

鉴 赏 与 品 味 系 列

干邑

鉴赏手册

Conal R. Gregory 编 著

上海科学技术出版社·香港万里机构

The

Cognac

Companion

A Connoisseur's Guide

干邑 鉴赏手册

CONAL R. GREGORY 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title : The Cognac Companion - A Connoisseur's Guide
Copyright © 1997 Quintet Publishing Ltd.
All rights reserved.

This book was designed and produced by Quintet Publishing Ltd.
6 Blundell Street, London N7 9BH

干邑鉴赏手册

© 2000 by Wan Li Book Co., Ltd. and Shanghai Scientific & Technical Publishers.
Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

鉴赏与品味系列

干邑鉴赏手册

编 著 者 : Conal R. Gregory

创 作 总 监 : Richard Dewing

设 计 : Silke Braun, Ian Hunt

编 辑 : Laura Sandelson, John Wright

摄 影 : Paul Forrester

中文版译者 : 陆 韬

中文版编辑 : 张 帆

出版者 : 上海科学技术出版社 · 香港万里机构

发行者 : 上海科学技术出版社

上海瑞金二路450号

承印者 : 中华商务彩色印刷有限公司

出版日期 : 2000年1月第1版

2001年3月第3次印刷

版权所有 · 不准翻印

ISBN 7-5323-5358-3/TS · 467

干邑
鉴赏手册



A. HARDY
Cognac



Red Corner
HARDY
NE COGNAC
Established 1863
Cie Cognac

Produce of France

COGNAC
RAGNAUD-SABOURIN
MARCEL RAGNAUD
ALLIANCE N°4
1^{er} CRU DE COGNAC
G.C.
Grande Champagne
APPELLATION GRANDE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE
50cl 41%vol.
LA VOUTE - MAISON AMBLENELLE - FRANCE



目 录

第 1 部分 干邑的故事 6



葡萄和葡萄园 13

蒸馏 23

藏酿技术 26

藏酿、调校和标签 31

玻璃杯 33

品尝干邑 34

干邑菜肴 37

干邑游览点 41

第 2 部分 干邑全录 48

术语 220



注 意

本书所谓加仑均指美式加仑。1 美式加仑合 0.03875 百升，1 英
式加仑合 0.04546 百升。百升是干邑酿酒工业标准量度单位。

第一部分

干邑的故事





葡萄予后生
砵酒惠成人
唯此白兰地
留赠我英雄

“CLARET IS THE LIQUOR FOR BOYS;
PORT FOR MEN;
BUT HE WHO ASPIRES TO BE A HERO
MUST DRINK BRANDY.”

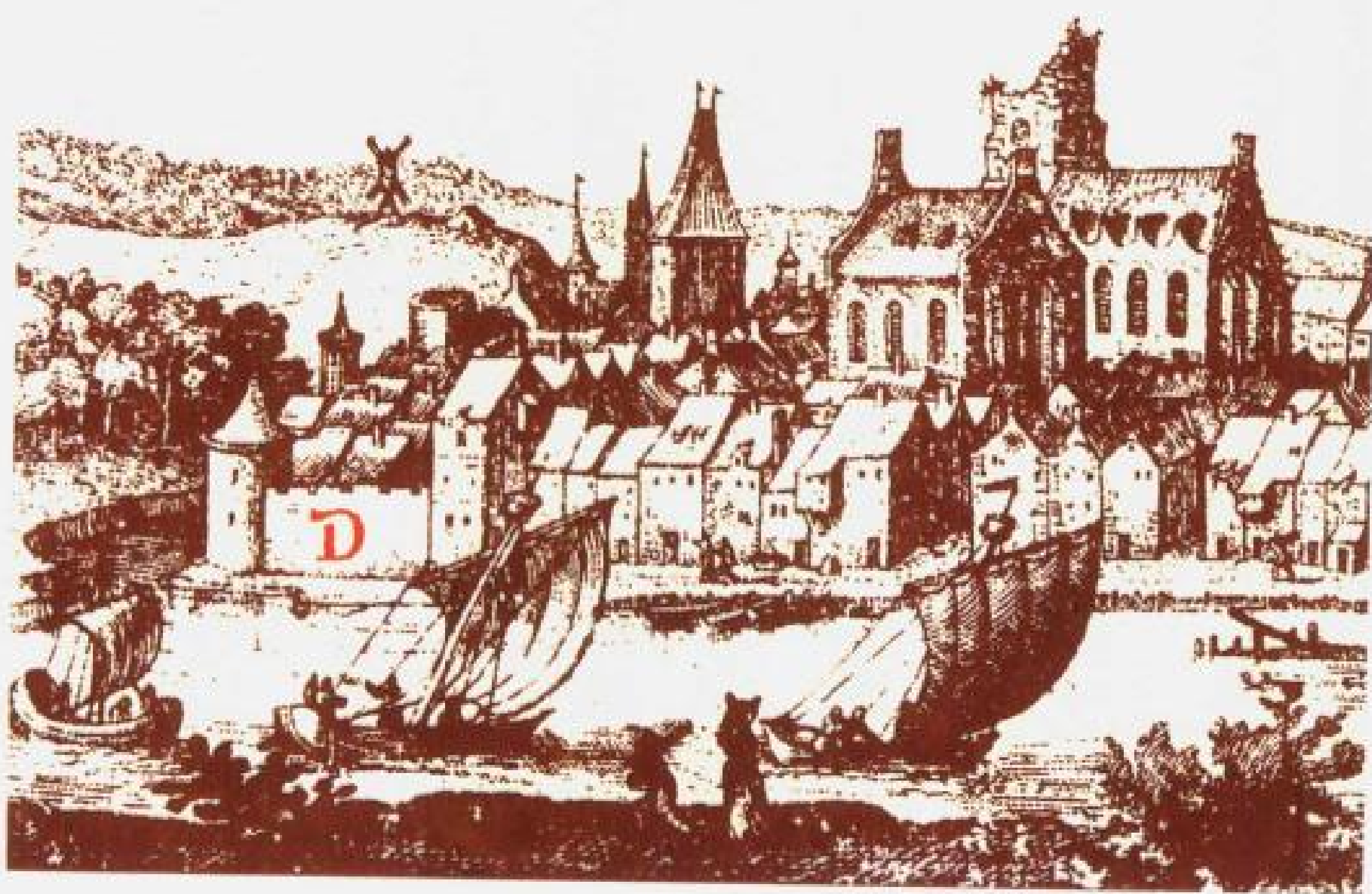


塞缪尔·约翰逊 (Samuel Johnson) 在1779年写以上诗般句子的时候，他想的一定是干邑，这个世界上最高贵、最深涵、最有风格的葡萄白兰地。不过干邑产地的实际情况及其成就，并非家喻户晓，就让塞缪尔·约翰逊的慧眼作为引子吧。

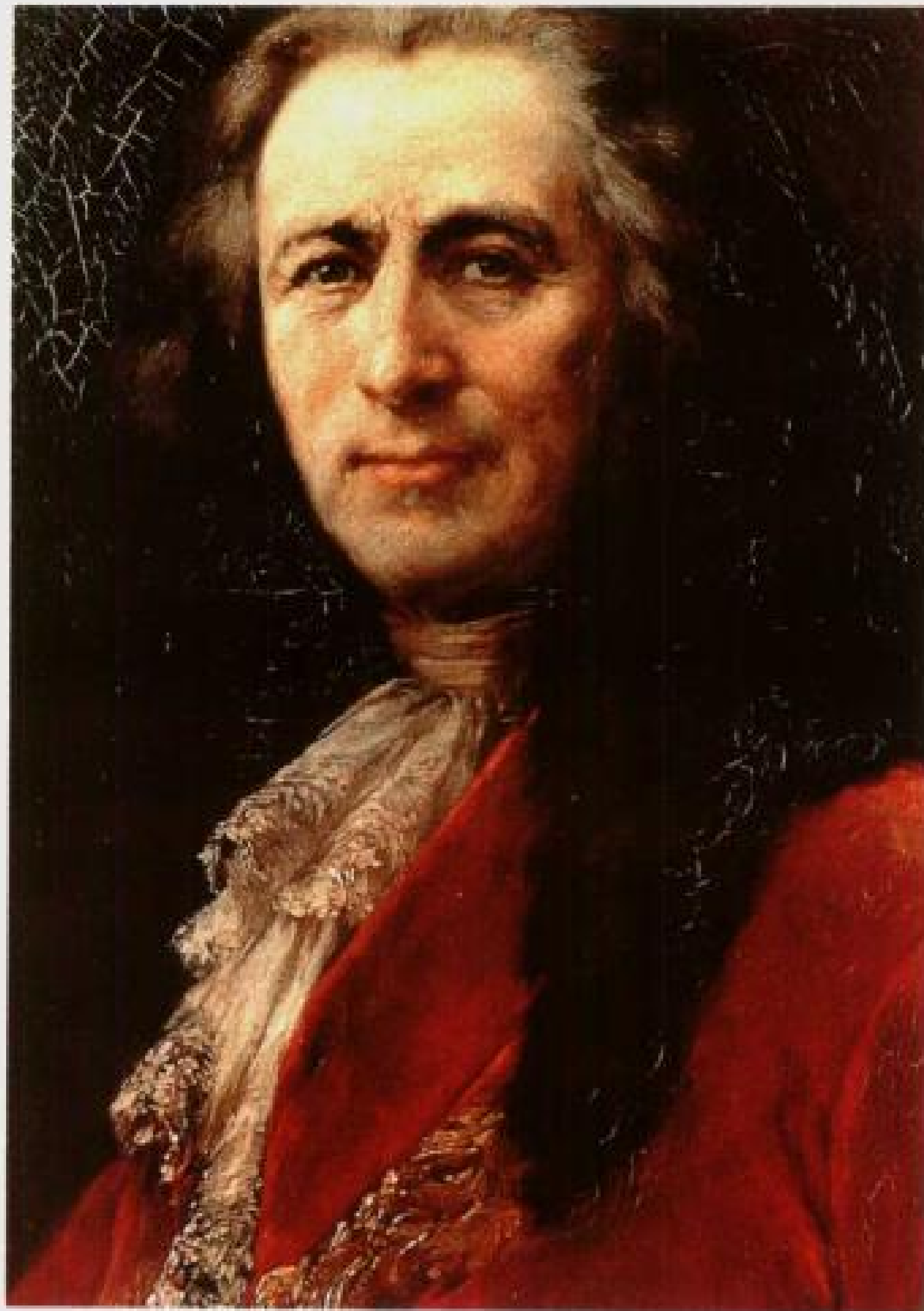
干邑源于科涅克地区，又称干邑 (Cognac) 区，历史学家通常称之为圣东日 (Saintonge)，那是依据一个称为圣东尼 (Santones) 的高卢部落的名字而来的。干邑位于法国西部的波尔多 (Bordeaux) 之北，那里有一条夏朗德 (Charente) 河，弯弯曲曲绕过了昂古莱姆 (Angoulême)、雅尔纳克 (Jarnac)、科涅克 (Cognac) 和桑特 (Saintes) 等市镇，流到罗什福尔市 (Rochefort) 出大西洋。

若干新石器时代的遗迹，说明这地方早已有人类聚居。后来罗马人带来了种植葡萄和制盐方法。那是罗马皇帝普罗布斯 (Probus)，在公元276到282年，把种植葡萄的技术传到这里来。到了12世纪，这里就演变成著名的葡萄酒产地。荷兰、斯堪的纳维亚人和英国的商人，来这里办盐货时，顺带进行葡萄酒的买卖。

到底干邑地区怎样和为什么会由做葡萄酒生意转变为做白兰地的生意，有好几种说法。一种说法是由于航运费时，低度数的葡萄酒，在途中走了气，变得淡薄，低地国家如荷兰等的商人，只有在抵岸时再行蒸馏。为满足客商的需要，法国人便从荷兰买入蒸馏设备，开始了白兰地的酿造。另一种说法是说，商人们买白兰地，为的是注入海员的饮料中，让他们喝得有味儿，打发枯燥的时光。无论如何，过量生产葡萄酒，使它们变得清而淡。总而言之，由于海外对本土的白兰地的需求殷切，在1620年到1650年间，遂使得夏朗德河谷的村庄，除了出现高税率征税外，还蓬



1610年的雅尔纳克市



让·马爹利(1694~1753)·最古老的干邑厂的创立人

勃地发展了酿酒业[较之于卢瓦尔 (Loire) 和吉伦特 (Gironde) 而言]。

17世纪下半叶和整个18世纪，干邑地区不断地涌现酿酒业主，他们包括各行各业的人士，由尊贵的大地主到乡村牧师直至普通农夫。有5种高产的葡萄，能酿造出顶级的白兰地，它们是巴尔扎克 (Balzac)、布朗什蓝美 (Blanche Ramée)、佛尔布朗什 (Folle Blanche，用得最普遍的品种)、格罗布朗 (Gros Blanc)、格罗布尔劳 (Gros Bouilau)。种植的技术基本上只是向任意的方向每隔0.9米栽一株，也不用扶桩和抓线。如果有一株葡萄枯萎了，便在旁边用压条法补植一株好的。遇到霉病和其他疾病，人们便拿它没办法。

夏朗德河两岸的村庄，逐渐来了许多外国人，落地生根，发展白兰地酿造业，相当大地改变了当地的传统面貌。爱尔兰都柏林城堡堡主的公子，詹姆斯·德拉曼 (James Delamain)，1759年到这里来开发，不过他的祖籍却是这里的雅尔纳克。1715年，让·马爹利 (Jean Martell) 告别了他的海峡泽西岛 (Jersey)，迁来干邑；



让-安托万·奥达·德拉格朗热，1799年建立的奥达公司的合伙人



托马斯·海因(1755~1822)，海因公司的拥有者，在酿酒技术上有极深的造诣

而1765年爱尔兰的科克市(Cork)的理查德·轩尼诗(Richard Hennessy)，也在这里建立了他的公司。轩尼诗当时已任路易十五麾下爱尔兰旅的营长。1782年，托马斯·海因(Thomas Hine)由英国多尔薛特(Dorset)来到干邑。1799年建立的奥达(Otard)的合伙人让-安托万·奥达·德拉格朗热(Jean-Antoine Otard de la Grange)，是追随被流放的詹姆斯二世的苏格兰望族的后裔。

蒸馏技术逐渐进步，双蒸法已成为常规方法。石制灶架中的燃木锅炉可容纳53~79加仑。今天，蒸馏器的炉头都是涡轮形的，由它出来的铜或赤陶做的蛇形管，插入一个冷却塔中。这种冷却塔过去只是一个盛满水的木桶。为要获得67度的酒(根据英国法律，这是简税制条例下最高的酒精度数，超过这个度数的白兰地要缴纳双倍税)需要进行几次持续的加热，或者对头度酒(头一次加热的产品)施行再蒸馏，或者把它加到第一批的葡萄酒存酒中。无论哪一种处理，都只能留出每次加热程序的中间部分。

18世纪和19世纪初期，干邑的贸易主要操纵在新教徒及其海外同教派的人士所组成的基本商业网络机构的手里。白兰地按桶购销，有“褐干邑”(加入了糖浆增添甜味，以掩盖当时未臻完善的蒸馏技术)和“纯干邑”(不加入糖浆)之分。



19世纪开始使用的铜制蒸馏器

干邑酒从这时开始用其原产地来命名。例如“干邑香槟”[Champagne de Cognac，指的是锡干泽 (Segonzac) 腹地的白垩地区产品]，其品级比贝华 (Bois) 地区的白兰地来得高贵。大约到了1850年，酒商开始用瓶子来输出白兰地。这使得白兰地走向全世界，并得到消费者更大的信任。瓶装生产开创于科涅克市，到了1880年，本区的白兰地销量达到100万箱 (现在是121万箱)。

那时干邑的葡萄园，占地达691 600公顷。1878年，干邑葡萄受到了蚜虫即葡萄蚜的侵害，只有种植在低地的潮湿粘土地带的葡萄抵挡得住。1893年，能生产的葡萄园，萎缩到只剩98 800公顷。后来，人们普遍采用嫁接到能抗葡萄蚜的美国根株的方法。此外，两种葡萄菌病、霉病和卵霉病也带来了问题。

这场灾难导致了葡萄种植的革新。采取了按行植株方式，留下空间给犁或牛拖耙使用，到1950年便都改用拖拉机。行距加宽0.6~1.8米，还用了扶桩和抓线。

IMPORTATION OF BRANDY Into the Port of New York For the year ending Dec. 31, 1881 COMPILED FROM THE COLUMNS OF BOHART'S WINE AND SPIRIT CIRCULAR, OF JANUARY 10, 1882.		
Brand.	Importer.	Gallons.
Otard, Dupuy & Co.	Canada, Crooks & Heynaud	64575
Jas. Hennessy & Co.	Ed. Blackburn & Co.	54,705
Martell & Co.	Benaud, Amy & Co.	41,775
A. Fellebrun	G. Amann & Co.	36,600
Pinet, Castillon & Co.	Oswald Jackson & Bro.	34,315
Pastat & Co.	Horn, Butler & Bro.	30,271
Laurent & Marot	Canada, Crooks & Heynaud	17,290
Jules Kohin & Co.	E. LaMontagne & Sons	16,298
L. Faurand & Co.	Emil Schultze	9,307
Vineyard Prop. Co.	Walden & Co., Phila.	8,780
Sauvage de Forge & Ma.	Ives, Beecher & Co.	7,685
Augier Freres & Co.	Luyties Bros.	7,008
Gold Seal	H. W. Allen & Co.	6,755
Arme Seignette	Walden & Co., Phila.	6,500
E. Bony-Martin & Co.	Albert Blum	5,847
Societe de Proprietaires	M. Spiegel & Co.	5,577
George Hayer & Co.	Chas. F. Schmidt & Peters	5,498
Arme Seignette	M. Lienan & Co.	4,700
La Grande Margne	L. Soudern & Co.	4,051
F. Desaudier & Co.	K. & J. Burke	3,773
Jules Duret & Co.	Robert W. Taylor	3,612
Vineyard Prop. Co.	M. Lienan & Co.	3,560
J. Iemas, Hy. Monie & Co.	L. H. Smith & Sons	3,218
Dubois Freres	Brochu, fils & Co.	2,940
Arbouin, Marett & Co.	Paris, Allen & Co.	2,905
Vin. Robert & Co.	M. Spiegel & Co.	2,750
Barnett & fils	M. Spiegel & Co.	2,733
Houliet & Delamain	Hank & Unger	2,740
W. Bertrand & Co.	P. W. Engs & Son	2,650
J. E. Delary & Co.	Parry & Nicholas	2,498
Bièvre, Girard & Co.	Dodge, Cammeyer & Co.	2,480
Couandou & Co.	Arguinban, Wallis & Co.	2,454
Theos. Bine & Co.	G. Amann & Co.	2,050
Alexandre Matignon & Co.	Nicholas Bath & Co.	1,885
Barton & Guesnier	E. LaMontagne & Sons	1,684
A. Tibbot, fils & Co.	Julius Wilde & Bros	1,209
Various		112,661
Total gallons for the year		488,848

1881年进口干邑到美国的官方统计



20世纪初期，奥达公司的酒瓶贴标签的工场

葡萄和葡萄园

1909年5月，法国理定了合法酿制干邑酒的地区的边界，以后屡经修订。基本上那是沿着夏朗德河伸展的。夏朗德河是条流域宽阔的水流缓慢的河，亨利四世曾说那是他的王国的最可爱的溪流。这地区包括夏朗德管辖区的大部分，滨海夏朗德 (Charente-Maritime) 的全部，德塞夫勒 (Deux- Reserve) 和多尔多涅 (Dordogne) 的一小部分。全区总面积是280万公顷，界定适宜种植葡萄的面积是170万公顷。现在，有203 454公顷的土地种上了葡萄。

