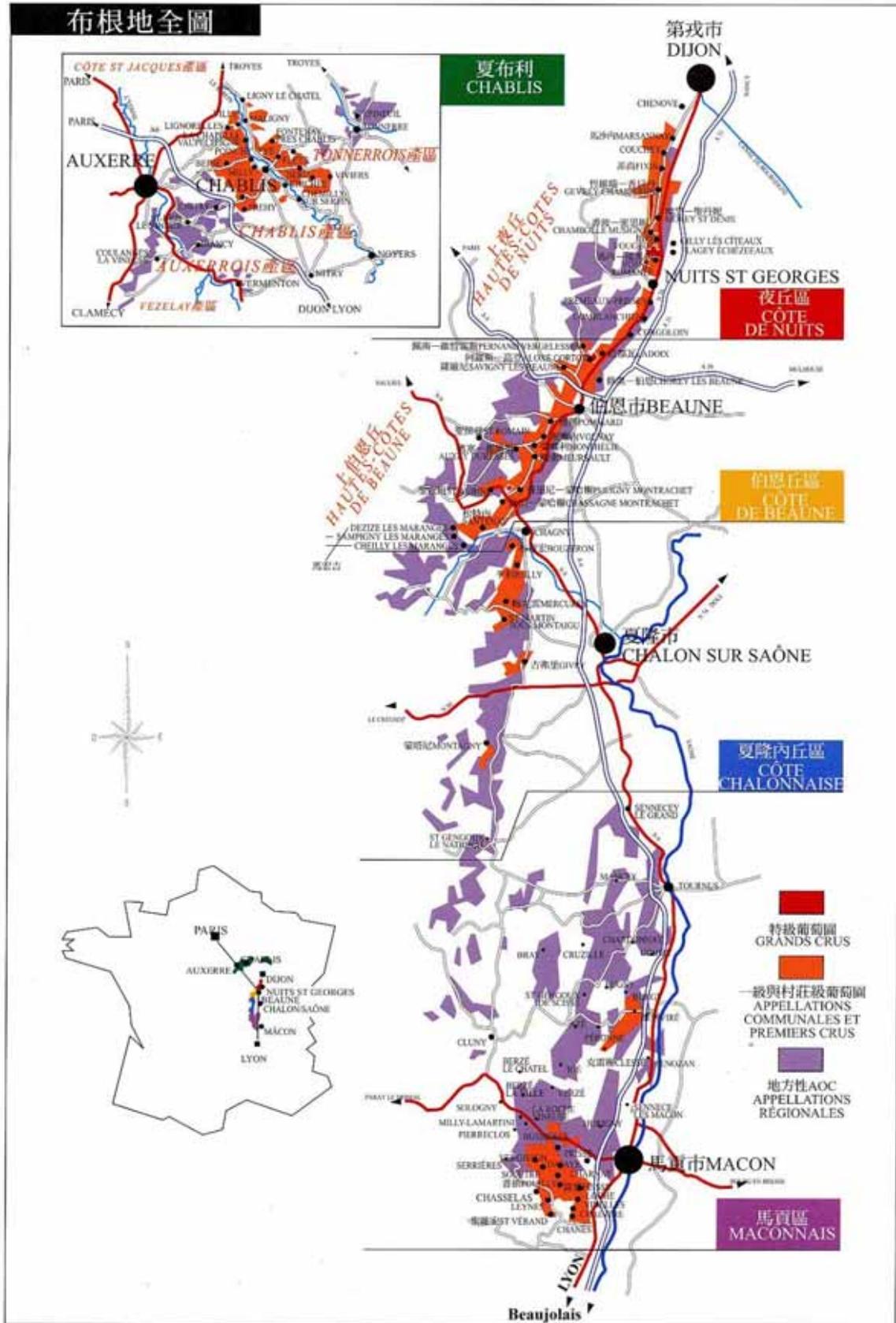


～如詩如畫的勃根地葡萄園～

但此行也不無遺憾，苦等近 50 年，專程要到勃根地朝聖之旅的紅酒專家 Richard 因飛機故障，取消飛行無法成行。勃根地之行讓我深切體會到古人云：「讀百年書，不如行萬里路」，Richard 嘗試了多數的勃根地美酒，苦讀和鑽研多本勃根地的酒書，倒不如實地親自拜訪勃根地，走入當地的酒莊和葡萄園感受當地的人文特質和風俗風情來的有收穫。

