

城市地圖

5月初，香港特區政府文化體育及旅遊局局長羅淑佩結束對法國波爾多的訪問行程，這個聞名遐邇的世界葡萄酒之都，再次在香港人眼前鮮活起來。巧的是，筆者也剛剛結束法國之旅。跟以往出行不同，這一次完全浸泡在「酒香」中，且將新蓋試釀。從波爾多起步，分別踏進左岸、右岸，跨越甜白與乾紅的分界線，置身於蘇玳、聖朱利安和聖埃美隆，解碼它們各自跟時間的對話。一個在霧氣中涅槃，一個藏於梅多克的礫石堆裏，一個從黏土中長出血肉。三家酒莊，三個傳奇，這一路，總算能親眼看個清楚。

判 答 (文、圖)

▼滴金酒莊的前身是阿基坦女爵埃莉諾的嫁妝。



滴金酒莊：液體黃金

滴金的珍貴，單從譯名來看，就可見一斑。

作為甜酒天花板，滴金酒莊（Château d'Yquem）的前身是阿基坦女爵埃莉諾的嫁妝，陪主人先後嫁給了法國國王和英國國王，從巴黎一路走到倫敦，又在百年戰爭後回到法國。酒標上那頂后冠不是裝飾，是中世紀大女主奇崛的一生。後來，一位莊主，也是被尊稱為「滴金之母」的弗朗索瓦茲·約瑟芬，史無前例在酒莊內建起自家酒窖，首創多次分選採收法，將出品的「液體黃金」跟其他所有貴腐酒拉開了差距，連美國總統托馬斯·傑斐遜也一喝傾心。滴金一騎絕塵，在1855年分級體系裏被封為「超一級莊」，意味着當時的地位比拉菲還要高，這個頭銜，迄今只有它一家持有。

多樣土壤孕育優質甜白

一瓶甜白酒能做到這一步，靠的是什麼？大概只有親身探尋過酒莊，才有答案。

它坐擁蘇玳產區的最佳位置，一路上坡。酒莊的土壤極度多樣化，從礫石到黏土，應有盡有。葡萄樹之間還種植着甜豆等農作物，為的是改良土壤。斜坡把特有的微氣候發揮到極致：河口在此交匯，秋季濃重的晨霧滋生貴腐菌，而午後陽光又快速蒸發了水分，如此苛刻的條件，多一分則爛，少一分就寡。但即便如此，貴腐菌也極難預判，採收時需工人逐粒挑選，多次穿越葡萄園，用極低的產量換取優質的酒。如果年份不好，甚至會直接放棄不產。

參觀結束，在品酒室等來了這支瑰寶。琥珀色的液體緩緩流動，杏、橙皮、花香和蜂蜜氣息撲面而來，喝到嘴裏甜度極高，卻絲毫不沉悶不膩，在這個奇妙的組合裏，養美容負責陳年，長相思則提高了酸度作平衡。堅果、藏紅花和礦物感徐徐，變化無窮。餘韻相當長，像一幕話劇結尾的掌聲，遲遲不肯落幕。也許這世界上甜酒本就有兩種，滴金，和其他。

有一點值得特別說明：滴金偶爾也出產乾白，只在少數年份釀造，想要看看這塊土地在不甜時是什麼樣子，想來也是件有趣的事。



▲在酒莊內可遙望滴金葡萄園。



▶出品「液體黃金」的滴金酒窖。

走進世界葡萄酒之都

且將新蓋試新釀

▶有「波爾多凡爾賽宮」之稱的龍船城堡。



龍船酒莊：左岸紳士

梅多克的D2公路是波爾多葡萄酒的主動脈，沿着吉倫特河岸向北延伸，兩側名莊林立。龍船（Château Beychevelle）酒莊的牌子非常顯眼，但要繞過主幹道，才會發現別有洞天。

一座巨大的現代化廠房橫在眼前，這個釀酒車間在10年前建成，半埋入地下以保證自然恆溫。整座建築幾乎都是玻璃外壁，圍繞着波浪形鋼片，像一艘艘揚起的船帆。裏面59個不鏽鋼發酵罐整齊排列，每個罐都對應着一個不同的葡萄地塊，以便釀酒師在收成後的每個節點分別評估，決定哪些進入正牌、哪些進入副牌，最大限度保留風土差異。在佔地92公頃的葡萄園裏，你甚至不用往遠走，就能見證眼前的奇跡發生：這裏不用泵、沒有管子，全靠重力填充。僅僅是這細微差別，就關係到果粒有沒有被機械磨損，以及發酵時的完整性。

踏進「波爾多凡爾賽宮」

在莊園中心，是擁有400多年歷史，被譽為「波爾多凡爾賽宮」的龍船城堡。經典的法式對稱結構大氣壯觀，連接的後花園能直接看到吉倫特河。當年的它作為嫁妝直接歸入波爾多總督麾下，後來總督官運亨通，成為法國海軍總司令。此後，每有船隻往來，都會降帆以表敬意，這也是酒莊的名字由來，瓶標上至今還印有一艘降帆而行的船。這個標識、這段故事，把一個人曾經權傾朝野，風頭無兩的樣子定格成了永恆的風景。