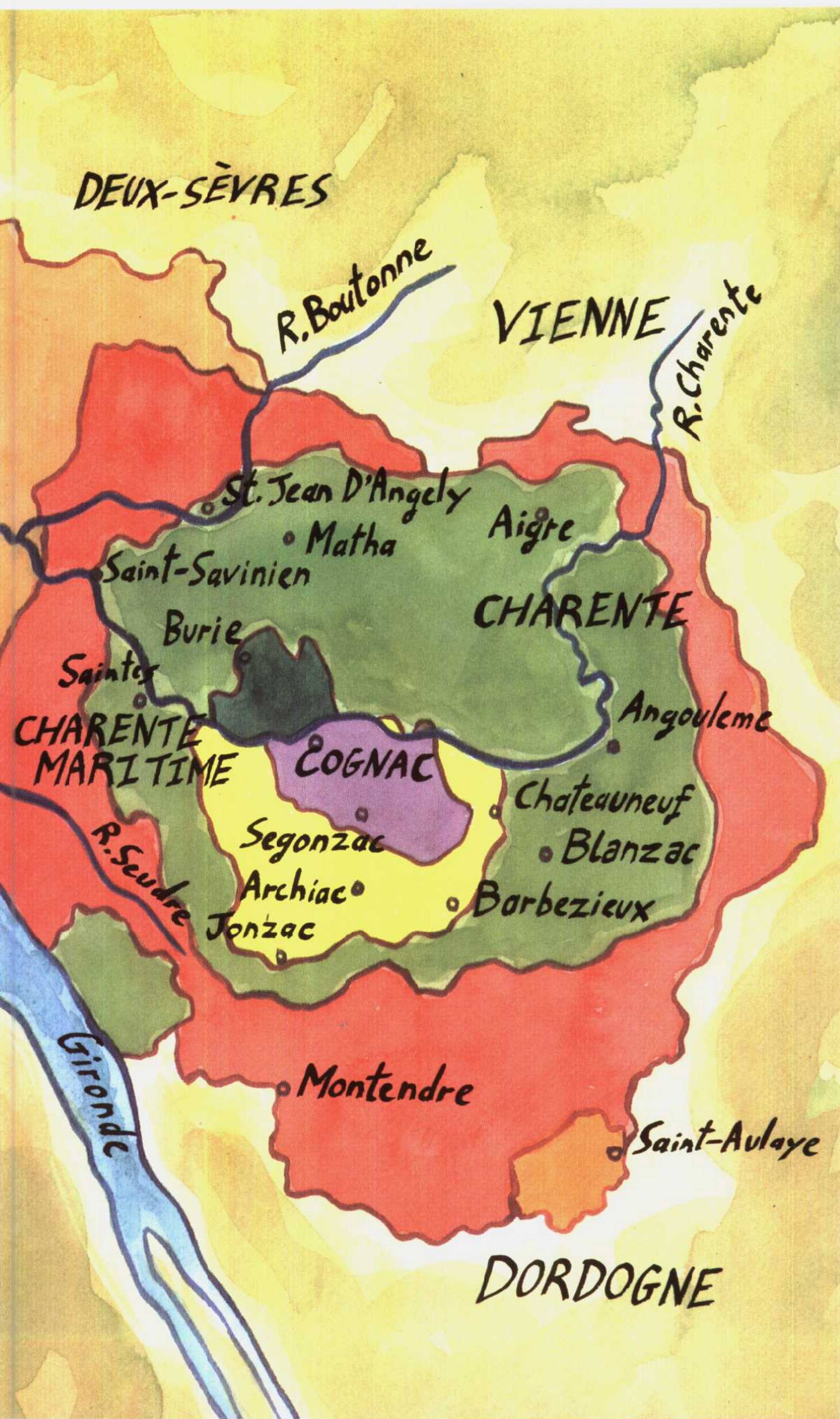
这地区的年平均温度是摄氏13.3度，夏天摄氏21.5度，冬天摄氏6.5度。许多地方景致可以和英国乡村风貌相媲美。

在其腹地，有个特殊的石灰岩地带，名曰大香槟 (Grande Champagne)。很多酒评家都认为此地出产的干邑为各区中的极品，无论在香醇度和浓郁味感都是如此。



雅尔纳克市的夏朗德河







大香槟地区的属于雷米·马丁 (Rémy Martin即人头马酒)的葡萄园

大香槟区美称为“头等种植园 (premier cru)”。那里有33 222公顷地生产葡萄，覆盖27个教区。锡干泽 (Segonzac) 村在其中央，而科涅克市在其西北边缘。它位于大西洋海岸线和夏朗德上游河谷高地之中间，形成了温和的小型气候带。加上白垩纪 (Cretaceous period, 7 000万至1.3亿年前) 留下了丰富的碳酸钙，使得它出产的干邑，至精至美，带有浓烈的花样的芬芳，需要用长桶藏酿经年，以养其至醇至美之品。

官方公认的六个区的第二把交椅是小香槟 (Petite Champagne) 区。地理上它是大香槟区的南部外围的半圆形。它有葡萄园39 196公顷，覆盖60个教区，囊括阿茨亚 (Archiac)、巴卜休 (Barbezieux)、夏朗德河畔夏托纳夫 (Châteauneuf-sur-Charente) 和戎泽 (Jonzac) 等镇。和它的素负盛名的邻区一样，它的干邑因其石灰岩土质而出名。

大香槟和小香槟的酒混合起来时，其成品便叫上等香槟 (Fine Champagne)，供应量不下于大香槟地区原产之半。

博尔德里 (Borderies) 是6个区中最小的区，仅覆盖干邑区北部的6个教区。它有葡萄园10 063公顷，不过土地肥沃——虽然仅及大香槟区的一半石灰石量——并有其独特的小气候，使得它出产的干邑，其芳香使人联想紫罗兰。这里的干邑酒比较快酿熟，因而作为混合调校之品种，需求甚殷。

余下三个地区芬贝华 (Fins Bois，意为“美林”)、邦贝华 (Bons Bois，意为“上林”) 和贝华奥第纳里 (Bois Ordinaries，意为“常林”)，组成了贝华 (Bois) 区。原是林区，地如其名。贝华是最早种植制酒葡萄的地区，直到1650年，那时香槟区仍然适宜于种植谷物。

芬贝华区环绕着大、小香槟和博尔德里三区，还包括米兰布镇 (Mirambeau) 的外围一块。本区大部分在科涅克市的东北，包括了主要的市镇如昂古莱姆、桑特，共有278个村庄，种植葡萄的面积居六区之首，共83 177公顷，生产的干邑占干邑总产40%。由于下面是硬的石灰石的心土，其干邑酒浑厚、浓郁而早熟。

邦贝华的土地主要是仅有少许石灰的粘土，包围着头四个区。西面如科兹 (Cozes)、萧戎 (Saujon) 和特尔芒 (Talmont) 等镇周围地方受到海洋性气候影响，其干邑相当早熟，但比较粗涩。

第六区贝华奥第纳里，有时称贝华公区 (Bois Communs)，覆



大香槟的葡萄园

盖了干邑区的外围部分。大多数沿着海岸[包括拉罗歇尔港 (La Rochelle) 和罗什福尔市]、奥列龙岛 (Oleron) 和雷岛 (Re), 以及东南角的圣欧莱 (St. Aulaye) 的一小部分。这里只有3 796公顷地种植葡萄, 所以是干邑产量最低的地区。由于酒质较次, 农民们喜欢捕鱼、拾贝壳动物或发展旅游业。这里的沙质土壤可以出产早熟干邑, 多数卖给游客。

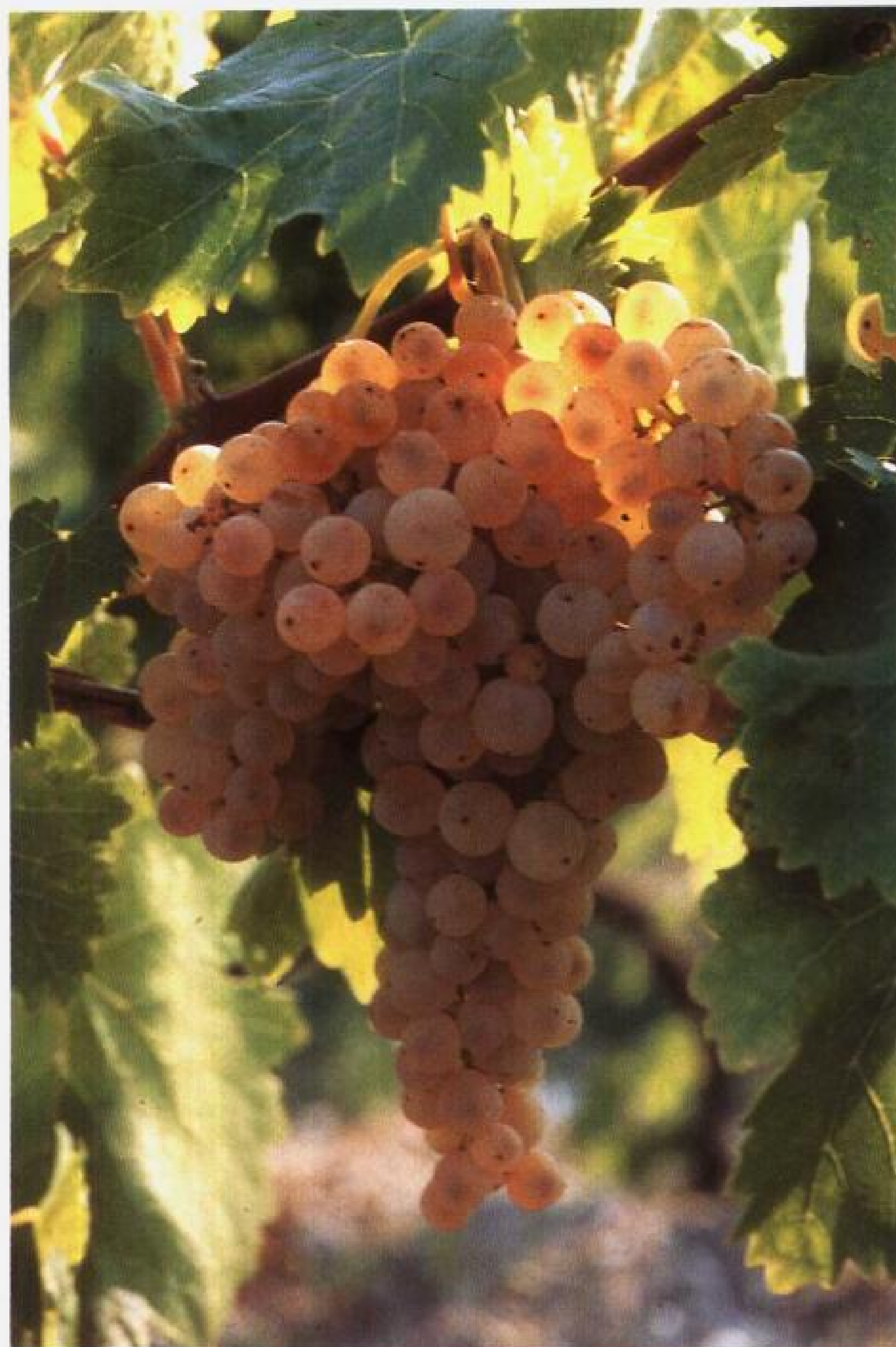
干邑地区种植红、白两种葡萄。1996年, 红葡萄种植9 384公顷, 而酿造干邑的白葡萄占203 454公顷, 其他白葡萄占939公顷, 相应的红酒、干邑和白酒出产量分别是510万加仑、2.7亿加仑和53.6万加仑。

6个区产量分布如下:

地区	红葡萄 (加仑)	白葡萄 (加仑)	总加仑数 (加仑)
大香槟 Grande Champagne	124 921	47 572 588	47 697 509
小香槟 Petite Champagne	336 842	58 941 777	59 278 618
博尔德里 Borderies	80 825	13 853 166	13 933 991
芬贝华 Fins Bois	1 736 810	121 405 510	123 142 320
邦贝华 Bons Bois	1 791 082	44 231 600	46 022 682
贝华奥第纳里 Bois Ordinaires	1 044 524	4 550 951	5 595 475
总和	5 115 004	290 555 593	295 670 597

资料来源: 1996葡萄年产量(干邑国家专业局)

干邑区的许多小型葡萄园主, 达18 824家, 生产很多品种的葡萄, 但多数集中为乌艺布朗 (Ugni Blanc) 的品种, 它有时称圣艾米伦 (St. Emilion), 但它和东波尔多的以这称呼作别名的品种是两回事。这种葡萄是法国种植最广泛的白葡萄, 但从未在标签上留其大名。在干邑区, 该品种产量极高, 常常达到每公顷1 015加仑葡萄酒量。乌艺布朗, 在意大利称为特里比安诺 (Trebiano), 可制成无甜的高酸度的淡葡萄酒, 作为蒸馏的酒底十分合适; 它还能酿出该地著名的开胃酒 (Apéritif) 夏朗德品奴酒 (Pineau des Charentes)。

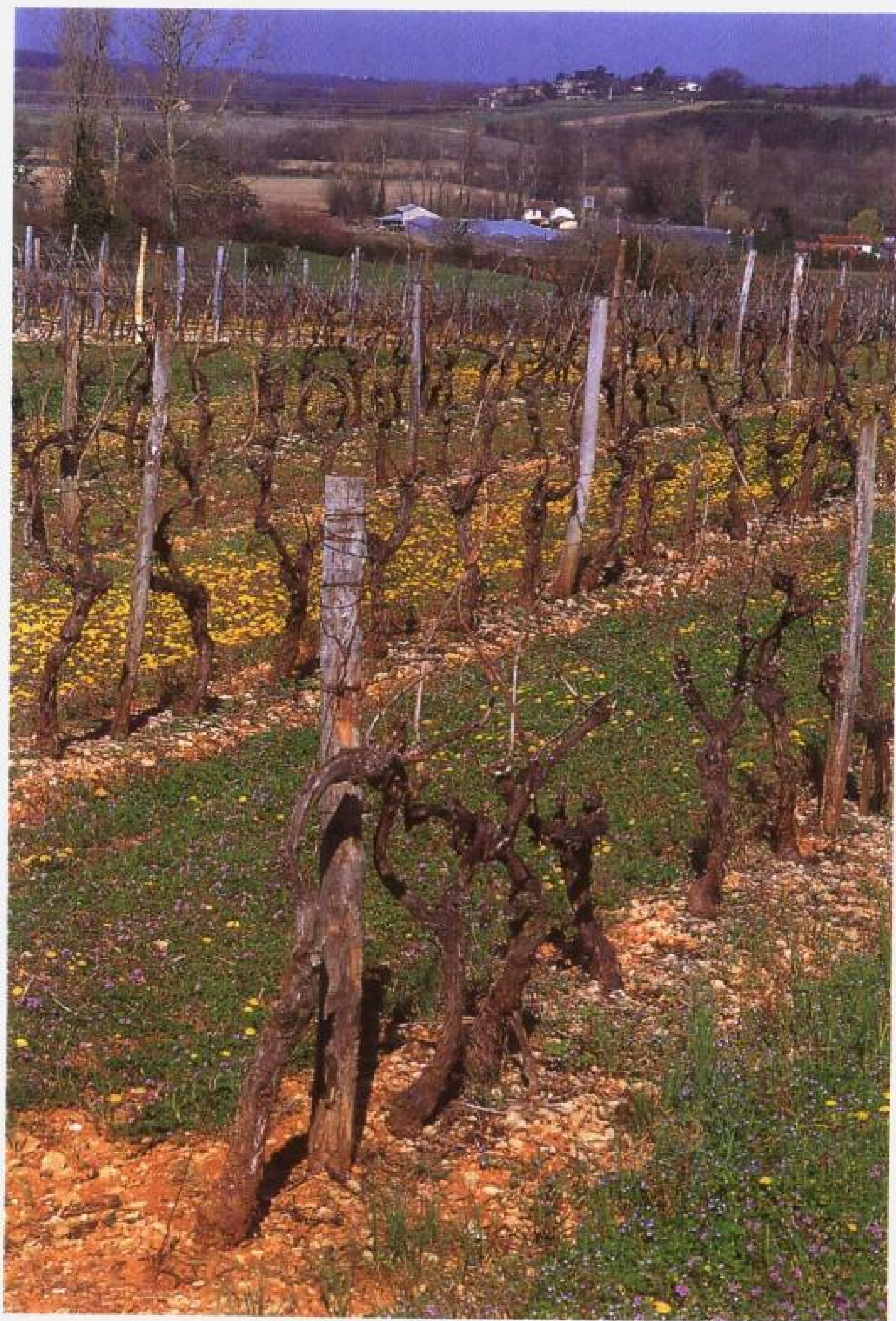


乌艺布朗 (UGNI BLANC) 是干邑区主要葡萄品种

乌艺布朗最先植根于法国南部，大概是在罗马教皇宝座迁往阿维尼翁 (Avignon) (公元1308~1377年) 期间，由克雷芒 (Clement) 五世或他的一位继任人从意大利传去的。这品种很快地代替了干邑区的主要品种佛尔布朗什，因为它能有效抵抗葡萄菌。

佛尔布朗什仍有种植，它可以酿造相对中性的酒。第三种本区的葡萄是可伦伯 (Colombard)，可酿造低酸、度数高的葡萄酒，但从蒸馏商的观点看并不太合适。而它也易患卵霉病。多余的可伦伯作为夏朗德土酒销售。

干邑白兰地，凡要用地区名如博尔德里来命名其品级时，根据1936年5月的法令，要求90%的干邑酒底，必须由规定的三个品种(乌艺布朗、佛尔布朗什和可伦伯)提供，而10%由其他五个品种提供，它们是布朗蓝美[Blanc Rame，有时叫梅利耶·佛朗索瓦(Meslier St. François)，在西卢瓦尔也有时会碰到]、幽兰嵩布朗(Jurançon Blanc，在法国西南的蒙特尔也有少量生产)、蒙蒂尔



夏托纳夫的葡萄园



今天用手工收割已十分罕见了

(Montils，酿制的具有独特的迷人果品芳香，如菠萝般)、塞美隆 [Semillon，全世界都有其踪影，而品牌名为萧伟仁布朗 (Sauvignon Blanc) 者，酿制萧坦尼酒 (Sauternes)] 和塞莱克 (Select)。

奇怪的是，干邑国家专业局 (BNIC) 却没有保存不同品种的生产统计。乌艺布朗在众多的葡萄园中占了大概95%，而小型的园主常种植其他并不行时的品种。根据博龙城堡 (Château de Beaulon) 的克里斯蒂安·托马斯 (Christian Thomas) 所云，蒙蒂尔是种古老的阿马邑 (Armagnac) 葡萄，过去为干邑当局视之为边线品种，而现在则属推荐的了。他种植这品种是取其清香纯美。其他有的人种植佛尔布朗什，为其带梨香和荳蔻芳香，而种植可伦伯则取其青柠香味。佛尔布朗什品种的种植量自19世纪以来已大幅下降，原因是它不容易嫁接美国的根株之故。

过去种植的葡萄像灌木丛般漫野而生的景象现在已不复存在，干邑区已经实现了机械化。以往，到了官方定为由米迦勒节 (Michaelmas，9月29日) 开始的收获季节，本区生产会十分紧张。收到的葡萄先贮入小木桶中，然后倒到涂了焦油的柳条篮里，最后放到牛拖车的大缸中送到制酒厂。用强力的木制螺旋压榨，每公顷可得2.6加仑的葡萄汁液。

今天的干邑葡萄树排得更疏(通常行距1.8米)，株距也较远(3.0至3.8米)。大多数的葡萄园都用机械来收割，使用平板压榨或压缩空气压榨。在发酵时，不会加入酸和糖。这个过程要三个星期。结果酿成的是一种8至9度酒精浓度的淡而不好入口的原酒，只适合于蒸馏。



雷米·马丁 (RÉMY MARTIN) 葡萄园的工人在装载收获



机械收割葡萄

蒸 馏

干邑酒采用传统的壶馏法施行两次蒸馏，这种方法和苏格兰酿制麦芽威士忌是一样的。当淡的原酒发酵好之后，便要抢时间，因为收获季节后的3月31日便要蒸馏完毕。蒸馏厂日以继夜地进行处理，工人在蒸馏室架起帆布床从事工作，他们不得不牺牲圣诞节和新年的节日，赶制白兰地。

有三类组织负责蒸馏：联合体（管辖75个蒸馏厂，82 415加仑酒量）、专业酿酒商（既是葡萄园主又是酒商（共有1 126个蒸馏厂，928 587加仑酒量））和本地酿酒商（兼营制酒的散户农庄（共有1 674个蒸馏厂，923 684加仑酒量））。几乎一半——约9 600家的本地葡萄园主都兼营酿造业，只有200家是专营酿造业的。