最後要感謝上天的眷顧，在法國 4 天裡賜予好天氣，天天藍天白雲相伴和沐浴在青翠的葡萄園綠地裡，享受單寧酸的洗滌，令人心曠神怡，有如置身人間仙境(離法後連續 2 天下雨)。

布根地全圖



~Burgundy 勃根地全圖~

2006/5/24 Mannheim → Dole

下午 15:30 從德國 Mannheim 開車直接到法國的小鎮 Dole，距離有 300 公里的路程，途中經無限速的高速公路。傍晚到達 Dole 市中心時各街道冷冷清清，鮮少有路人在閒逛，靜寂的夜晚加上非常古老的建築有如一座死城，尋找餐廳不易，好不容易才找到一家位於地下室的餐廳，口味蠻不錯的。這麼漂亮的古城怎麼這樣少人來拜訪，要是在台灣如此美景，星期例假日不人滿為患才怪。拜託 Mr. Mario 明天離開時勢必要到市中心來照像留戀，否則會留下遺憾。今天還沒到酒鄉，只在晚餐時淺嚐當地的佐餐酒，以解嘴饞。



~ Dole ~



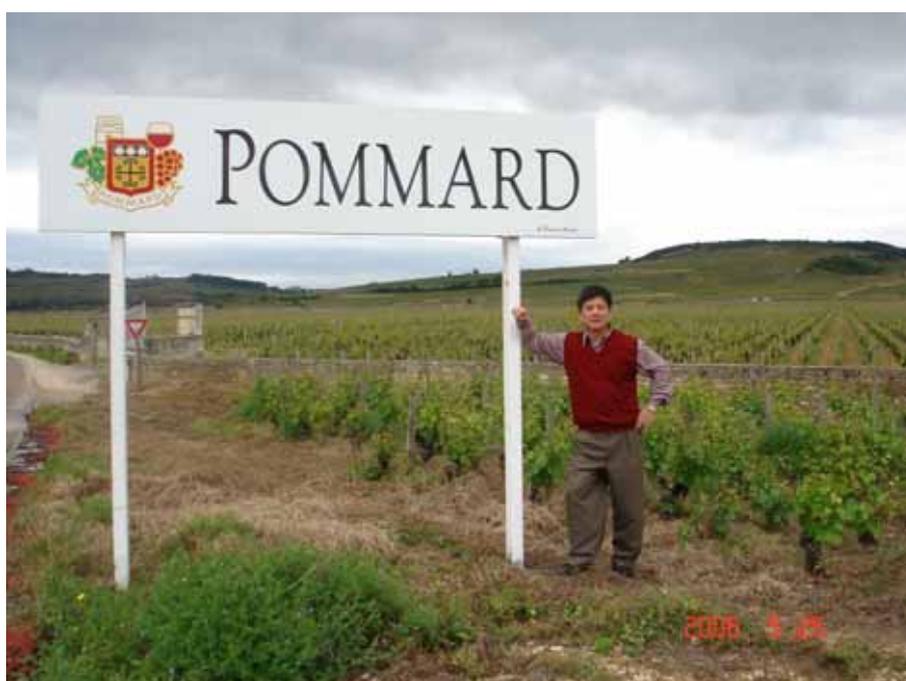
2006/5/25 Dole → Meursault → Pommard → Dijon

一早上從 Dole 出發到 Meursault 時，Mario 應我要求先到市中心河邊的教堂古蹟拍照，發現一大早已有一大群的老年人在廣場上做擲球運動，與昨晚死城般的靜寂有極大的差別。回到市中心來照像是正確的選擇，河邊教堂如詩如畫，美不勝收的美景令人留連忘返。