雖然在1855年評級體系裏，龍船被列為四級，但這些年它厚積薄發，成為整個地區品質穩定、也最具口碑的酒莊之一。除了不斷改良提升，另一個原因是酒莊位於梅多克的聖朱利安（Saint-Julien），在硬朗的左岸既保留了堅實骨架，也展現出細膩情懷，就好比在一個劍拔弩張的



▲龍船廠房內部。



▲龍船花園內的龍船雕像。

鬥獸場裏，突然驚現一位優雅紳士，讓人過目不忘。

此次探訪邂逅了19年的正牌酒和另外兩款2020年副牌，橫向對比之下，更顯得別具一格。近些年，酒莊提高了新桶的比例，配上更少的換桶和溫和過濾，讓酒在口感上更柔順豐腴。同樣是赤霞珠作主體、梅洛打輔助，正牌因為有新桶加持，果味充沛，香氣複雜。初喝會覺得像一把拉滿的弓，結構緊實，邏輯嚴謹。再品，瞬間懂得了「收斂的藝術」，跟很多霸氣雄渾的左岸酒不同，這杯龍船裏，黑醋栗、雪松、些許的紫羅蘭調調翻翻而至，尾韻帶着一絲鹹鮮，悠長而不喧嘩。確實優雅，也確實恰到好處。

▼柏菲酒莊葡萄園一望無際。

柏菲酒莊：桃園舊夢

進入右岸，地貌驟然變化。起伏伏中，聖埃美隆（Saint-Émilion）鎮舉重若輕。作為一個中世紀石窟小城，鵝卵石街道、拱廊、爬滿常春藤的岩壁，遠遠看去像是從故事裏走出來的。柏菲酒莊（Château Pavie）就在鎮子東南側的山坡上，抬頭即見連綿的葡萄園，整整42公頃，一路從山腳鋪到山頂。

「Pavie」這個名字，在法語裏意思是一種多汁的水蜜桃。據說早在公元4世紀，羅馬人就在這片坡地上種果樹，後來才換成葡萄藤。但現代意義上讓柏菲揚名立萬的，是一個在1998年「入侵」的外來者——傑拉德·佩斯（Gérard Perse）。在此之前，佩斯是法國知名的連鎖超市大亨，買下柏菲後，他不惜請波爾多最著名的釀酒師大規模翻新葡萄園，嚴格控制產量，把酒莊從頭到尾改了個遍。而遊客眼前的這座大樓，是在13年前新建起來的，大理石、挑高中庭，進去之後宛如步入五星級酒店大堂，在低調的右岸堪稱「土豪」。有這種「膽量」，也因為不缺底氣。就在2012年，柏菲跟金鐘一起，在聖埃美隆十年一次的評級中被晉升為「一級A等（Premier Grand Cru



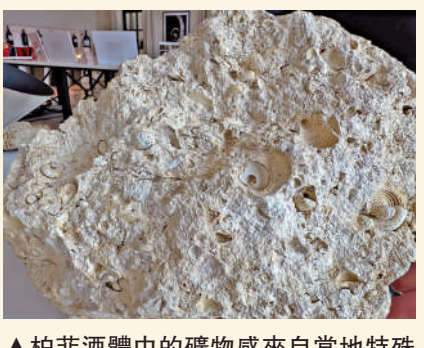
Classé A)」，震動了波爾多酒界。

細品陳年佳釀悠長餘韻

葡萄園分成21個小地塊，平均樹齡超過50年。石灰岩賦予了酒體驚人的礦物感和陳年潛力；再加上比例極高的新桶，在優秀年份新桶比例可達100%。酒莊還會根據每年果實的結構及單寧質量，定製桶的不同烘烤程度。跟右岸多數酒的優雅細緻截然不同，它濃郁、強勁的釀造風格在酒評界一直褒貶不一，愛之慾其生，惡之慾其死，甚至在2003年直接引發了兩大酒評師羅伯特·帕克與簡希



▲柏菲酒莊新樓。



▲柏菲酒體中的礦物感來自當地特殊的石灰岩。

斯·羅賓遜的罵戰，鬧得全球酒業側目。而筆者有幸在參觀這天，也站到了拉鋸的中心。眼前擺着2016年的柏菲，這個傳奇年份跟此時相距整整十年。這不是偶然，柏菲的個性就是跟時間博弈，除了過桶長達兩年，裝瓶後也不會馬上出售，一晃十年已是最低限度的等待。

杯中酒顏色極深，爆炸性的黑莓、李子、甘草味當仁不讓，緊接着巧克力、紫羅蘭夾雜着燻石、煙熏的氣息，好比看到了飽和度極高的色彩。入口的飽滿程度、緊密的單寧，馬上能讓你了解酒莊的用意，通過充分提取，就要把最好的全拿出來。讓我驚訝的是，這款酒的餘韻非常久，直到離開酒莊，還能想像出煙草跟礦石手拉着手，奔向世界盡頭的畫面。的確，現在的它，像一個剛睡醒的巨人，並非不好，而是你清楚知道，哪怕再過個三四十年的，也依然會狀態滿滿。

遺憾的是，帶領柏菲走上今日神壇的佩斯已於2025年辭世。而他傾注大半生的這片山坡，也許故事才剛開始。