蒸馏用的是铜容器。通常未过滤的原酒，连沉滓一同蒸馏，放到灯泡形的壶中加热，一般是烧天然气。酒精渐渐蒸发，被收集到一个洋葱形的水桶中。有的人比喻这设备像伸出东西的梨，因为有一条管从这个水桶中伸入冷却塔里；在那里接上盘绕管，再把蒸酒引流到收集缸里去。第一次蒸馏的酒还有点浊，酒精是27~30度。这就是所谓低度酒（Brouillis，初蒸酒）。

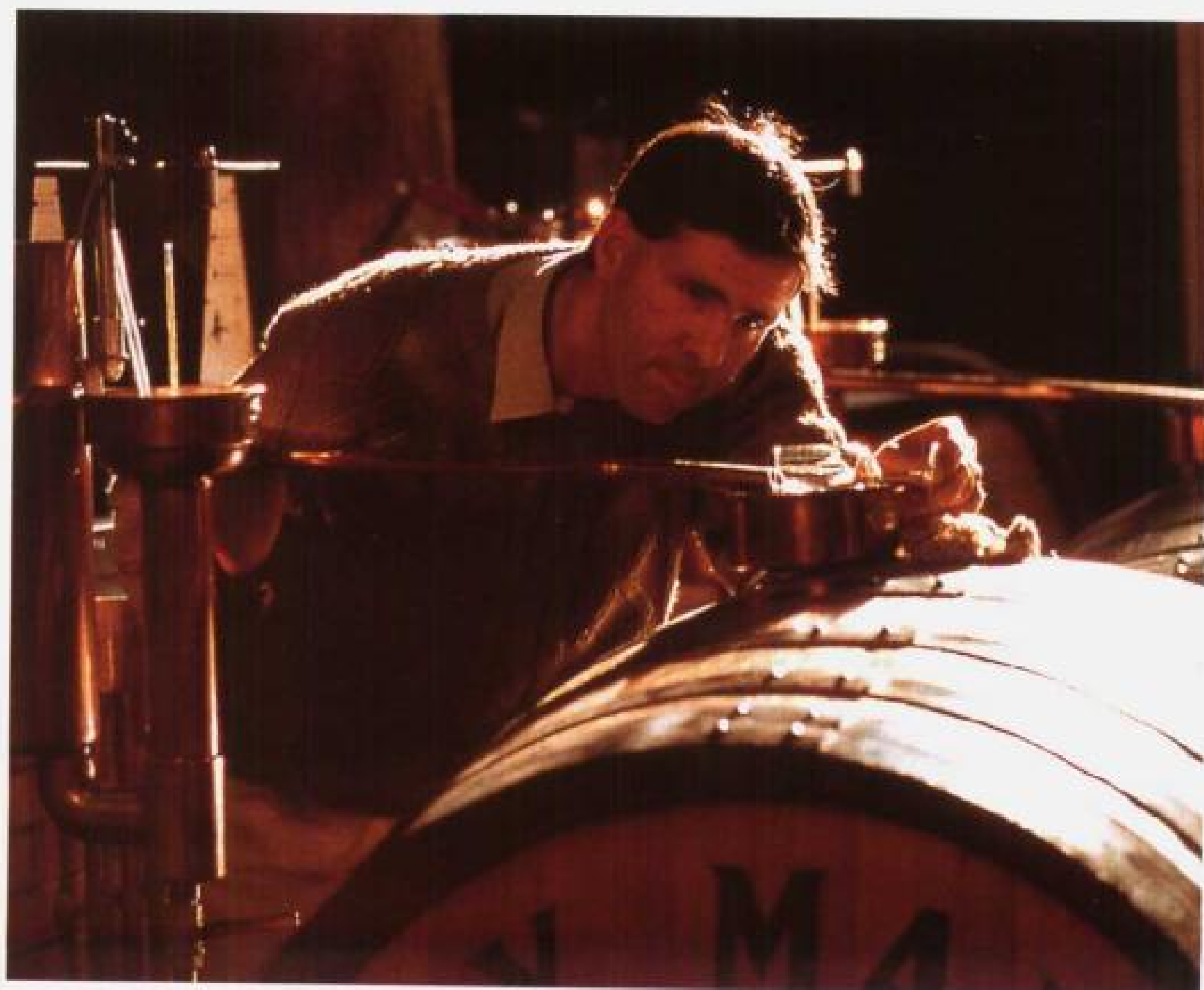


马爹利(MARTELL)在嘉连(GALLIENNE)的蒸馏厂是本区中最大的蒸馏厂之一

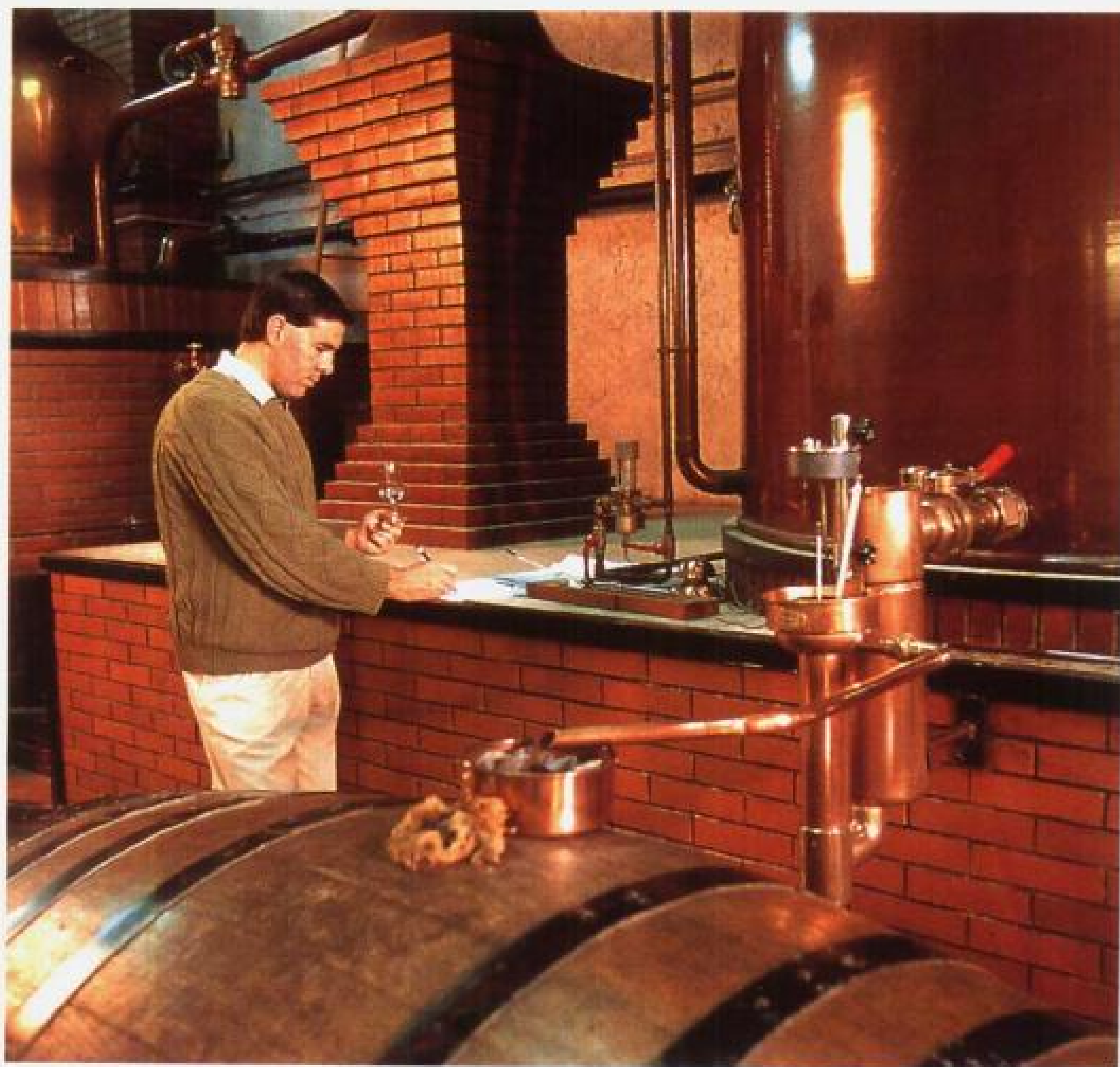


酒液由水桶经管道流到冷却塔的盘绕管，再到收集缸

初始蒸馏可以造出3 445加仑的酒，但小型的蒸馏器可以取得较有风味(指干邑酒的品格)且酒精含量较少。另一种变化是和使用热转换器有关，利用热的酒蒸气对准备蒸馏的酒进行预热，以减少能源消耗。不过这样可能产生某些氧化物。



从第一次蒸馏得到的初蒸酒中抽取酒液



雷米·马丁 (RÉMY MARTIN) 厂的蒸馏房的技艺工序

第二次蒸馏用到的蒸馏器容量是795加仑，不过按规定只能蒸馏663加仑。这过程要延续12小时，其间工作人员要从蒸酒中分离出中间或者说中心部分的烈酒成分(72~80度)。而如果度数低于60度便要停止收集，不过多数工厂会在度数降到68度便截止了，这样可使酒的风味更足一点。一头一尾舍弃的部分会和下一批的原酒再蒸馏(以取得更浓的酒液)，或者和初蒸酒再蒸馏(这会更有果香)。不过，各厂的处理手法会有不同，大家一致重视的是，在分离不同的酒时特别小心。这全赖蒸馏师的技艺技巧，以保证取得最清纯和最有独特香味的酒的中心部分；他只靠酒精度数表以及他自己敏锐的味蕾。大香槟的让·菲尤(Jean Fillioux)说：“只有长期的实践和积累，立足于大量实践而非一成不变的家规，才能在最恰切的时刻得出最准确的判断。”

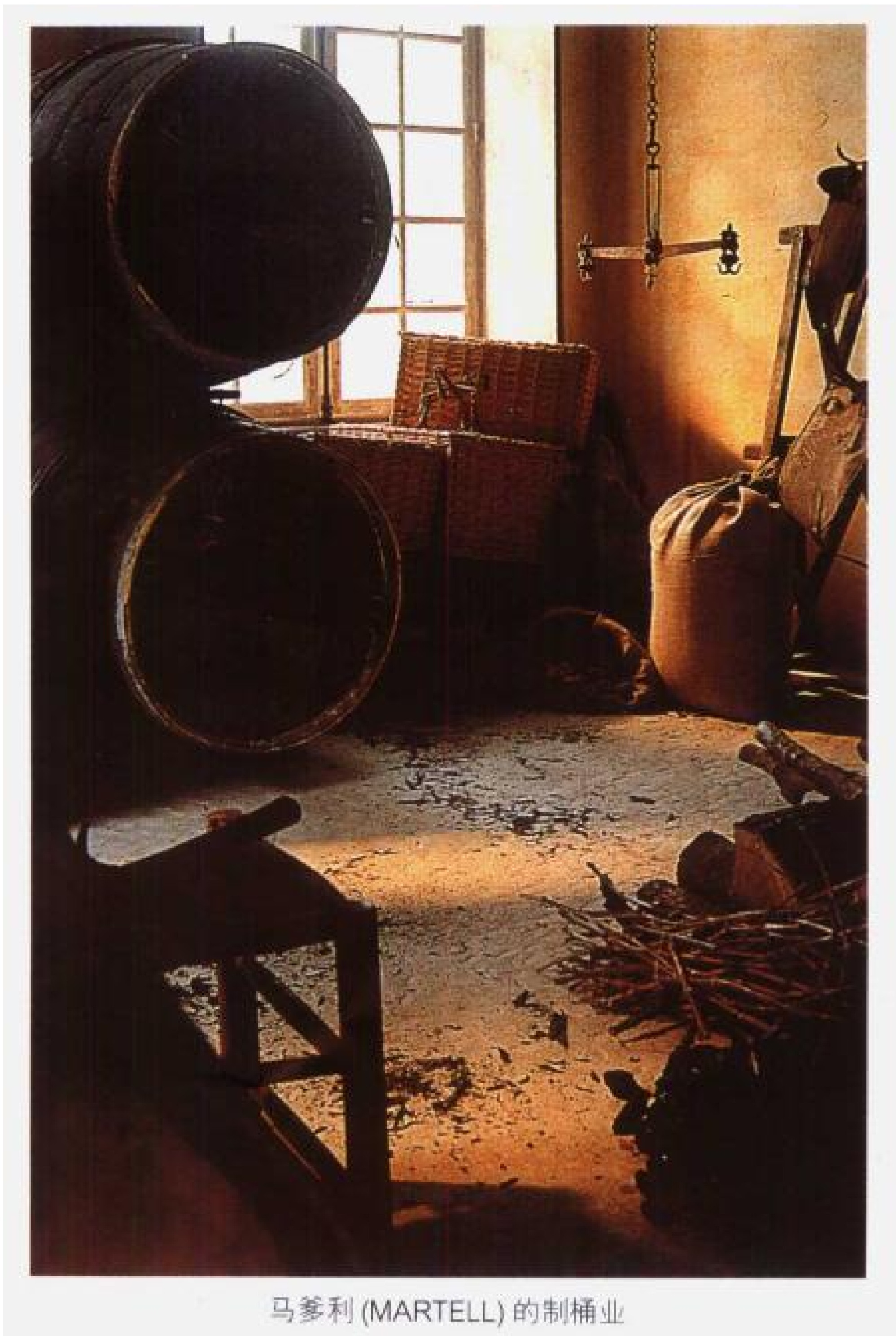
藏酿技术

干邑需经长时间的桶内贮藏，以养成有其独特的酒品。这样通过桶内缓慢的氧化，原有的粗涩苦味便会消减，并使酒质更香醇浑熟。这过程称藏酿 (Maturation)。

一些酿酒商喜欢把从蒸馏厂出来的饱和浓度的白兰地即行贮藏，以取得最高的蒸成率。法国财政部门允许3%的损降率(美称为“天使抽佣”)。旧日的干邑会在白兰地一直藏酿到自然浓度(即自然降到合适的度数)时入瓶，但现在很多人都是在蒸馏完后马上加入一些蒸馏水或干邑和水的混合物以降低浓度。后者常是分阶段加入，避免度数降得太快。



利穆赞 (LIMOUSIN) 的橡树林是制造酿酒桶两种木料之一



马爹利 (MARTELL) 的制桶业

贮藏干邑酒的藏酒库[由于它在地面上建筑物内，故常误称为藏酒阁(Cellar)]，对于干邑很有影响。它们都靠近夏朗德河，比较潮湿。干燥的藏酒库会予白兰地较粗涩的口味。有经验的藏酿师会监察酒的酿成程度，不时把酒桶从这个建筑搬到另一个建筑去，有时放到地面层以保持湿润，有时搬到楼上让它干燥点。通过这样的贮藏法酿成其最香最醇的酒质。

木材的选择，在其树龄和品种方面都是决定性的。只有克苏罗布 (Quercus Robur) 和克苏柏特拉耶 (Quercus Petraea) 的橡树类可以用。传统上这是指利穆赞 (Limousin) 和特朗赛 (Tronçais) 的橡树，使用其树干部分(通常有80~100年之久)劈出来(不能锯)的板。利穆赞长在干邑东部的利摩日 (Limoges)，较之特朗赛多点丹宁味而少点木质素(一种有带香草味的硬化物质)。后者生长于法

国中部森林，纹理较密而丹宁味挥发得较快，所以一般它用于要较早卖出的干邑。

多数酒桶载酒92.5加仑，但要用更大的缸来作酒的混调。木板要露天存放几年，才能用来制酒桶。有少许干邑酿酒厂有自己的制桶工场，而雷诺·比事奇 (Renault Bisquit，即“威来百事吉”) 的一家最为突出。轩尼诗的博物馆和给来客看的影视，可让你一睹制桶的高超工艺。

是否给那些年份短的白兰地或其一部分使用新的木材，主要取决于酿酒厂的类型。在藏酿中，白兰地会发生复杂的化学变化，法国人称之为“培养”。新的无色酒液带一股葡萄花盛放时的芳香，具有原产区的特别气味。有的酒厂[如符拉频 (Frapin)]觉得采用新木很重要，而另一些[如德拉曼 (Delamain，即得万利)]则拒绝使用。

为了取得一致性，干邑酒要加入三种附加物。橡木刨花浸剂，可以缩短酿熟期并补偿大缸中贮藏的干邑的木质香；焦糖，目的是调颜色；还有糖浆，每1夸脱用1/4盎士可以缓和混合酒。

显然，他们有一个木桶贮藏的上限时间，以避免过分木味化。经7年藏酒的酒桶，称为褐桶 (Barrique rousse)，可以用来贮藏更陈的酒。贮藏15至20年间，干邑酒变得更浑成和丰腴，但和干酪不同，这时称为熟酿 (Rancio)。酒容量和酒精浓度稍为少了一点，但更为醇和，更为芬芳。少量的糖质 (要从木材纤维素提炼) 可以提高其品质。

40至50年是贮藏的最高年期，德拉曼 (得万利) 公司的老板，阿兰·布罗斯塔德-德拉曼 (Alain Braastad-Delamain) 说“藏酿超过60年，白兰地再难从酒桶得益了，而且，长期暴露在空气中会使酒变质”。到这一时期，必须把酒转到大玻璃瓶或坛子。

最老的干邑放在暗的藏酒阁里，和其他藏酒隔离。这些藏酒称作“楼上楼” (Paradis)。最佳藏酒规格应是干邑城堡 (Château de Cognac) ——有时叫伏尔瓦城堡 (Château des Valois)，1494年国王弗朗索瓦一世正是在这里出生的。奥达在这里的藏酒，最早的可到1820年葡萄年份 (现存三坛)。



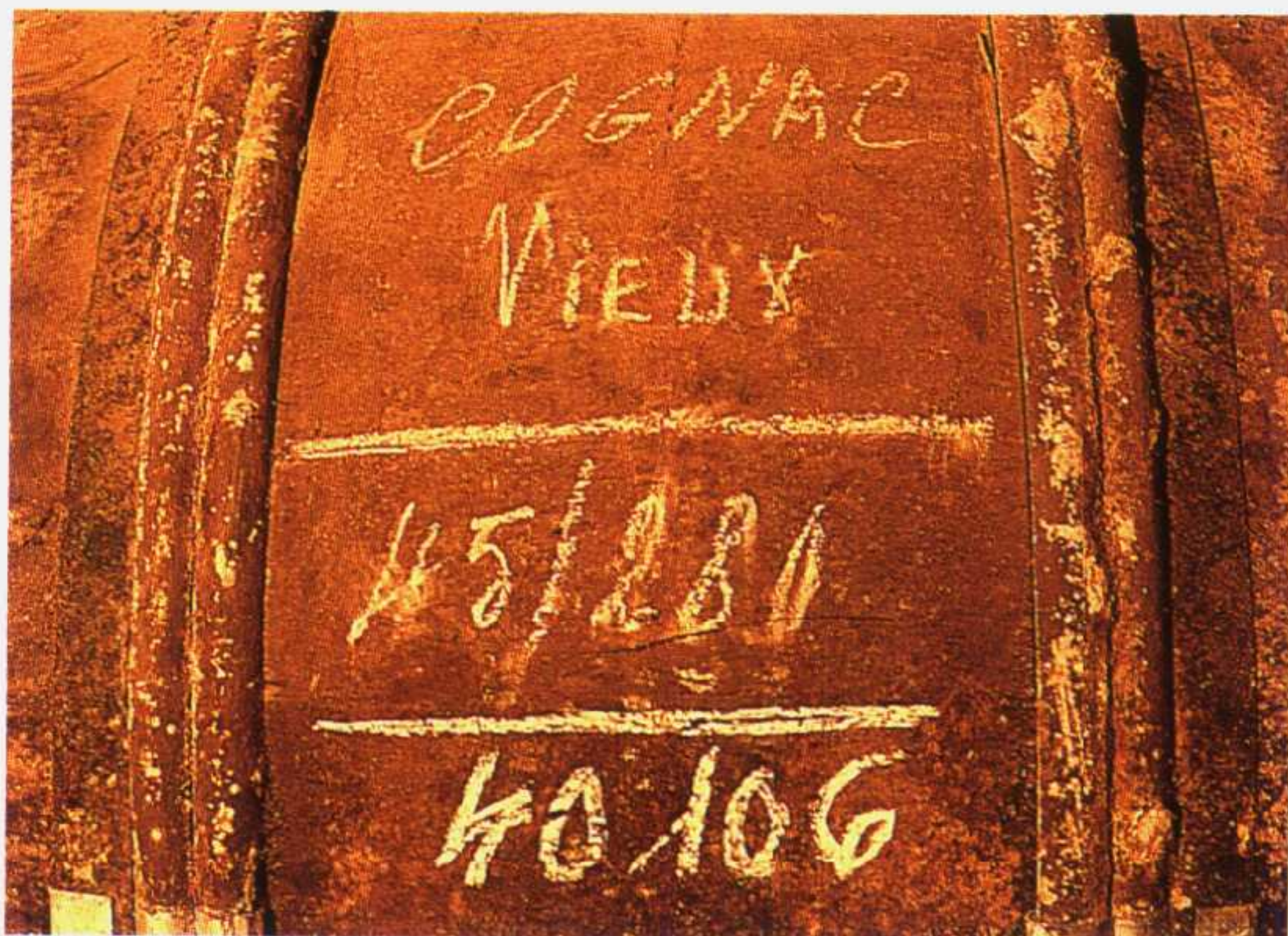
木板露天存放，然后才用作酒桶材料



选择并组装32件板以制一个酒桶



木桶须用火烤过以赋予“烤”的香质



干邑城堡的藏酒库中的橡木酒桶



干邑城堡的藏酒库师在检查酒的酿成程度



干邑城堡的暗而静的藏酒库

藏酿、调校和标签

干邑酒调校师一直在观察白兰地的原酒液在整个藏酿期的变化，以确定何时换酒桶及它目前在藏酿期的最适时点。由于所有干邑都不是以葡萄年份来卖的，调校师工作便是富有技巧地把不同年期和产地的干邑混合调校，以得到整体均匀一致的市场品级标准。