☆ Meursault 梅索：村內有一百多家酒莊，是 Burgundy 勃根地生產 chardonnay 白酒的主要產區。村裡的北邊靠近 Volnay 村附近也有適合種植黑皮諾的土壤，所以也生產少部份黑皮諾紅酒。



Meursault 的葡萄園



Pommard 的葡萄園

1. Domaine Anore Brunet 酒莊：是我們酒鄉之旅的第一站，女主人已有 82 歲高齡仍很健朗，自從其先生身體不佳過世後，二個女兒住在城市對經營酒莊沒有興趣，所以已不再自行裝瓶，而直接賣給酒商裝瓶，但地窖裡仍擁有多數的橡木桶和已裝瓶的葡萄酒。女主人親切準備了麵包餐點，就在地窖裡試飲 99 年和 96 年的 chardonnay 白酒和 96 年 point noir 紅酒。Meursault 是白酒的主要產區，該酒莊男主人特地留一小塊葡萄園種植黑皮諾生產少量的紅酒，與女主人相談得知她有喝茶的習慣，特地將從台灣帶來的鹿谷農會頭等茶送給她，感謝其熱情的招待。臨走前還送我們每個人一瓶 1996 年的 chardonnay 白酒，Mario 也訂購了白酒和紅酒宅配至其法國的家。懂得喝酒的人，通常會在小酒莊找到貨真價實的好酒，其價格每瓶約 15~25 歐元而已。

(1) Meursault-charmes 1996~1999 EUR 22 白酒

(2) Meursault-Genevrieres 1997~1999 EUR 22 白酒

(3) Meursault ler CRU les cras 1997、1999 EUR 15 紅酒

中午在 Meursault 小鎮閒逛拍照後至酒莊女主人介紹的餐廳 Aubery la goutted'OR 用餐，Mario 這次幫我點了鴨肉佐以紅酒烹調，味道蠻棒的。



~ Domaine Anore Brunet ~



☆ Pommard 玻璃瑪：是伯恩丘區最著名的紅酒村莊，只生產黑皮諾紅酒，讓村莊酒質顏色較深黑、單寧重，比較經得起長時間的存放。



勃根地二大葡萄品種：
左圖為製造白酒的 Chardonnay 夏多內葡萄
右圖為製造紅酒的 Pinot Noir 黑皮諾葡萄

1. Ballot-Millot & Fils 酒莊：下午至此酒莊，由年青的帥哥帶我們進入地窖試飲，此地窖擺放 2000~2004 年已裝瓶的紅酒，另有一地窖則裝橡木桶酒和庫存年代較久的紅酒，試飲：
(1) Pommard Charmots 1er cru 2003 EUR 26
(2) Pommard Pezerolles 1er cru 2003 EUR 28
(3) Pommard Rugiens 1er cru 2003 EUR 32.30
(4) BEAUNE epenottes 1er cru 2003 EUR 20.40