大的酿酒商会买入年期短的酒来酿造。少数拥有葡萄园，虽然不在标签上标明，但有控制权的成员或有影响力的家族也会拥有些葡萄园。园主和一些固定酿酒厂有长期的合作关系，提供葡萄酒，就如同他们的父辈和祖父辈一般。尽管有这种固定的酒源，调校师仍然不能预知未来几十年的需求。所以他们会买入多种待藏酿的现货，然后运用他们小心藏酿的存酒，来调校成具有特别风味的酒，或他们的品牌中的招牌货。

可以公开卖的年期最短的干邑酒是2.5年，由10月1日起的葡萄收获起计。这不是平均的最短年期，而是调校的藏酿中包含的最短年期。

这当然是个合法的标准，但有头面的调校师总是以能用到古老的藏酒而感到自豪。他们的“处方”是严守秘密的，当然会按品牌发展和公众需求的发展而有所变更。



年代久远的干邑样板

怎样读标签

标签上的符号的实质意义是：

- ☞ VS (Very Special之略，甚佳) 或三星 (★★★) 标志调校酒中
最短年期的不少于2.5年。
- ☞ VSOP (Very Superior Old Pale之略，甚超陈纯)、VO
(Very Old之略，甚陈) 和Reserve (存酿)，至少有4.5年。
- ☞ Napoléon (拿破仑)、XO (极陈)、Extra (特醇) 和Hors
d'Age (忘年陈酿) 至少有6年。
- ☞ Fine Champagne (上等香槟) 是大、小香槟的调校，其中大
香槟至少占一半。

直到最近，要特别地找到定葡萄年份 (年份说明当年葡萄的年成和质量) 的干邑，只有买那些“先抵岸”的东西。那是种年期短的干邑，由于邑区运到英国来藏酿。德拉曼 (Delamain，得万利) 和海因 (Hine，御鹿) 是专做这种干邑生意的著名酒商。你必须确认它们在好的条件下藏酿，确认其入瓶日期。

因为干邑酒和其他酒一样，一进了瓶就不会进一步酿好的了。

1988年，干邑国家专业局裁定一个新方法：可以在标签上登

记实际的葡萄年份。现在单年份的干邑可以和其他藏酒分开贮藏，条件是有个双重锁系统，在进入时必须有一位持有另一钥匙的警官同在。这样管理的干邑将可以签发确定葡萄年份的证明。



轩尼诗 (HENNESSY) 的主任调校师



蓝玻璃杯掩盖了干邑的色泽

玻璃杯

选 用玻璃杯对于饮用干邑酒是很重要的。饮干邑的杯必能让人舒适地握在手里。最好用薄边水晶杯，不要用太深和太瘦长的杯。大型的“气球”杯是不适宜的，这和餐厅从业员的说法相反，因为它们让白兰地的香气冲向鼻子。阿兰·布罗斯塔德-德拉曼 (Alain Braastad-Delamain) 说“它的直接效应就是麻痹你的嗅觉。”

杯的大小应该是，当注入三分之一或四分之一杯时，已容纳了一定的干邑量。杯口应稍为狭窄，来扼制香气并让香气朝向鼻子。玻璃的厚薄也是很要紧的，它要能通过手温，让芳香气味缓缓地散发出来。

用一手的手掌兜住杯身底部，慢慢旋转以让芳香缓缓地升起。即使杯中物

品完了，芬芳而醇的酒香仍会维持几小时。不要用火或热水加热杯中的干邑，手掌的自然温度足够了。

用洁净的温水来洗干邑酒杯，不要用洗涤剂，那会带走芳香的。品酒前，用一滴同品种干邑在水中过过杯。专业调校师用蓝色杯来试酒，目的只是避免受到干邑色泽的干扰。

干邑酒的颜色并非年期的可靠标准，因为可以加入焦糖来调色 (在合法的水平)。虽然有人非议，因为这可以让年期短的酒看起来年期长，但同一品牌的酒可以通过合理的加焦糖调色以达到统一感。

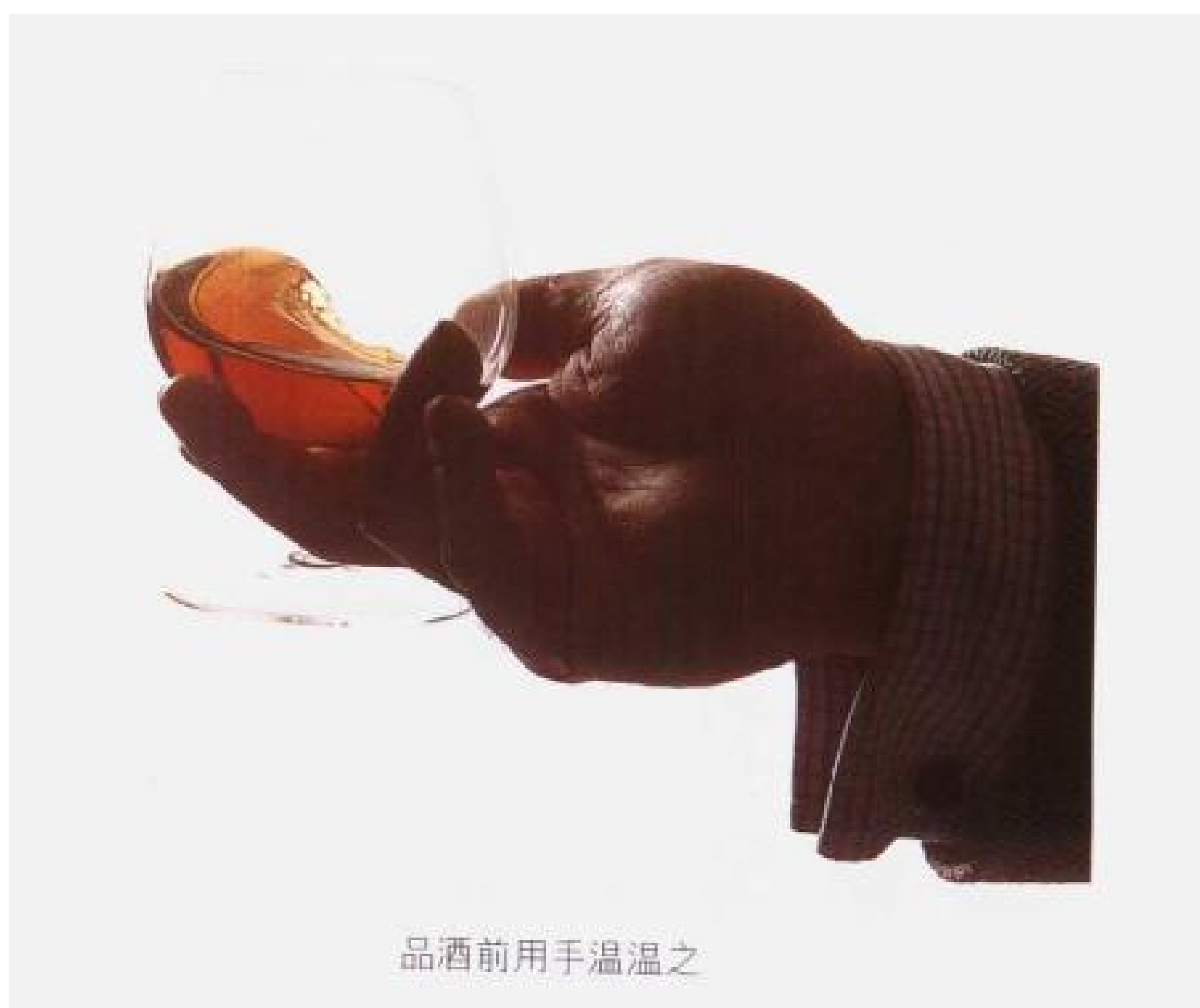


品尝干邑

口口 尝干邑时，最初检查它的外观：颜色纵深是否和质量设计一致？颜色纵深（即中间比外侧外层更深色）可以反映年期，但可以加入焦糖来调节。

用鼻来鉴别。持酒杯略远一点，逐渐移向鼻子，手温加热到适当温度时，悦人的新鲜匀和的果香香气扑鼻而至。在酒桶中贮藏时，干邑会取得复合的芬芳，反映出香料的气味和木质/香草的特质。其极品会发出一种复杂的醇甘香腴感觉，这是酒客梦寐以求的。

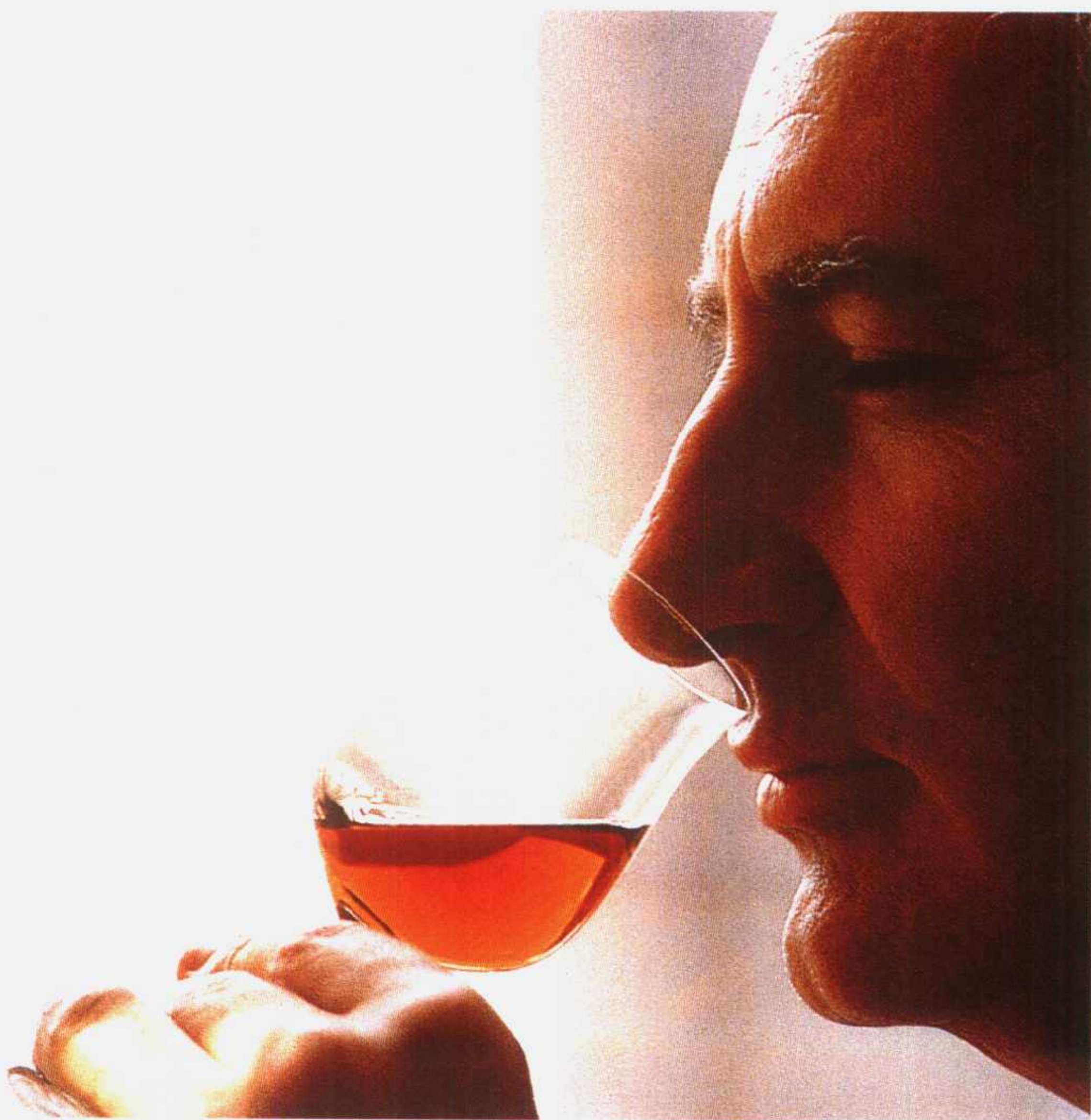
轻轻啜一小口，不要一下子饮完，缓缓品尝它的酒味。当你闭着唇缓缓在口中“品”干邑的时候，它会大大发挥其香味。试试怎样啜，如试酒者所云，缩起前唇，由口侧吸入空气，利用舌头的后部来品尝干邑，那里的味蕾至为敏感。这时香气会充满颚部。香味留得越久和越是醇和，则其终感越好。不够匀和的或太早的干邑会觉得烈而缺乏芳醇的味道，需要继续藏酿。



品酒前用手温温之



先检查它的外观



轩尼诗的调校师扬·菲尤，用鼻判酒

干邑和葡萄酒不同，它不能放在瓶中进一步优化。干邑瓶必须直立，避免沾染了瓶塞的气味。年代长的干邑酒对冷冻敏感，其酒质会变得浊，它们最好收藏在室温的地方。还有，干邑酒打开酒瓶的时间，不要长于斟一杯酒的时间，不然酒香就会蒸发掉。

顶级的干邑酒足够消磨一顿饭。我本人喜欢饮用40度的，这是一般的在瓶浓度。如果你仍然觉得劲了一点儿，不妨添少许纯水。

在烹饪上，干邑的组合芳香能提高很多菜肴的美味(例如苏捷特薄饼和龙虾)。调制蛋黄酱时，干邑可用来替代柠檬汁和醋。给酱汁或肉汁洒一点儿，很不错的。它似乎和鸭与鹅肉最为相宜。即使甜品也可以用于干邑添加另类风味，轻清的奶泡或鲜果色拉都合适。

用干邑制鸡尾酒



干邑凝聚了葡萄和橡树的芳香，入口后组成香醇甘美之味，所以作为鸡尾酒酒底是很不错的。试用下面的调酒法，请用VS和VSOP：

- ☞ 添水作为通常饮料(法国人称为Fine à l'eau)
- ☞ 和苏打水混合
- ☞ “马颈”：干邑和干姜水混合，挤一瓣柠檬汁和洒些安古斯图拉(Angostura)苦啤酒[后者实际上是兰姆酒底，现在由特立尼达岛(Trinidad)出产]。如果用甜的美国干姜水，则必须用无甜味的干邑
- ☞ 和奎宁水(开胃水)混合。不过有些人认为奎宁水的奎宁和干邑并不合拍
- ☞ 酸干邑：干邑和柠檬汁、糖浆混合
- ☞ 赛德卡鸡尾酒：2盎士干邑，0.25盎士橘味白酒(Cointreau)，0.5盎士柠檬汁，摇匀，饰一瓣柠檬
- ☞ 一份干邑调合两份橙汁，倒入三大冰块的杯中，饰一片橙

干邑菜肴

地方风味首先使用夏朗德品奴 (Pineau des Charentes)，一种受欢迎的半甜开胃酒，常见于一些菜谱中。品奴是新鲜葡萄汁(白或玫瑰色)，加入一些年代短的干邑不让它发酵。然后把这种混合液放入橡木桶中一年，在度数为16~22度时上市。品奴有它自己的名号，日期自1945年始。它不像拉塔菲亚 (Ratafia，出产于香槟区)，但较鲜。用时宜冷冻。

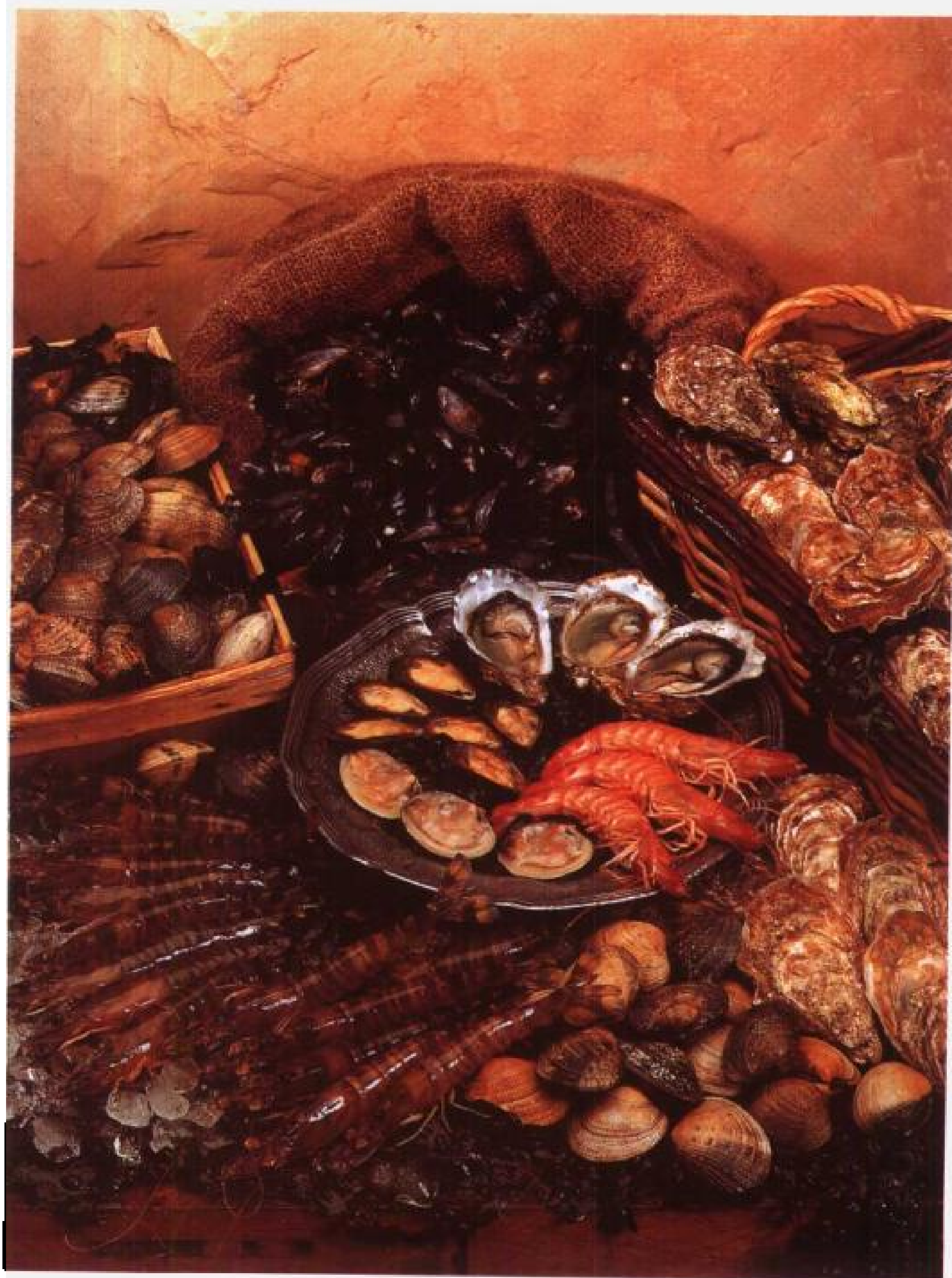
这里海鲜很多。马连尼的蚝伴以热蒜汁香肠。蛤蜊、贻贝、扇贝很多。夏朗德拉伐仁 (Lavagnons Charentais，一种像蛤的贝)，通常伴以洋葱末，烹制简单，洋葱末煮烂，加入另煮并滤清水的拉伐仁，再加奶油、欧芹和调味汁，乘热上。