離開時年青男主人送了三瓶 2002 1er cru 和一瓶 2003 1er cru 的紅酒。今天酒鄉之旅

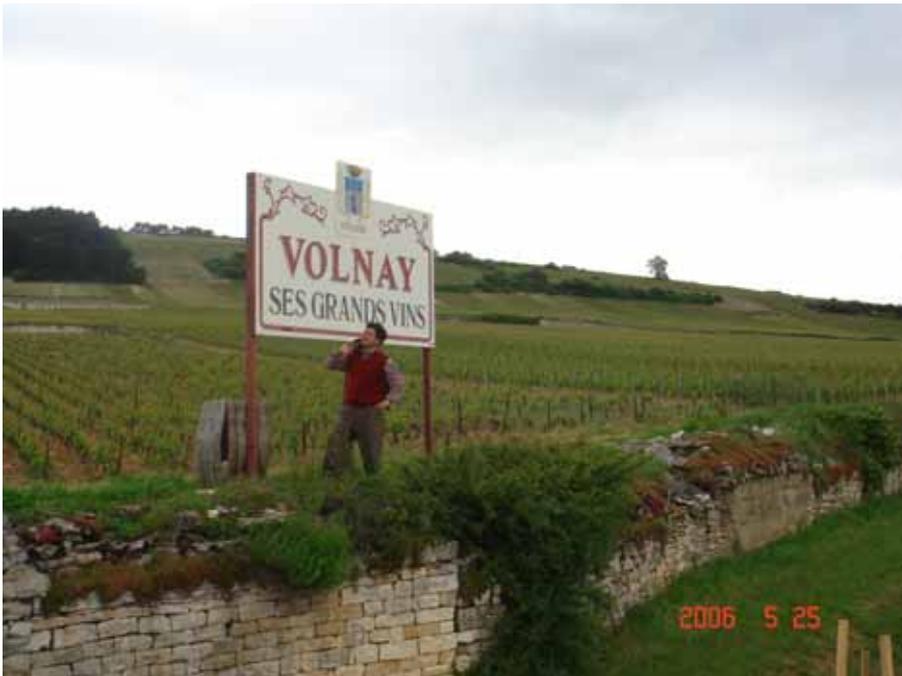


只安排拜訪二酒莊後北上至 Dijon 住宿，Mario 不行駛高速公路，特地選擇葡萄園區的鄉村道路，讓我們沿途欣賞葡萄園村莊的景致，接受單寧酸的洗滌，飛車悠遊於青翠的葡萄園區，放眼盡是綠油油的一片，藍天白雲的襯托，更是人生一大享受。

北上至 Dijon 住宿沿途經過一系列的葡萄園區有 Pommard →

~ Ballot-Millot & Fil ~

Meursault → Volnay → Pommard → Beaune → Nuit-st.gerorges → Vosne Romanee → Gevrey Chambertin → Dijon。途中在 Nuit 夜立小鎮休息，喝茶、喝咖啡和逛市區，參觀販賣紅酒的商店，其中 Romanee Conti 的紅酒 1988~1992 年標價高達 4,000~3,200 歐元(約新台幣 13~17 萬一瓶)，每瓶皆有編號和釀酒師的簽名，聽 Mario 說 Romanee Conti 的紅酒是 Richard 的最愛和夢想。



~ Volnay ~



~ Nuit ~

然後專程開車至法國著名的 ABBAYE LATDIE 修道院參觀，法國全國大大小小的修道院共有 911 家之多，下午到達 Dijon 時間還早，趁機參觀市中心的名勝古蹟，Dijon 第

戎是歐洲的中心，從歐洲各城市有四通八達的公路網和鐵路網可到達第戎，它是勃根地公爵們的遺產，多不勝數的文化遺產在 90 公頃的古蹟保護區內，細細觀察城內建築物的門面及多采多姿的屋頂，讓人掉入這座充滿魅力古城，產生懷古幽情。古建築物的宏偉讓我目瞪口呆，讚嘆古蹟的藝術，令人嘆為觀止，單只第戎城就拍攝超過一百多張相片，可說是照到手軟。



~ Dijon ~

2006/5/26 Dijon → Volnay → Gevrey Chambertin → Vosne-Romanee → Gevrey Chambertin → Beaune

因配合酒莊的拜訪時間，路程並不是從 Dijon 順著南下拜訪酒莊，而是南北來回的奔波，首先從 Dijon 南下至 Volnay 再北上至 Gevrey Chambertin，然後又南下至 Vosne-Romanee 再到 Beaune 住宿，如此也好對勃根地各酒區的地理位置有更深刻的印象。

☆Volnay 渥爾內：Volnay 是位於伯恩丘，村莊並不大但卻有一連串的一級葡萄園，Volnay 成名相當早，在十三世紀時勃根地公爵就曾在此經營葡萄園，曾是法國路易十一和路易十四的偏愛。