诺曼甸-梅西耶的夏朗德品奴



炖贻贝 (mouclade)，这菜加入奶油、夏朗德品奴和青葱烹制。索特列厄 (Chaudrée) 是种当地的海鲜大会汤 (bouillabaisse)，这是因烹制的大锅而得名。菜底常常是墨鱼，通常会加入鳎、鲷或其他鱼类。

干邑葡萄园产的蜗牛称作沙古伊尔 (cagouille)，可以和用蒜和香草制酥皮饼一起享用；也可以用土产甜酒、青葱和蒜同炖。后者是拉罗谢尔市 (Rochelle) 的名菜。



贻贝、蚝和蛤在这里很多，海鲜菜谱常见。



夏朗德西瓜素负盛名

夏朗德西瓜(上时通常都洒一点夏朗德品奴在瓜瓢上)和夏朗德吉列隆(*grillons Charentais*)，一种肥鹅或猪肉砂锅，可作为上好前菜。

本地最佳的蔬菜，除了土产的蘑菇之外，著名的是种白豆角(*mojette*)，可以和羊肉、胡萝卜、洋葱同制。

家禽在菜谱中也常见。本地的马兰鸡(*Poule de Marans*)，据说是本地的鸡种和远东的鸡种交配而得。肉质鲜嫩而肥美。著名的赌场菜品奴酸奶巢(*Nid de Cailles au Pineau*)是用夏朗德品奴烧的鹌鹑加上烟肉条和穆斯卡特葡萄，也常加黑菌片。

很多菜谱都用夏朗德奶油，据称那是全法国最好的，甚至胜于诺曼底。它有种硬果味。像夏朗德西瓜一样有其自己的名号。干邑北部的梭热尔(*Surgères*)镇出产的尤佳。

常在圣诞节推出的一种新颖的乡土菜式，是用稠酱煮猪血，称作皮尔酱(*Sauce de pire*)，配以烤马铃薯。



羊干酪是本地美味，如夏朗德莫顿和拉皮古尔一样有名

利穆赞牛肉和来自海岸牧场的普列沙尔 (pré salé) 羊肉都很优质。名为夏朗德莫顿 (Mottin Charentais) 的干酪，用牛奶制，看上去像矮胖的卡明伯软酪 (Camembert)，但稍高。而拉皮古尔 (La Pigouille) 也用牛奶制，包含至少50%的脂肪，发酵时是用橡叶加香的。其名来源于夏朗德河上撑平底船的长杆。一种白色、圆形的软羊干酪，叫做拉·小薛慕西 (Le Petit Semussec)，是根据科兹 (Cozes) 和卢华亚 (Royan) 间的乡村取名的。

干邑人很欣赏他们的点心。夏朗德烘饼 (Galette Charentaise) 是种扁平的蛋糕，用自家制的面粉、鸡蛋、糖、牛油、盐和香草香精。烘饼和煎薄饼不同，它是介乎松蛋糕和短面包之间的东西。烘时取0.225米直径的薄盘状，通常用当归和柠檬增香。凝乳糕 (Caillebotte) 是种干酪形的酸乳，像未煮的干酪饼。人们常常洒干邑酒在其上进食，或伴以胡葱。

干邑味雪糕 (Parfait au Cognac) 和沙拜伦 (Sabaillon) 都是很可口的，尤其是夏天。

最后，本地还以特殊的叫作托尔图 (Torteau) 面包而著称。它以扁椭圆形烤成，中间划几下，好像窗栏般，看去像阿拉伯面包。

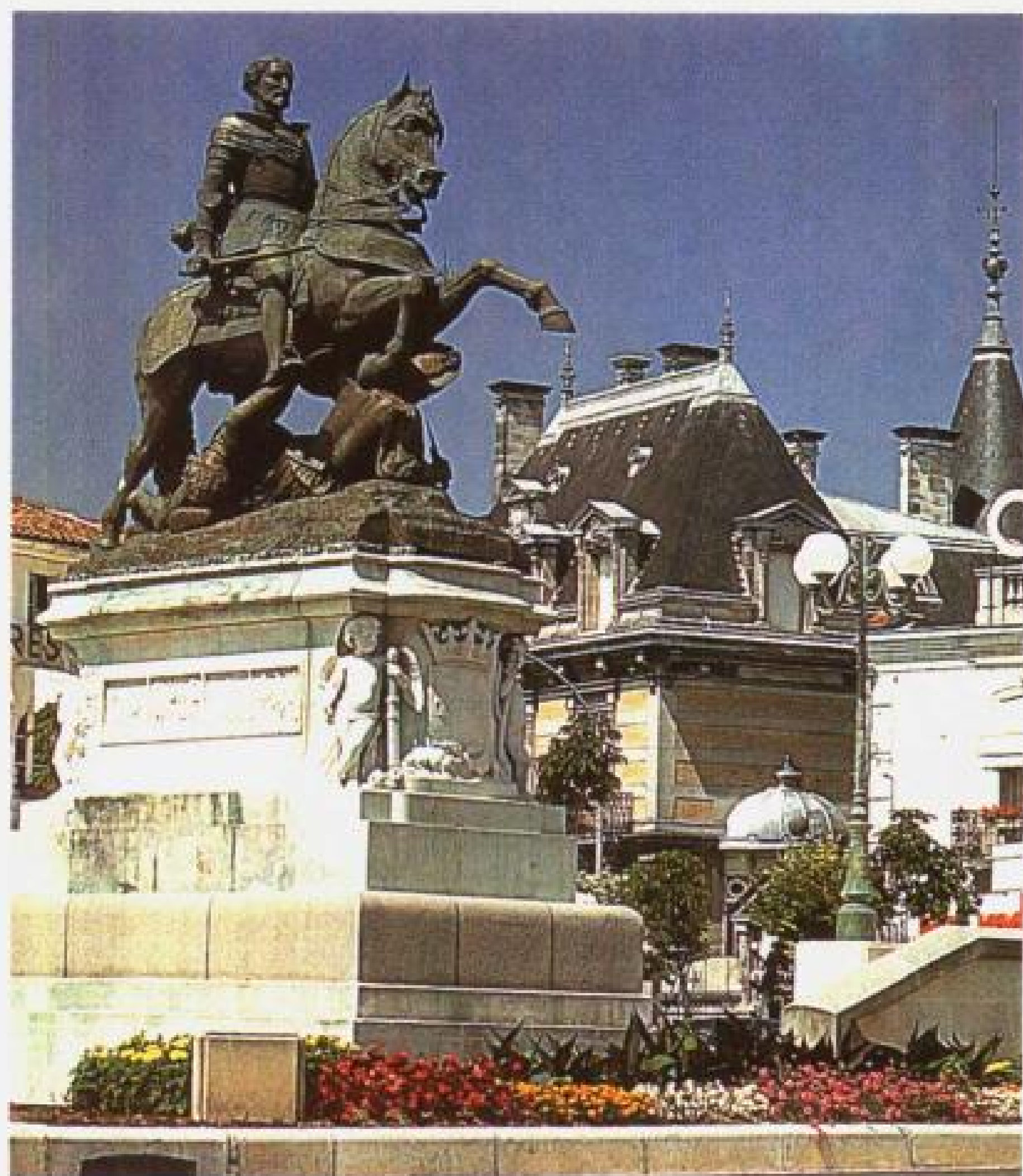


干邑也以款式齐全的甜品闻名，尤其是像干酪饼的凝乳糕

干邑游览点

从卢华亚 (Royan) 的细沙沙滩及环绕岛屿的航行，到传奇的教堂和历史名镇，游人可以在这里找到很多很多有趣的景点。很多干邑的大厂是向旅游者开放的，甚至其内的设备 (在后面干邑全录会列出来) 也如此。喜欢体育的人会找到独木舟、自行车、钓鱼、高尔夫 (例如在圣布里斯的18洞球场)、骑马、壁球和网球。

科涅克市本身是个好的旅游基地。它于9世纪时见于记载，中世纪建立了城堡。在1337~1453年的百年战争 (那是英国君主要征服法国而发动的) 中，科涅克时而英主，时而法治。在瓦卢瓦-昂古莱姆 (Valois-Angoulême) 家族的庇荫下，科涅克发展成发达的经济中心。这里是弗朗西斯坎一世 (1494) 的出生地，他在1515年登基为法兰西国王；让·莫内 (Jean Monnet) 也出生于此，他是现代欧洲之父。



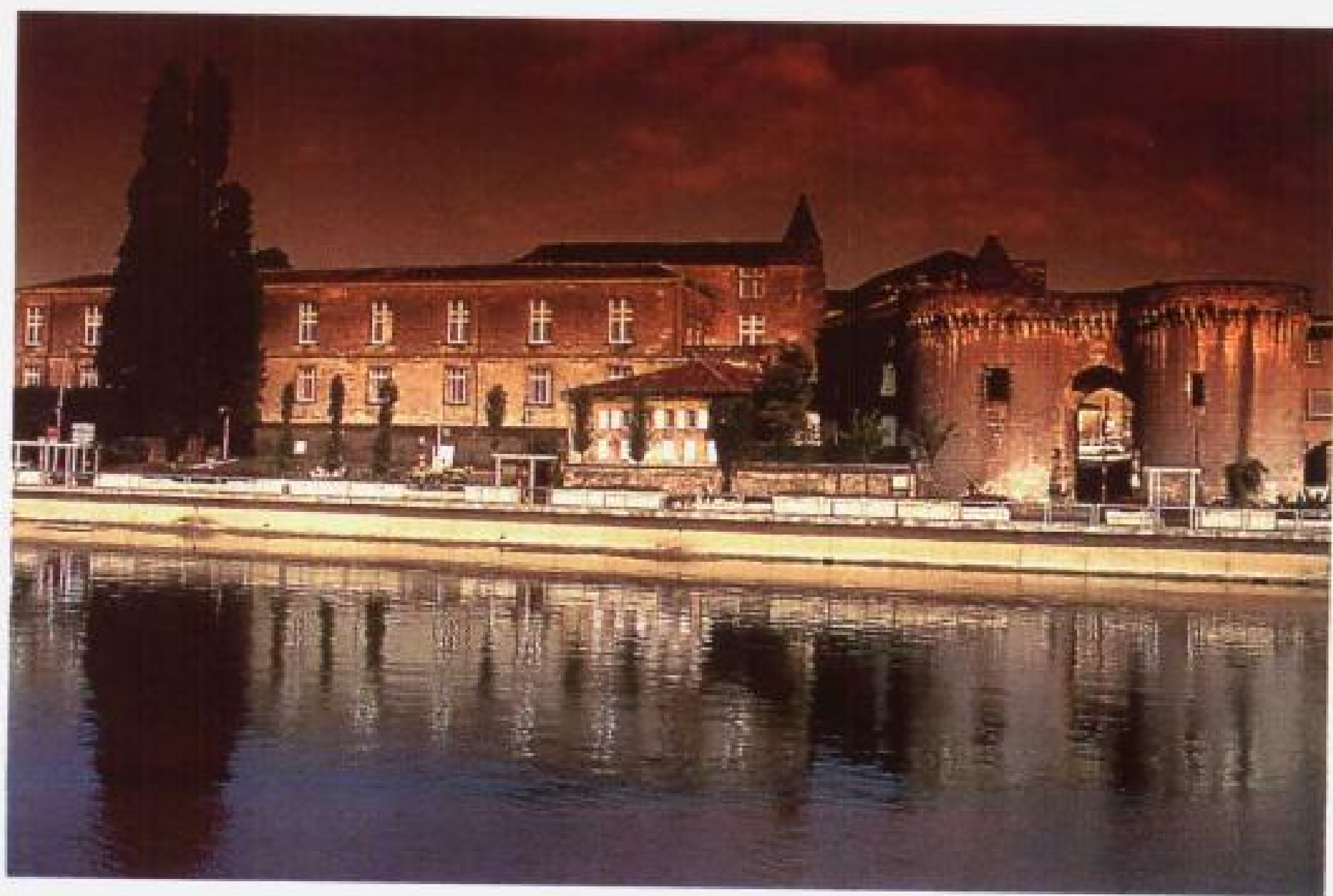
著名的法兰西国王弗朗西斯坎一世的策马戎装雕像

科涅克是多家优秀的白兰地厂的家乡，也是世界最大的酒瓶制造厂圣高拜因 (St. Gobain) 的所在地，它日产200万个酒瓶。由夏朗德河到市内的蜿蜒的街道上，分布了许多古老的建筑。

干邑的游览点

- ☞ 伏尔瓦城堡 (Château des Valois)，其城里建于13世纪。请参观康特·约翰 (Count John) 城楼和穹室 (La Salle des Gardes)
- ☞ 圣类热尔 (St. Leger) 教堂：有美丽的哥德式玫瑰窗的罗马教堂
- ☞ 干邑博物馆 (48 bd Denfert Rochereau)：收藏有当地的古物、考古发现 (包括新石器时代的独木舟)、雕刻以及一个仿1875年夏朗德室内设备的重建室。请参见干邑生产的部分
- ☞ 干邑酿酒厂：加缪 (Camus)、轩尼诗、马爹利和雷米·马丁 (Rémy Martin，离市中心4.8千米)

每年举行几个节日：警察电影节 (4月上旬)、爵士乐 (8月上旬) 和欧洲文学节 (11月上旬)。



矗立在夏朗德河边的干邑城堡

在科涅克东部的雅尔纳克(Jarnac)，也濒临夏朗德河，是个静谧的市镇。前法国总统密特朗(Mitterrand)便出生于此。库瓦西耶(Courvoisier)、德拉曼(得万利)和海因(御鹿)在这里有藏酒库。17世纪的圣彼得教堂里面的壁画和钟楼地库的东西同时代。



雅尔纳克的夏朗德河

锡干泽位于大香槟地区的中央，有个损毁的古罗马教堂，带有12世纪的塔和15世纪的乐器。弗拉潘是在这里起家的。

昂古莱姆是个大的中心，位于科涅克东部，为N10和N141公路的交汇处。

昂古莱姆游览点

- ☛ 艺术博物馆，收藏12世纪的前主教家居用品。它又是非洲艺术以及16至18世的武器、优质陶瓷和法国中古绘画的省立收藏地。
- ☛ 圣彼得天主教堂，是1102~1136年的罗马建筑，宏伟的正面是基督升天和最后审判的图画。
- ☛ 有盖市场(Le Halles)，为爱德华·瓦兰(Edouard Warin) 1888年所建，俯视市镇的旧商业中心。
- ☛ 市会堂：是个古城堡，尚留有两个城楼，一个13世纪的楼塔和一个15世纪的圆塔。里面有大型的楼梯和法国第二帝国时期式样的接待室。
- ☛ 弗朗西斯坎修女教堂(rue de Beaulieu)，有13世纪的哥德式大殿、14世纪的圣坛、作家巴尔扎克(于1597年生于昂古莱姆)的陵墓。
- ☛ 国家漫画和画像中心，法国唯一的漫画画册博物馆，展示特有的版画漫画。前身是夏朗德河边的酿造厂。
- ☛ 列尼尔(Le Nil)纸博物馆，是造纸和纸品艺术的博物馆。

你可以游览护城墙的奇景，它高出河面70米。乘船航向夏朗德河下游，也可参观一下传统的造纸厂、蒸馏厂、干邑藏酒仓和朱古力厂。

桑特是个讨人喜爱的古城，给你一个不同于干邑格调的风貌。它在通往里昂的重要道路上，曾是阿基坦(Aquitaine)的首都达一个世纪之久。



桑特日耳曼拱门

桑特游览点

- ☞ 日耳曼拱门(Arch of Germanicus)。建立于1世纪，位于跨过夏朗德河的桥头上
- ☞ 嘉罗-罗马(Gallo-Roman)圆形剧场和罗马浴场遗迹，那里可凭高眺望城市
- ☞ 圣爱托洛普(St. Eutrope)：宾纳迪坦(Benedictine)僧侣建造，据认为在1096年，是到西班牙圣地亚哥-德孔波斯特朝拜的中途站。请欣赏雕刻美丽的华表和地下室
- ☞ 歌德式圣彼得天主教堂及未完成的钟楼，有27.4米高。里面风琴极佳。每年夏天，在牧师会礼堂会展览教堂的宝贝
- ☞ 普列斯第尔神庙(Musée du Présidial, Victor-Hugo)：建筑于1864年。其中有佛兰芒和荷兰艺术的楼房以及17、18世纪的法国楼房。其中一个房用以放置圣东日的遗物
- ☞ 迪皮伊-美斯托卢神庙(Musée Dupuy-Mestraeu, Monconseil路)，18世纪建筑的上佳样板。里面收藏了阿贝尔·梅斯特卢(1855~1939)的个人收藏品，包括圣袍、头饰、徽饰和农民的厨房/起居室
- ☞ 勒契维纳日神庙(Musée de l'Echevinage, Alsace-Lorraine路)，是个前市会堂。有19至20世纪的艺术，包括风俗画和东方艺术

戎泽 (Jonzac) 在干邑之南，位于小香槟和芬贝华区的交界。它是建于濒临索恰 (Seugne) 河石嘴上的称为胡铎诺 (Huguenot) 的旧城，有个地下矿泉。你可参观15世纪的城堡门、重建的16世纪修道院、考古博物馆和附近的德慕 (de Meux) 城堡。

拉罗谢尔因其古老港口的三个中世纪塔而闻名。这个港口码头边有集市，本镇当年是嫁与英国国王亨利二世的埃莉诺·阿基坦 (Eleanor Aquitaine) 带给英国的嫁妆 (但百年战争中又被夺回了)。请参观装饰华丽的市会堂，那里收藏了亨利·莫特 (Henri Motte) 作的关于黎塞留 (Richelieu) 封锁市镇的绘画。向南1.6千米有个小船坞 (Port des Minimes)，是个国际知名的海洋馆，里面有鲨鱼室。

拉罗谢尔有几个节日，包括国际电影 (夏季) 和音乐节、法国狂欢节 (Les Francofolies，7月中旬)。邻近的奥莱龙岛和雷岛是在干邑区管辖内。雷岛在1988年起通过拱形收费长桥而与大陆相连接。制盐业仍保存。不妨到静谧的圣玛丽 (St. Marie) 去看看，那里的小街道并未受20世纪所影响；也可参观自然保护区 (有北极熊，反嘴鹬和珥鸟等涉禽) 和圣克利门特的动物园 (在Arche de Noé，诺亚方舟)。