—Domaine Michel Lafarge

Volnay 村莊的規模較小，男主人帶我們乘電梯至地窖試飲，其兒子曾在拜耳公司上班。地窖有 5~6 間大小不等的房間，分別存放不同年代的葡萄酒，新桶比例約 10~20%，存在橡木桶時間 18 個月。地窖內尚有長滿霉菌已存放 70~80 年的老酒。

1. Meursault Chardonnay 白酒 2004 首先用白酒洗嘴
2. Volnay 紅酒 2004
3. Volnay ler cru 2004
4. Volnay ler cru 2002 EUR 21



Domaine Michel Lafarge



存放 70~80 年的葡萄酒

離開酒莊北上要至 Gevrey Chambertin 途中，在 Pommard 的葡萄園區看到有人在工作。Mario 專程下車，請教其目前的工作性質，該員很樂意的秀出其工作，目前的工作是剪枝，剪去多餘的枝葉來控制產量，使其養份充足的供應，確保葡萄的品質而釀出好的葡萄酒。

☆Gevrey Chambertin 暫維瑞-香貝丹：是夜丘區，產酒面積最大的村莊，其中 Chambertin 和 Chambertin clos de Beze 此二個特級葡萄園更是名列勃根地的頂尖名園，曾是拿破崙的最愛。

—Domaine TRAPET Pere & Fils：當時也有其它團的二名客人到訪，女主人一齊帶入地窖試飲，地窖現在全是新的橡木桶葡萄酒，女主人首先從新橡木桶現取出讓人期待的 2005 年好年份的紅酒讓我們品嚐，通常在法國每十年會有一年是品質相當好的紅酒，2005 年是近十幾年來難得的好年份，評比相當高。

試飲:1.Chambertin ler cru 2005

2.Chambertin Grand cru 2005

3 然後又試飲了 3~4 種紅酒



Domaine TRAPET Pere & Fils



因趕著要到 Vosne Romanee 下一場的試飲酒莊，所以匆匆忙忙的先離開，然後再回來購買一瓶 Chambertin Grand cru 的紅酒回台。

- | | | |
|------------------------------|----------------|--------|
| 1. Chambertin Grand cru | 2001 | EUR 80 |
| 2. Chambertin Grand cru | 1993、2003 | EUR 98 |
| 3. Gevrey Chambertin 1er cru | 2003 | EUR 44 |
| 4. Gevrey Chambertin | 1998、2000、2003 | EUR 23 |
| 5. Gevrey Chambertin | 1971 | EUR 80 |

☆ Vosne Romanee 瑪內-候馬內：是夜丘區(Nuit)最精華的酒村，更是勃根地紅酒的聖地，也是全勃根地最貴的產酒村，其深厚的口感是 Vosne Romanee 紅酒的最大特色，非常的性感迷人。談起 Vosne Romanee 不得不提起村內的六大著名酒莊：



~ Vosne Romanee 的葡萄園區~

Romanee-Conti：是 Vosne-Romanee 身價最高的葡萄園，其紅酒價格在 Nuit 販酒商店上標價高達 3000 歐元以上，且每瓶酒編號和釀酒師的簽名，其酒質兼具強勁與細緻，獨特的風味，是 Pinot Noir 葡萄最極致的表現，忍不住讓酒客花盡銀行的存款喝上一口。

葡萄園面積：1.81 ha(公頃)

年產量：55hl(7,330 瓶)

Romanee-Conti 葡萄園



1. La-Romanee：葡萄園就在 Romanee-Conti 葡萄園的正上方(西邊)，面積最小的葡萄園。

葡萄園面積：0.85 ha(公頃)

年產量：37h1(4,930 瓶)



Romanee-Saint-Vivant 葡萄園

2. Romanee-Saint-Vivant：葡萄園在 Romanee-Conti 葡萄園的下方也就是東邊，因緊臨 Saint-Vivant 修道院而得名。

葡萄園面積：8.71 ha(公頃)