奥列隆具有上佳的牡蛎养殖场，城堡 (Le Château) 里有牡蛎博物馆，在圣乔治有罗马教堂。在格兰特 (Le Grand) 村有个农民家宅展览和服饰博物馆。



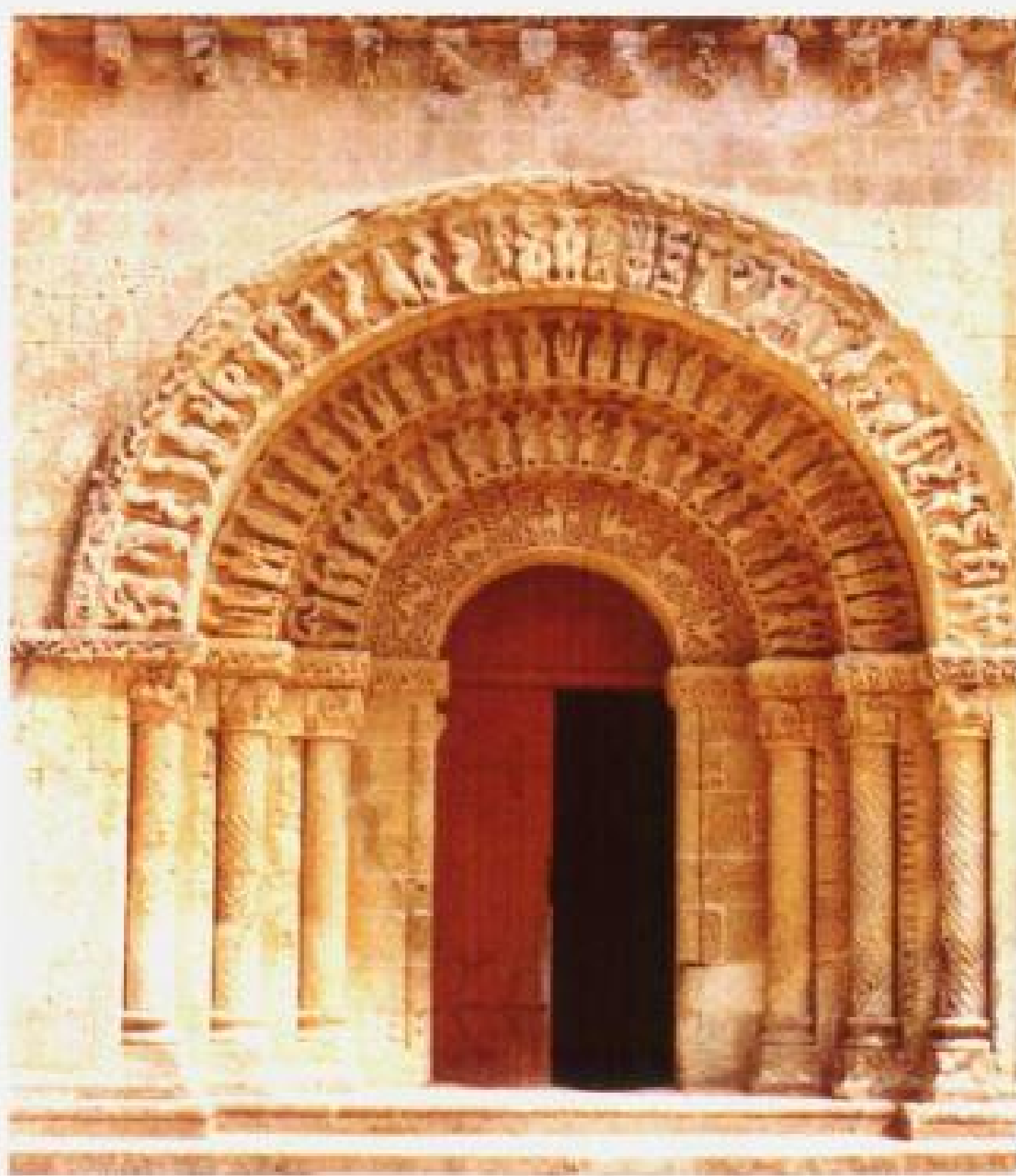
拉罗谢尔 (LA ROCHELLE) 的小船坞

罗什福尔 (Rochefort) 位于桑特和拉罗谢尔之间，是个古老的港口，也是夏朗德河入海之地。本地也以温泉而著名。

罗什福尔游览点

- ☞ 皇家绳缆厂，建造于17世纪，有制缆、造船和航行展览。
- ☞ 重建的法国轮船赫尔美安 (Hermione) 的陆上船坞，该船坞曾工作于美国独立战争期间。
- ☞ 玦西市府 (Hôtel Cheusses) 的海事博物馆收藏有17到18世纪的模型船。
- ☞ 艺术和历史博物馆 (Musée d'Art et d'Histoire) 收藏有非洲、亚洲和大洋洲的文物。
- ☞ 墨休利神工艺博物 (Métiers de Mercure Museum) 重现了市镇的历史面貌。

干邑北部的邦贝华的欧奈 (Aulnay)，有个极宏伟的圣彼得教堂，是普画图 (Poitou) 罗马建筑的典型。正面的雕刻显示了圣彼得的十字架刑、光环下的基督、月份、黄道十二宫以及聪慧和愚蠢的处女等等。



欧奈 (AULNAY) 的圣彼得教堂



特尔芒 (TALMONT) 的12世纪圣拉迪哥干特教堂

庞城 (Pons) 在芬贝华区，干邑之西南。其城楼和护城里俯临蜿蜒的索恰河，一条夏朗德河支流。圣维伟恩 (St Vivien) 教堂和朝圣客的宿地值得一游。北面是个迷人的罗什-库邦 (Roche-Courbon) 城堡，人们说它就是那个睡美人故事的地方。这是个瑰丽的15至16世纪的物业，有正规的花园。里面你可以看到绘在木板上的画廊，路易第八的房间、侍卫房、厨房等，都带地方特色。在城楼里还有个小的史前博物馆。

北面是圣让丹热里 (St. Jean d'Angély)，在干邑西北的通往圣地亚哥的路上，是个罗马村落。今天前大教堂的塔楼、波罗里喷泉、钟楼和木制前门的15、16世纪的房子都令人神往。市镇博物馆有考古展览，以及和西特良 (Citrœn) 早期有关的史实。不远处是布菲夫 (Beaufief) 和芬尼奥 (Fenioux) 城堡，以其罗马教堂闻名。

桑特北方的梭热尔 (Surgères)，有个可爱的城堡，还有12世纪的教堂 (圣母堂，Notre Dame)，带有八角形钟楼及雕刻正门，以及17世纪的市政大厅。

特尔芒 (Talmont) 在卢华亚东南。这条村曾一度是罗马市镇，由于海岸被浸没而埋于海底。今天12世纪的圣拉迪干德 (St. Radegonde) 教堂仍屹立于低崖，吉伦特 (Gironde) 河口湾的边缘。一家旧乡村学校有小博物馆。今天，只有75个居民的特尔芒，每年接待20万夏季游客。

第二部分

干邑全录

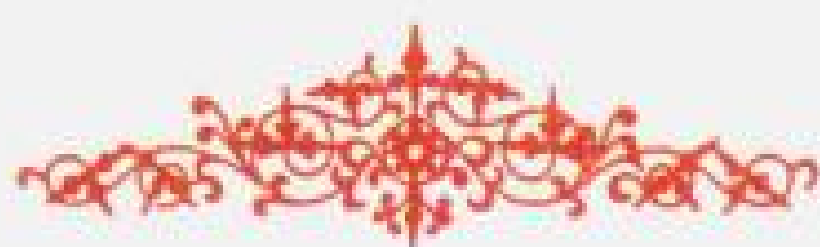


奥德里 (A. E. AUDRY)
 让·巴吕埃 (Jean BALLUET)
 保罗·博 (Paul BEAU)
 博龙城堡 (Château de
 BEAULON)
 贝特朗父子 (BERTRAND
 et Fils)
 博南 (BONNIN)
 加缪 (CAMUS, 即金花)
 CCG
 布吕热罗勒 (BRUGEROLLE)
 墨高 (MEUKOW)
 沙巴斯 (CHABASSE, 即金炙鹤)
 多米尼克·谢尼耶
 父子 (Dominique CHAINIER
 et Fils)
 库亚西耶
 (COURVOISIER, 即拿破仑)
 克鲁瓦泽 (CROIZET)
 德吕兹 (A. de LUZE)
 加斯东·德拉格朗热
 (GASTON de LAGRANGE, 即醇金马)
 德萨利尼亚克 (L. de
 SALIGNAC, 即雪里玉)
 多 (DEAU)
 德拉曼 (DELAMAIN, 即得
 万利)
 东皮埃尔 (DOMPIERRE)
 多尔 (A.E.DOR)
 多布瓦加兰
 (DUBOIGALANT)
 迪皮伊 (A.E.DUPUY)
 爱克萧 (EXSHAW, 即益寿)
 让·吕克·费朗 (Jean Luc
 FERRAND)
 皮埃尔·费朗 (Pierre
 FERRAND)
 让·菲尤 (Jean FILLIOUX)
 阿兰·富热拉
 (Alain FOUGERAT)
 弗拉潘 (P. FRAPIN)
 加布里埃尔和安德勒
 (GABRIEL et ANDREU)
 戈蒂埃 (GAUTIER, 即古帝)



保罗·吉罗 (Paul GIRAUD)
 戈代·弗雷尔 (GODET Frères)
 利奥波德·古梅尔 (Léopold
 GOURMEL)
 古尔萨-古里·沙德维尔
 (GOURSAT-GOURRY de
 Chadeville)
 盖尔布 (GUERBÉ, 即古宝)
 阿迪 (A. HARDY, 即金鸡)
 雅·轩尼诗 (JAS HENNESSY)
 托马斯·海因
 (Thomas HINE, 即御鹿)
 埃德加·莱拉 (Edgard
 LEYRAT)
 居伊·莱罗 (Guy LHÉRAUD)
 马爹利 (J&F MARTELL)
 让-保罗·莫兰 (Jean-Paul MAURIN)
 梅纳尔父子 (MENARD et Fils)
 默尼埃 (MENUET)
 穆瓦纳 (J.Y. & F MOINE)
 芒蒂佛城堡 (Château
 MONTIFAUD)
 慕瓦耶 (MOYET)
 诺曼丁-梅西耶 (J. NORMANDIN-
 MERCIER)
 奥达 (OTARD, 即金像)
 朋吐劳 (J. PAINTURAUD)
 波莱城堡 (Château PAULET)
 安德烈·珀蒂父子 (André PETIT
 et FILS)
 普拉纳 (PLANAT)
 普吕尼耶 (PRUNIER)
 拉攸-萨布兰 (RAGNAUD-
 SABOURIN)
 雷蒙·拉攸 (Raymond
 RAGNAUD)
 雷米·马丁 (RÉMY MARTIN, 即人头马)
 雷诺·比士奇 (RENAULT
 BISQUIT, 即威来·百事吉)
 路易·鲁瓦耶 (L. ROYER, 即路易老爷)
 蒂丰 (M. TIFFON)
 特利岳尔 (TRIJOL)
 于尼库 (UNICOOP)
 MOUNIER PRINCE
 HUBERT DE POLIGNAC





奥德里 (A. E. AUDRY)

地址：LA FIEF GALLET, PESSINES, 17450 THÉNAC

电话：(33-5) 46 92 65 38

预约参观

A. E. 奥德里于1878年为今业主的大曾祖所建立。从建立之始，该厂就致力于生产甚陈干邑。不过到了40年前，当娶了奥黛特·奥德里 (Odette Audry) 的阿里斯蒂德·布瓦松 (Aristide Boisson) 于1905年亡故之后，公司便不再卖酒了，尽管还有不少库存品。

1976年，今业主贝尔纳 (Bernard)·布华森 (Bernard Boisson)，即阿里斯蒂德之孙重整公司业务。现在供应四种干邑，主要用昔日的藏酒，但部分由大香槟、小香槟区和芬贝华买入。

品评摘要

AUDRY RÉSERVE SPÉCIAL FINE CHAMPAGNE

(装于独立木盒)

琥珀色；闻，幽香、芳醇、果香；品，甘美醇和、果味；多层；留香中长。(评语) 甚佳

AUDRY MÉMORIAL FINE CHAMPAGNE (42度)

(装于独立木盒)

琥珀色；闻，幽香诱人、悦人果香、杏香；品，风味悦人、佳果味、留香长、终感酒性。(评语) 甚佳到特佳。

奥德里存酿特佳上香槟

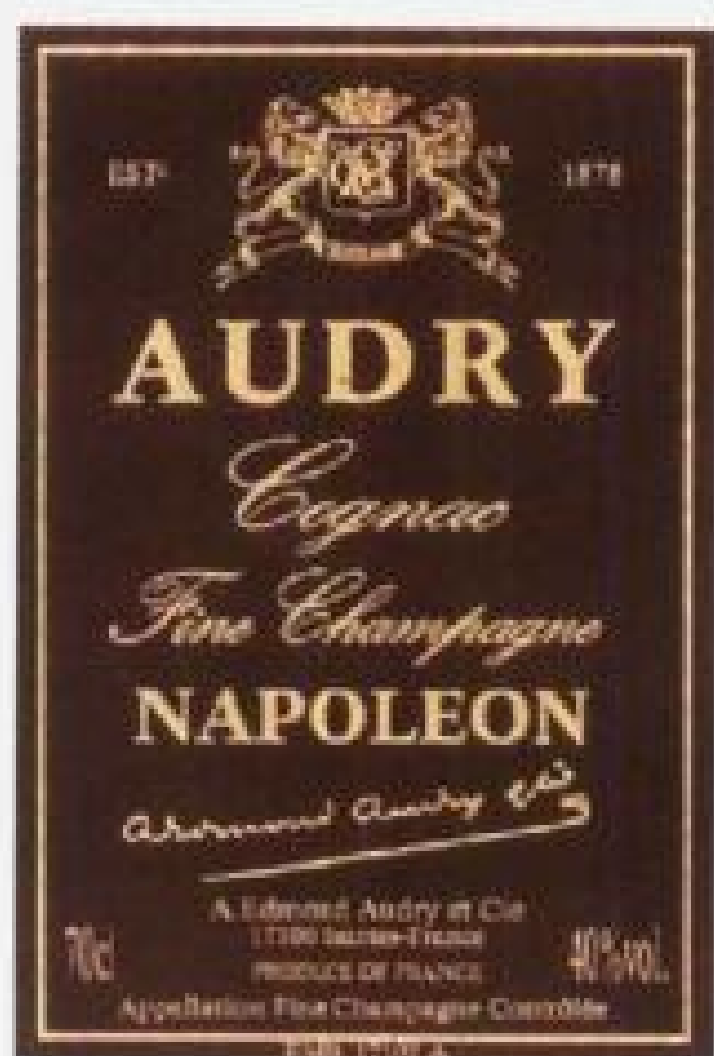
品级名Audry Réserve Spéciale Fine Champagne (奥德里陈酿特佳上香槟) 是由1972年及以后的葡萄年份间的大、小香槟区等量混合调校；是在新的利穆赞橡树藏酿后于1989年调校标定的。奥德里说其气味提示了肉桂和香草的芳香，而木味“有节制并和合得宜”。

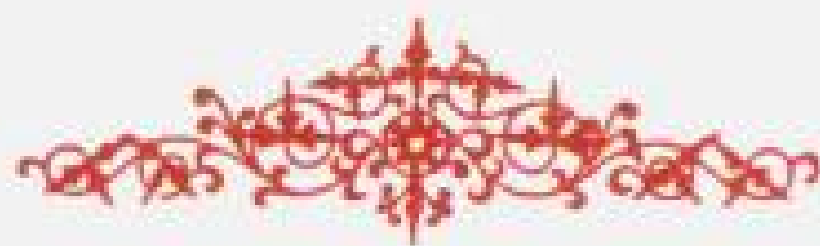
他们的Mémorial Fine Champagne (纪念上香槟)，酒精42度，以大香槟(38%的是23~30年期，20%是35年以上)和33%小香槟(25~30年期)为酒底，加上年期长的存酿(5%的45年期和2%的60年期以上的大香槟调入2%的50年期以上小香槟)。这个饱和藏酿品级标号在1984年发布的。布瓦松说，“纪念是品调极高的原产酒的精华，很受人钟爱”。这个标号发布了3年，才从2 650加仑酒桶中入瓶，还剩的存酿9 275加仑桶装，装了最久远的干邑。

Napoléon Fine Champagne (拿破仑上香槟) 的酒底是大香槟(25%是20年期以上，20%是8年期以上)和小香槟(8年期以上和15年期以上各20%)，加入一些久远的藏酒：10%的25年期以上的小香槟和5%的30年期以上的大香槟。

奥德里也提供40~50年的大香槟的标号：“Lot Cinq Mille”(五里耐)。

年销量15 000至20 000瓶，多售予有名的餐厅和承销商。美国、日本、奥地利、德国和澳大利亚多见此品。





让·巴吕埃 (Jean BALLEUT)

地址：LE BOURG, 1 RUE DES ARDILLÈRES,
17490 NEUVICQ-LE-CHÂTEAU
电话：(33-5) 46 26 64 74

除9月10~30日及10月收获前，每日8:00am~12:00n, 2:00~5:00pm。
从乡村的方塔到干邑之村落有极佳景致



巴吕埃位于芬贝华区的马忒 (Matha) 和卢伊勒 (Rouillac, N139公路南) 间的拿维城堡 (Nervicq-le-Château)。其葡萄园种植乌艺布朗葡萄，少量科伦伯特和佛尔布朗什葡萄。巴吕埃是本村的历史最悠久的家族之一，自1845年起酿酒。旧酿制厂仍在但已废置，目前改用新的壶式酿造厂房。



巴吕埃VSOP

巴吕埃没有再买葡萄和葡萄酒来加工。其葡萄酒年产量为159 000加仑，大部分拿去进行蒸馏，但少部分制夏朗德品奴酒。VSOP卖7 000瓶，Très Vieille Réserve (极陈佳酿) 约4 000瓶，Napoléon (拿破仑)、Hors d'Age (忘年陈酿) 和XO约1 500瓶。

每年该厂都从大木桶商如赛甘·莫罗 (Seguin Moreau) 买进新橡木桶。巴吕埃干邑一半用利穆赞橡木桶藏酿，一半用托朗赛木桶藏酿。它的最大市场是法国、德国和英国。



品评摘要

VSOP

淡柠檬色；闻，果香、酒香；品，梅脯味、佳果味、终感颇烈；留香中长。(评语) 好

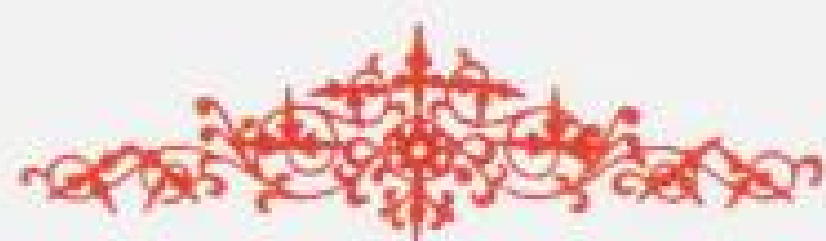
BALLEUT TRÈS VIEILLE RÉSERVE

(磨砂瓶装)

淡茶色芯带长褐色边；闻，圆熟果香风味及胡桃香，无涩感；品，醇和果味，轻清木质香、留香中长、匀和。(评语) 好到甚好



巴吕埃极陈佳酿



保罗·博 (Paul BEAU)

地址：RUE MILLARDET, 16130 SEGONZAC

电话：(33-5) 45 83 40 18

预约参观

保 罗的父亲塞缪尔·博 (Samuel

Beau) 在19世纪末叶建立了这家公司，他扩展了葡萄园并建筑了厂房。他在一次大战前辞世，保罗及其出自葡萄园主家世的妻子丹尼丝 (Denise)，继承了这份事业。保罗集中精力在干邑酒的藏酿上。

1977年，以“Paul Beau”为标签的白兰地已有上市。

他的“Hors d'Age” (忘年陈酿) 品，藏酿20~25年，上市时是43度；而“Vieille Réserve” (陈酿) 年期15~20年，保罗说那是“最具干邑第一区的风格”的酒，以40度售出。“Borderies Extra-Vieilles” (博尔德里极陈) 超过40年期，以44度售出，其数量受严格控制。

- 品级 -

BORDERIES
EXTRA-VIEILLES
HORS D'AGE
VIEILLE GRANDE
CHAMPAGNE
VIEILLE RÉSERVE
GRANDE
CHAMPAGNE

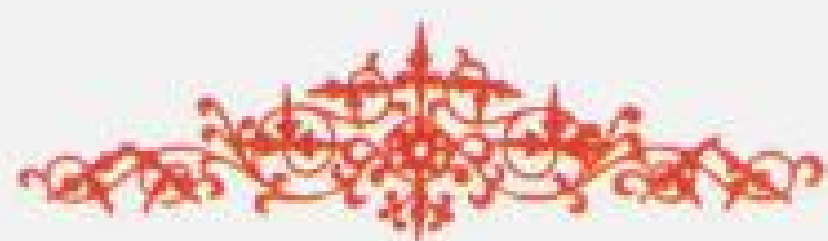
品评摘要

HORS D'AGE VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE

中茶色芯；闻，桃香和果香；品，有真风味、诱人果味、顺喉、留香长。(评语)甚好

陈酿大香槟





博龙城堡 (Château de BEAULON)

地址：B.P.1, 17240 SAINT-DIZANT-DU-GUA

电话：(33-5) 46 49 96 13

5月至9月每天，10月至5月周一～周五

9:00am～12:00n, 2:00～6:00pm 开放

历史上博龙城堡 (Château de Beaulon) 在芬贝华的一块飞地上，位于戎泽的西南，离开N730公路的米兰布和卢华亚之间地方。该处楼房为1480年路易十一期间的两家贵族德万松 (De Vinsons) 和德博龙 (De Beaulon) 所建。1672年，法国大主教继承此庄园，并赠予波尔多主教以为其夏季别墅。

这产业开始酿制干邑是在1712年，路易-安马布勒·德比戈 (Louis-Amable de Bigot) 从教会得到了博龙城堡，便着手这事业。家族的后继人如布雷蒙·达尔 (Bremond d'Ars)、拉波特 (La Porte)、萨维尼亚克·德罗什 (Savignac des Roches) 都恪守这传统，到今天传到积极的克里斯蒂安·托马斯 (Christian Thomas) 之手。

托马斯保持传统 (例如使用不寻常的、的确有点贱的蒙蒂尔葡萄品种)，避免使用生物芳香的化学品处理。

他有210公顷葡萄园，其中156公顷种植干邑葡萄，其余的给酿制夏朗德品奴酒用。在这里特别的石灰土上种了四种葡萄，62公顷的可伦伯，39.5公顷的佛尔布朗什，37公顷的乌艺布朗，17.3公顷的蒙蒂尔。

托马斯说这种古老的阿马邑 (Armagnac) 葡萄，给干邑一种更轻清而非常上等的风味。它一受到干邑当局的认可，现在就当即推广云云。

博龙城堡干邑珍藏



托马斯坚信用不同的葡萄品种会使他的干邑更有多样化的风味，所以他不会只种高产的乌艺布朗，其他的葡萄会赋予干邑灵活和丰富的芬芳。

他采用拉罗谢尔的鱼粉作肥料而不用化学肥料，也不用杀虫剂、合成除草剂。收割持续14天；他每公顷收成1 240加仑，而不是当地的1 442加仑。制干邑的典型收成量是每公顷748加仑，不过可以更高一点(1995年是961加仑)。

干邑葡萄是机械收割的，不同于用手摘的最古老的葡萄。可以对比一下品奴酒，那是用手摘的。发酵后可得平均10度的酒(例如1996年，实际上是11.8度)，当地的平均度数是8.5。



VSOP和XO的小酒版

博龙只使用自己的葡萄，不买入葡萄也不买入酒。四个蒸馏炉，其中一个进入第二次发酵时开始全面蒸馏。四个蒸馏炉，两个盛398加仑，两个盛610加仑。不同的品种分别蒸馏，只有在成酒时才混合起来。托马斯是连渣蒸馏的，待蒸馏的酒由热酒预热。第一次蒸馏要花11小时，第二次要花14小时。

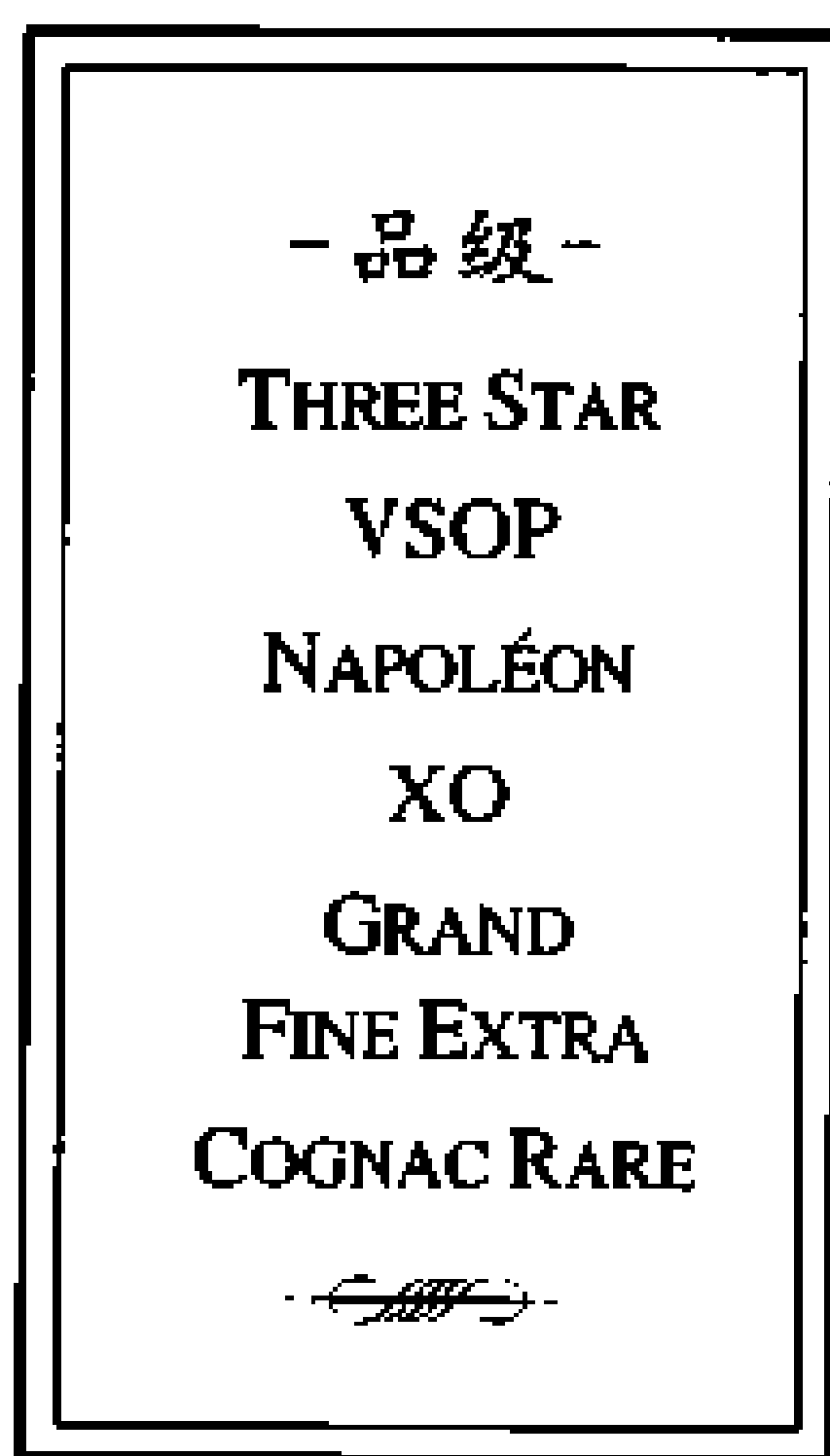
他只用新的利穆赞木桶，在头6至7个月，每桶载酒73~106加仑。然后把这阶段未降低浓度的酒转换到较旧的木桶去。经过3年，博龙用一种24度的干邑—水混合体把目标是酿成VS和VSOP的酒降到58~60度。托马斯用不同年代的博龙干邑混成醇和的成品。1996年访问他时，他的瓶装藏酒有远至1907年的，而桶内的则远至1859年。

托马斯不用单一年份来记干邑，他说：“这其实很简单，如同阿马邑一样。”看来这个独立的庄园，使用传统的方法和古老的葡萄品种及小型酿酒厂，可以生产出很有风格的干邑。

博龙城堡在不少于四届巴黎博览会上(1972、1973、1975和1976)取了金奖。1991年在酒展(Vinexpo)中荣获城堡奖，1994年在布鲁塞尔世界名酒大赛中赢得荣誉奖状。博龙得到皇家特许用于比利时和丹麦宫廷，并指定为众多使馆的供酒商。著名餐馆如伦敦的哈罗德(Harrods)或巴黎的阜辰(Fauchon)，都可以看到它的踪影。

在公司建筑的庭院，有个历史性鸽屋。花园以“蓝喷泉”而闻名，有很多自然的喷泉，泉中静谧澄清的水面，看到那些暗蓝色的中世纪古树的倒影，令你心旷神怡。

除了干邑酒，博龙也在五年和十年期的夏朗德品奴酒上得奖。这种酒稍作冷冻，洒在放入普通的容器里的西瓜上，和甜品或软碎干酪共进，十分美味。酒有甜果味，留香中长。





15世纪博龙城堡的南侧样貌

品评摘要

CHÂTEAU DE BEAULON NAPOLÉON

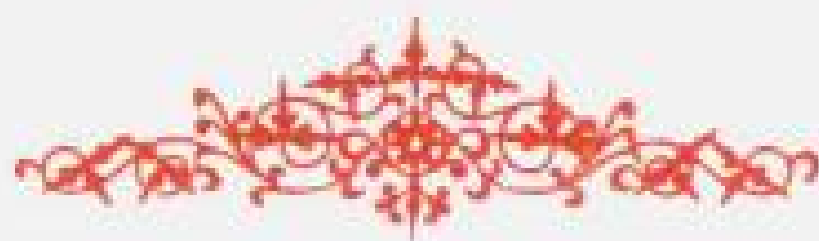
(酒瓶雕刻有数字)

深琥珀色；闻，芬芳、有花香、果香、具
风味；品，有胡桃味、甘美果味、多层、
适度酸；留香长、匀和。(评语)甚好

GRANDE FINE EXTRA

(酒瓶雕刻有数字)

中褐色带宽淡边；闻，香浓、有花果香、
无涩感；品，轻清、醇和、多层、顺喉、
具风味。(评语)甚好



贝特朗父子 (BERTRAND et Fils)

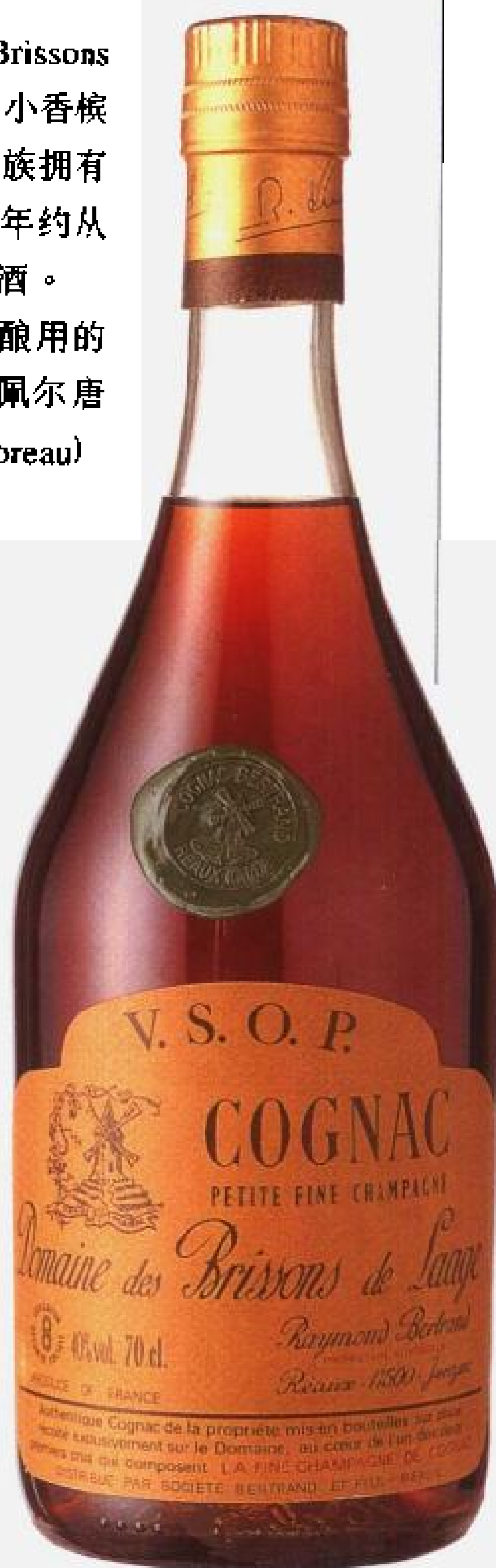
地址：DOMAINE DES BRISSONS DE LAAGE, RÉAUX,
17500 JONZAC
电话：(33-5)46 48 09 03
每日开放

布里松·德拉热领地 (Domaine des Brissons de Laage) 见记载于1731年，它位于小香槟区的戎泽东北的雷奥 (Réaux)。贝特朗家族拥有73公顷的葡萄园，全部是乌艺布朗，每年约从265 000加仑原酒中蒸馏出13 250加仑纯酒。

工厂有两个663加仑的蒸馏炉。藏酿用的利穆赞和托朗赛的新木桶，由伊夫·佩尔唐 (Yves Pelletan) 和赛甘·莫罗 (Seguin Moreau) 买来的。

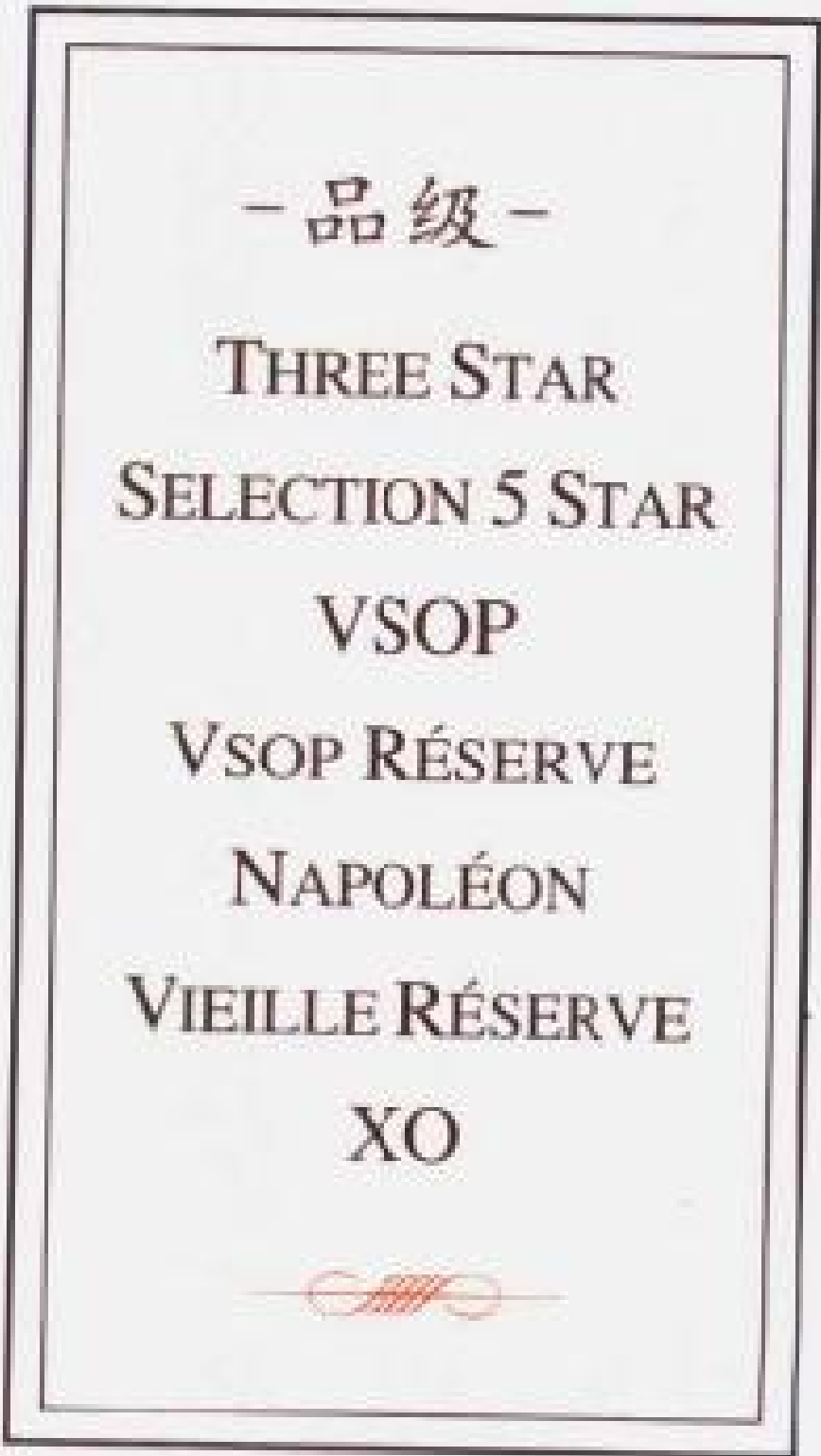


贝特朗VSOP小香槟



他有藏酒132 500加仑，还有79 500加仑夏朗德品奴作白色和玫瑰色葡萄酒。

贝特朗曾在1905年于列日 (Liège) 和1907年于波尔多的博览会上得过大奖。最近，他们夺得1985年酒桶桂冠以庆祝其干邑名号的50周年纪念。



贝特朗VSOP

品评摘要

BERTRAND VSOP

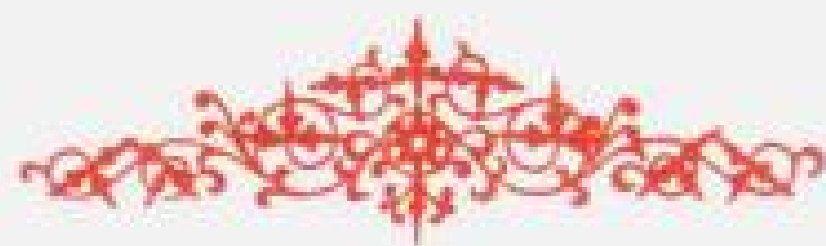
中茶色芯带中麦杆色边；闻，丰富秋果香；品，浓郁果味、留香短、烈。终感烈。(评语)良到好

**BERTRAND VSOP PETITE FINE
CHAMPAGNE**

(瓶颈印有风车商标)

中茶色芯带深金色边；闻，和煦、芳香、果香、肉桂香；品，佳果味、丰富、胡桃味、边触烈。
(评语)好





博南 (BONNIN)

地址：LE LOGIS DE LA MONTAGNE, 16300 CHALLIGNAC

电话：(33-5) 45 78 52 71

周一至周六9:00am~6:00pm开放

博南从事种植葡萄已有四代，有地98.8公顷用以
酿制干邑和夏朗德品奴。他在芬贝华区的沙里
邑 (Challignac) 产业中，可制出106 000加仑酒。

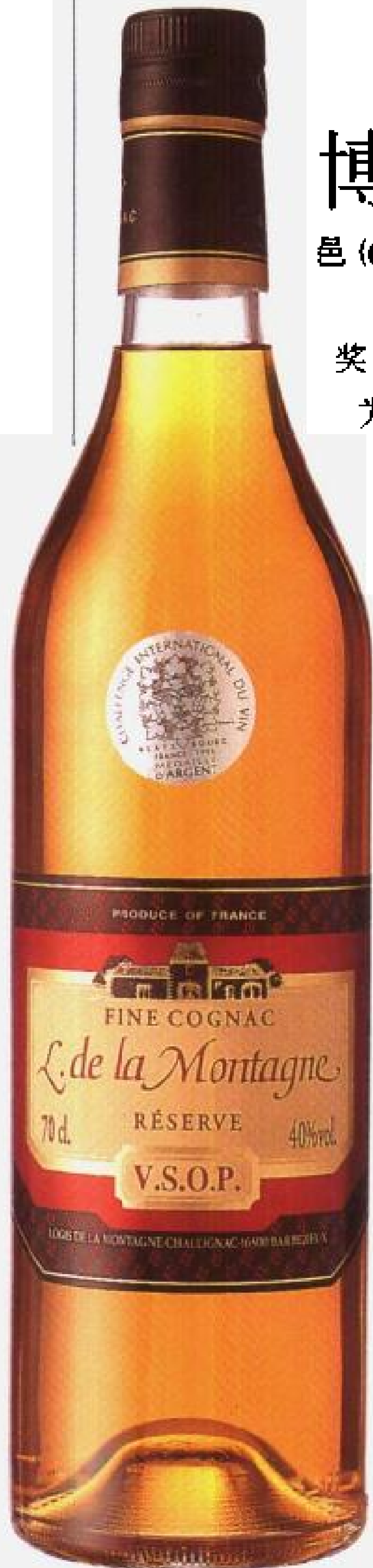
博南在1993年酒展会中获得金奖和同会中的银
奖。VS年期为4年，VSOP年期为10年，拿破仑年期
为15年，XO年期为20年。博南的品牌标签包括高
山邸 (Logis de la Montagne)、巴雅城子爵 (Vicomte
de Castelbajac)、方谭杰领地 (Domaine de
Fontanger) 和瓦刻尔 (Valcoeur) 等品种。