年產量：311h1(41,465 瓶)

3. La Grande Rue：葡萄園就在 Romanee-Conti 葡萄園的左邊(南面)，介於 Romanee-Conti 與 La Tache 二大著名葡萄園中間。



La Grande Rue 葡萄園

4. La Tache：葡萄園在 La Grande Rue 的左邊，也就是南邊，是勃根地最耐久存的頂級葡萄酒，法國字面的意思是”酒漬”。

葡萄園面積：5.72 ha(公頃)

年產量：177h1(23,600 瓶)

5. Richebourg：葡萄園在 Romanee-Conti 和 La Romanee 的右側(北邊)，是勃根地最頂尖的紅酒莊園地位，耐久存，能表現 Pinot Noir 品種的極致。

葡萄園面積：8.03 ha(公頃)

年產量：293h1(39,065 瓶)

Vosne Romanee 內的著名酒莊，安排拜訪不易，Mario 好不容易安排了一家位於大馬路邊的豪宅，蠻商業化的大酒莊，且有生產 Romanee-Sant-Vivant 葡萄園紅酒的 Domaine Robert Arnoux 酒莊。



Domaine Robert Arnoux

—Domaine Robert Arnoux 酒莊：當天下午共有 3 團 9 名客人到訪，年青的主人帶我們進入地窖，首先在地窖內談論關於紅酒的知識，然後試飲令人期待的 2005 年新酒，直接從新橡木桶取出，分給各位酒客品嚐，共試了三種 2005 年份的新酒，奇怪的是男主人將各位酒客試飲的紅酒沒喝完的酒全數再倒入原橡木桶內，難到此舉沒有品質和衛生的問題嗎？也許是大酒莊也沒有客人提出異議。試完新酒後主人再帶入正式的試酒室，試飲的紅酒大約有 10 種，最後再開一瓶 1988 年的 ECHEZEAUX Grand cru，讓你口齒留香做為結束，最可惜的是沒有試飲該酒莊最貴的 Romanee-Sanit-Vivant grand cru 的紅酒，只好買瓶 Romanee-Sanit-Vivant grand cru 和 ECHEZEAUX Grand cru 回台。

1. Vosne Romanee	2001 2004	EUR21
2. Vosne Romanee 1ER cru Les chaunes	2000 2001 2004	EUR35
3. Vosne Romanee 1ER cru Les suchots	2001 2004	EUR 58
4. Nuit Saint Geroges	2001	EUR 20
5. Nuit Saint Geroges	2001 2004	EUR 3
6. Nuit Saint Geroges	2000 2001 2004	EUR 35
7. Clos de Vougeot grand cru	2001	EUR 58
8. ECHEZEAUX grand cru	2001 2004	EUR 58
9. Romanee-Sanit-Vivant grand cru	2001 2004	EUR 150

今天拜訪了勃根地最主要的二大酒區 Gevrey Chambertin 和 Vosne Romanee，是酒鄉之旅最主要行程。雖然不能進入 Romanee Conti 最貴的酒莊，Mario 為了聊表心意，專程



載我們至 Romanee Conti 的葡萄園區，其旁邊盡是 Vosne Romanee 的著名葡萄園，享受高級單寧酸的滋潤，近距離的接觸也是一種慰藉。剛好有位農友在 La Romanne 葡萄園犁馬除草，Mario 請教其有關葡萄園的相關知識：

1. 用馬除草，是利用入土比較不深加上人為的控制，只除去雜草而不深入土壤，為確保品質通常不用農藥除草劑。
2. Romanee Conti 與 La Romanee 葡萄園只有一步的距離，其品質好是因為它控制產量，大量剔剪過剩的葡萄，使養分充足供給，還有葡萄成熟時，選上等品質好的葡萄去釀酒。

—離開 Vosne Romanee 葡萄園區後直接到 Beaune，先到 Hotel check in 後時間還早，Mario 先帶我們逛 Beaune 市區。在濟貧醫院附近廣場剛好在舉辦古董車展示，吸引了眾多的民眾在參觀。當然 Beaune 市的建築物，尤其是教堂和濟貧醫院，再一次的令人讚嘆古城之美，因時間問題並沒有進入濟貧醫院參觀。

☆伯恩市(Beaune)是勃根地酒業中心，也是觀光重鎮，伯恩的葡萄酒產區很大，因葡萄園的不同，風格變化多，市內除了大型酒商外，也有不少的小型酒商，更有具有百年歷史的酒商引以為傲的自我風格。

—濟貧醫院(Hospice de Beaune)成立於西元 1443 年，因善心人士的捐贈已擁有廣大的葡萄園。依傳統每年十一月份的第三個星期日，舉行讓年度釀酒拍賣會，是法國葡萄酒界年度的盛會。



~ Hospice de Beaune 濟貧醫院 ~



~ 濟貧醫院的夜景 ~

2006/5/27 Beaune → Macon → Beaujolais

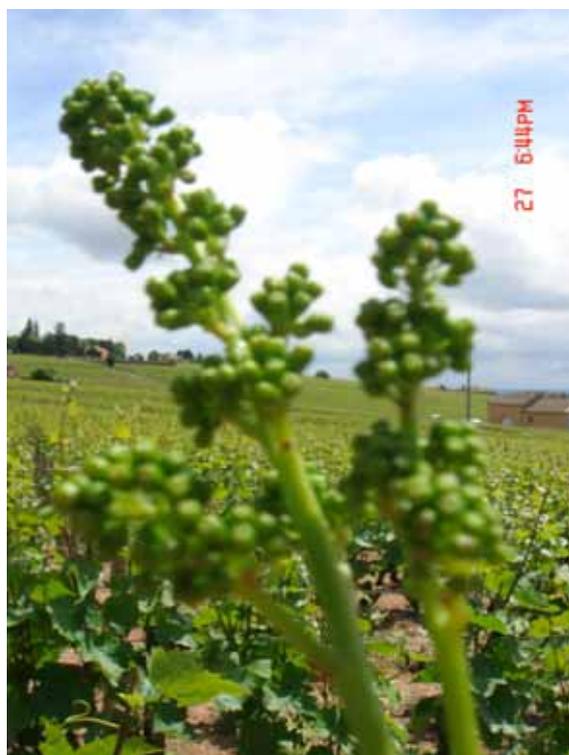
星期六早上在濟貧醫院旁邊的廣場有流動市場，就像台灣的夜市，販賣各種雜貨和日常用品。Mario 特地帶我逛其市場，深入瞭解當地的民俗風情，市場上有多種大小不一、

不同肉類的法式香腸，肉品攤位除了豬、牛、羊、雞肉外，幾乎每攤位皆有販賣兔肉，且是整隻的連頭帶著肝臟，有的商家則把兔子的頭用鋁薄紙包起來，避免看起來噁心，酒品商店除了販賣葡萄酒外，另有齊全的與酒相關的器具，尤其是盛酒器、醒酒器更是琳瑯滿目，令人愛不釋手，只可惜是玻璃或水晶製品，加上體積大不易攜帶，無法帶回台灣，購買了二幅勃根地的大地圖，回台後依圖回憶拜訪過的酒鄉，是最值得紀念的禮物。但因 Richard 對葡萄酒的認識與狂熱，我想他比我更需要，所以只好割愛。

從 Beaune 直達 Beaujolais 的 St-Amour 酒莊，Beaujolais 是在勃根地最南邊酒區馬貢 Macon 的南方，已不屬勃根地的酒區。Macon 和 Beaujolais 葡萄品種是以加美葡萄 gamay noir 為主。今天就只拜訪一家酒莊。



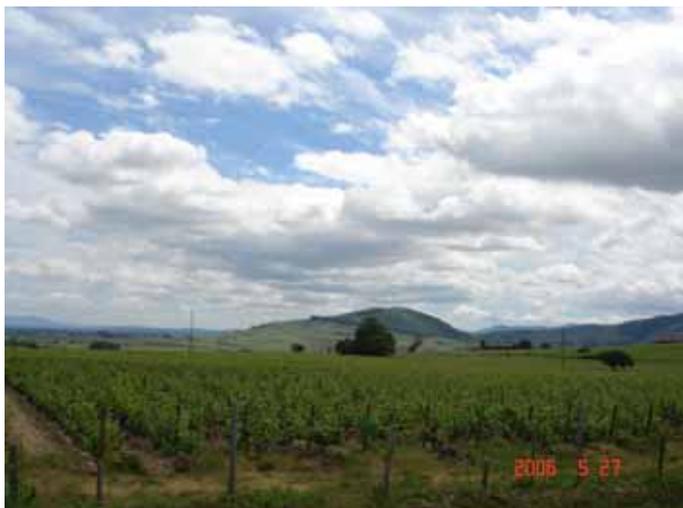
~ Domaine des champs-grilles ~



—Domaine des champs-grilles：酒莊的男女主人非常好客，房子就座落在葡萄園區裡面，女主人是繼承父業傳承下來的事業，該酒莊曾得獎多次，最近是 2005 年的 Pascal Durand 獎。試酒就是展示室的吧台上試酒而不是到地窖試酒：

1. Beaujolais 白酒
2. St-Amour 紅酒 2004
3. St-Amour 紅酒 2005

4. St-Amour + Creme de cerise + cherry 一顆，女主人特地調配的甜酒



~ Beaujolais 葡萄園 ~



~ Lyon 廣場 ~

☆Beaujolais 有多種產區，在台灣接觸的薄酒萊新酒是當年度十一月份的第三星期日全球同步開始銷售，最好是在 2~3 個月內喝完，但此區的薄酒萊酒則是上星期的 5 月 20 日才裝瓶出廠，St-Amour 是不注入橡木桶的薄酒萊酒，使其保有水果香和花香，好的 Beaujolais 可存放超過 10 年以下，2005 年也是 Beaujolais 擁有水果香和花香的好年份，值得酒友的期待。女主人要求到訪的客人在留言簿留言，我留下：很高興此次拜訪 St-Amour，讓我嘗試到 Beaujolais 酒的特色。Tony 則留下諾言：下次要帶好友 Richard 到此一遊。今天只拜訪一家酒莊然後趨車前往法國第二大城里昂 Lyon.

2006/5/28 Beaune → Vaux en Beaujolais → Mannheim(德國)

早上從 Mone-erouilly Hotel 南下到 Vaux en Beaujolais 的 Domaine de la chaumiere 酒莊，男主人是 Mario 朋友的合夥人，熱情的招待。首先參觀 Beaujolais 酒的製造程序，再至儲酒窖內品嚐紅酒，儲酒窖並不是在地下室，而是在一樓，但溫度不用空調，卻保持在 13~15°C 之間，類似地窖的儲酒溫度，品酒桌上備有里昂的零嘴 graddons、法式香腸、麵包和巧克力等，試飲了 2004 和 2005 年的該酒莊 Beaujolais 紅酒。Beaujolais 的製造方法各酒莊不同，像昨天拜訪的酒莊 Domaine des champs-grilles 不將酒注入橡木桶，而今天拜訪的酒莊則將葡萄酒置入具有 100 多年歷史的大橡木桶，放置 6 個月後取出裝瓶，此製法的 Beaujolais 酒可保存 2~3 年。



~ Domaine de la chaumiere ~

值得一提的是，今天 Tony 的酒量超人，一再的續杯並不感到醉意，也許是酒鄉之旅即將結束，最後一站心情舒暢，盡情的暢飲，有不醉不歸的感慨。Mario 則是不能喝太多，因他具有重大的任務，從法國回到德國 Mannheim，今天將有六百多公里的行程，辛苦 Mario 了。



~ 左邊為自行車專用車道 ~