品评摘要

L. DE LA MONSTAGNE RÉSERVE VSOP

(荣获1995年国际名酒大赛银奖)

中褐色；闻、芳香、醇果香；品，有雪糕苏打味，
终感有酒味，留香略长。(评语)好到甚好



高山邸存酿

- 品级 -

THREE STAR

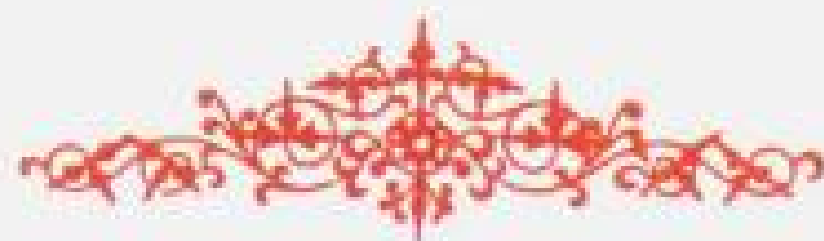
VS

VSOP

NAPOLÉON

XO





加缪 (CAMUS, 即金花)

地址：LE GRANDE MARQUE, 29 RUE MARGURITE DE
NAVARRE, B. P. 19, 16101 COGNAC

电话：(33-5) 45 32 28 28

5月至10月逢星期一至星期五：10:00am~12:00n, 2:30~4:30pm

加缪建立于1863年，为让·巴蒂斯特·加缪 (Jean Baptiste Camus) 所建。今天它是一家雇用280人的独立公司，是干邑最大的家族经营酒厂。目前的负责人让-保罗·加缪 (Jean Paul Camus) 已是第五代，其产量的94%销往海外的140个国家。

加缪自己的葡萄园只能提供8%的生产原料的需要，那里的供应量是477 000加仑。370.5公顷分布在大香槟的于佛城堡 (Château d'Uffaut，距干邑不远，目前尚有49.4公顷是用人手采摘的)，以及博尔德里区的三个庄园中，后者包括加缪家族的普列西城堡 (Château du Plessis)。加缪需要从四区即大香槟、博尔德里、芬贝华和邦贝华购买2.7百万加仑酒并在那里蒸馏，95%由乌艺布朗制，其余是佛尔布朗



让·巴蒂斯特·加缪

金花VSOP



什。加缪喜欢对大香槟和小香槟作连渣蒸馏，而对博尔德里则除渣蒸馏。

藏酿是用阿里亚和托朗赛橡木桶，每季用一些新桶。在拉涅罗尔 (La Nérolle) 的蒸馏厂，可以贮藏1.85百万加仑。

加缪的姊妹公司法国美酒公司 (Compagnie des Grandes Eaux-de-Vie de France) 有四个干邑品牌标签：Chabanneau、Planat、Staub和Guillot。加缪也做两个品牌的夏朗德品奴 (Plessis和St. Michel)，他们还感兴趣于苹果酒和非干邑白兰地。这些是在塞维黎茨芒 (Cherves Richemont)

的布里沙-拉潘大宅 (Logis de Brissac-l'Épine) 进行的。

- 品级 -

VS DE LUXE

GRAND VSOP

VSOP DE LUXE

NAPOLÉON

VIEILLE RÉSERVE

XO SUPERIEUR

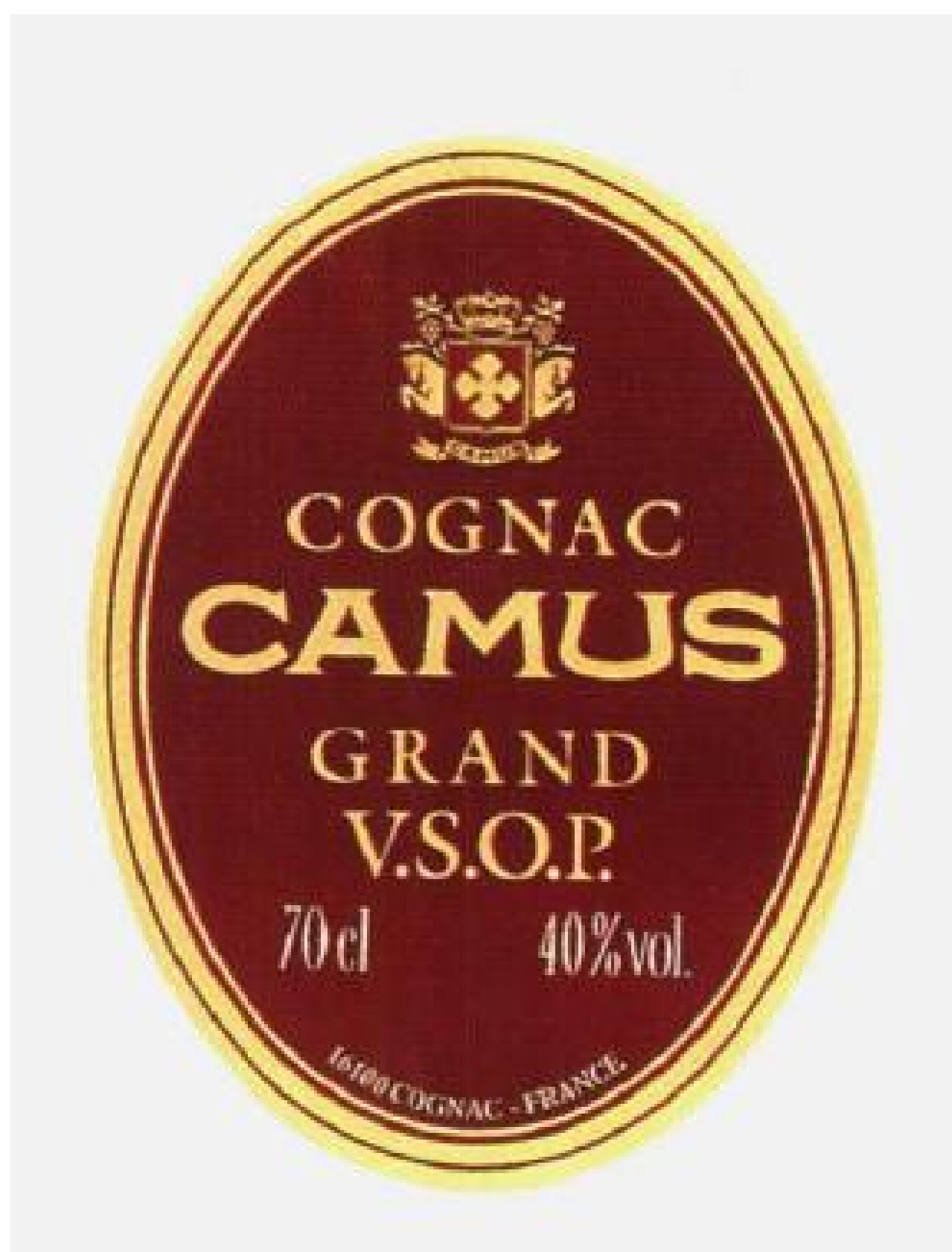
EXTRA

CUVÉE SPÉCIALE

JOSÉPHINE

SPECIAL RÉSERVE

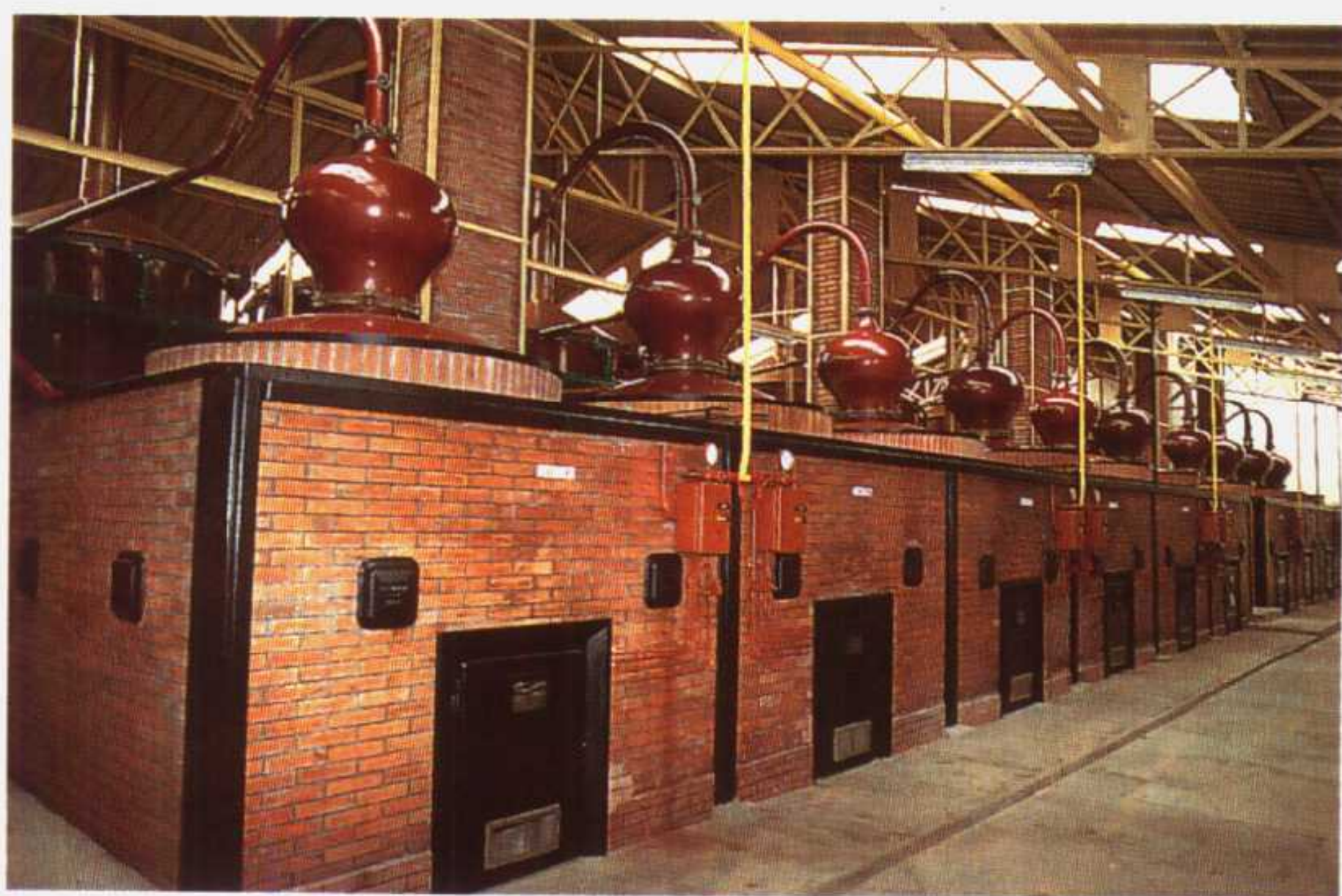
EXTRAORDINAIRE



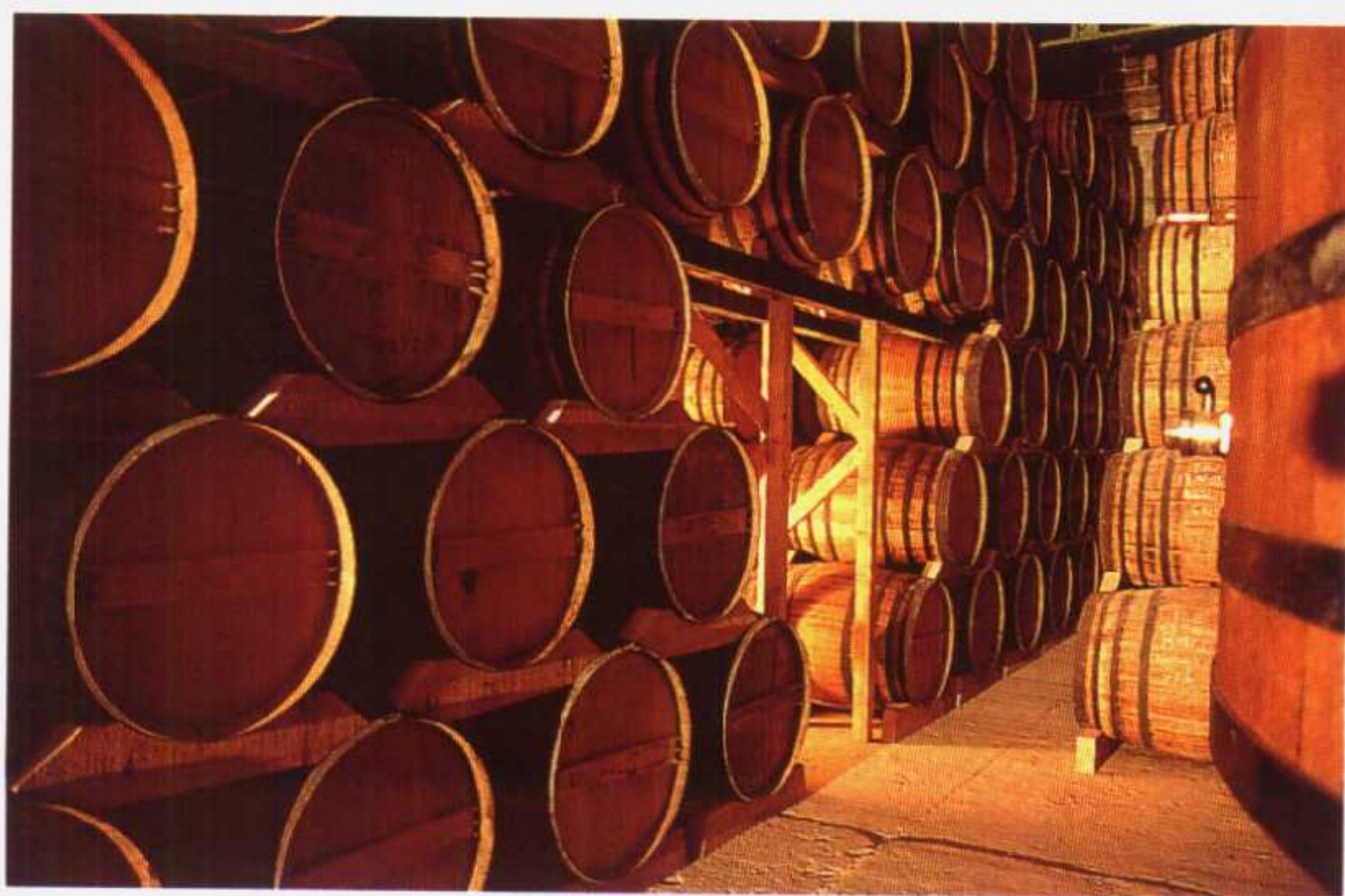
约瑟芬女士酒 (JOSÉPHINE "POUR FEMME")



加缪家族住地的普列西城堡



在大香槟的拉涅罗尔的蒸馏厂

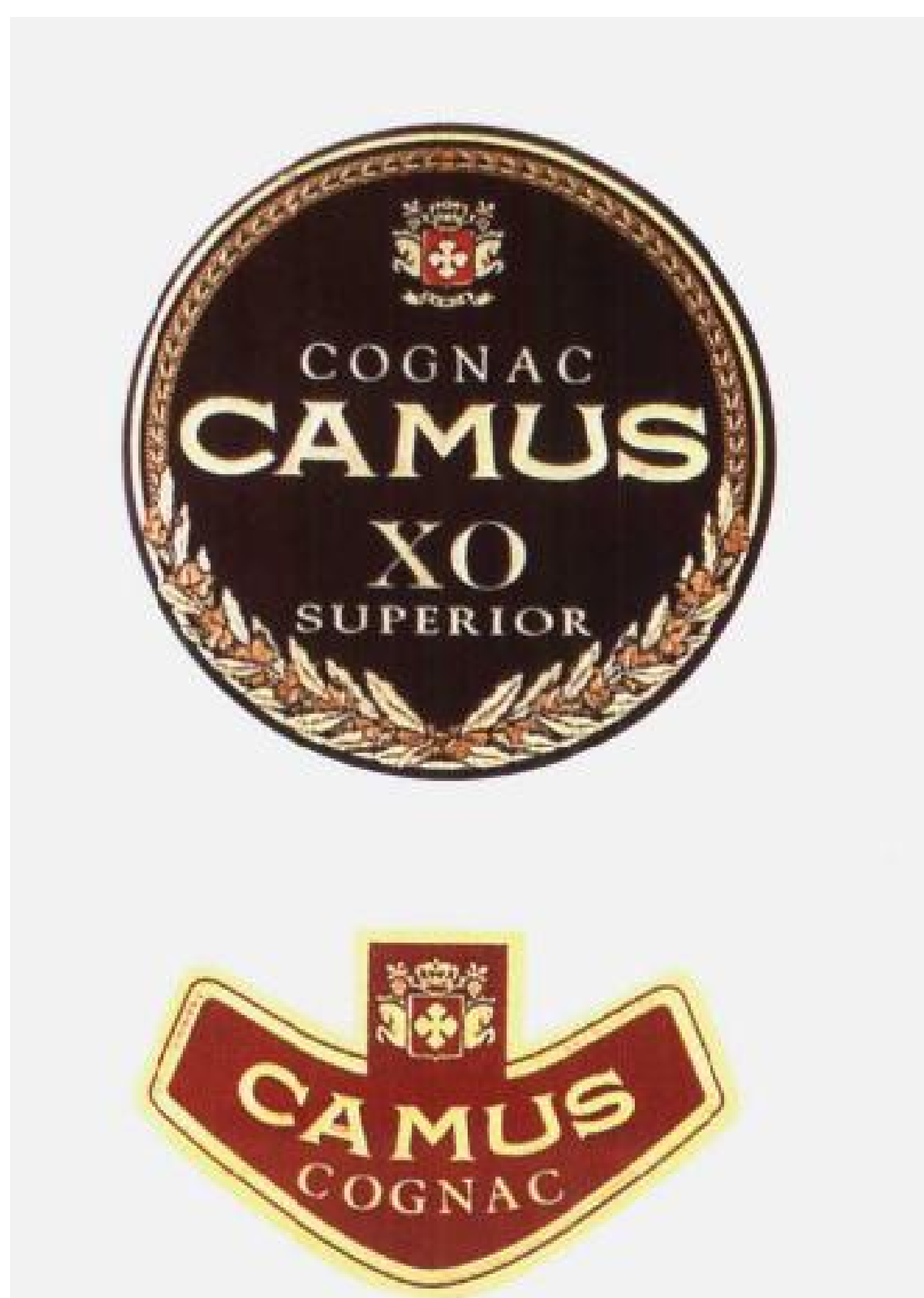


拉涅罗尔蒸馏厂的藏酒阁



加缪每年销售600万瓶白兰地。20%是三星，52%是VSOP，28%是拿破仑、XO和Extra (特醇)。他们自己品牌标签的东西是不在超级市场出售的。加缪钟情于实销的免税商店和日本、美国、中国香港、新加坡、韩国、中国台湾、乌克兰、澳大利亚、马来西亚和俄罗斯的生意。

在1968年的名酒博览会、1981年的伊杰荷名酒比赛、1975年墨休利国际奖牌比赛以及1984、1987和1989的英国举办的国际名酒大赛中获得金奖。



品评摘要

JOSÉPHINE "POUR FEMME"

(给女士)

中纵深色；闻，芳醇、香浓、杏仁/香草香；品，甘醇、顺喉，有杏、硬壳果味、留香甚长。(评语)甚好

GRAND VSOP

深色；闻，芳香，有风味；品，醇和、甜果味、留香略长。(评语)好

VSOP DE LUXE

中深色；闻，紫罗兰香、诱人；品，蜜果味，边触略烈、留香中长。(评语)好

NAPOLÉON VIEILLE RÉSERVE

中茶色；闻，清幽芬芳、高质、迷人、果香；品，梅脯味、甘美、醇果味、留香中长、终感略带涩。(评语)甚好

NAPOLÉON EXTRA OLD

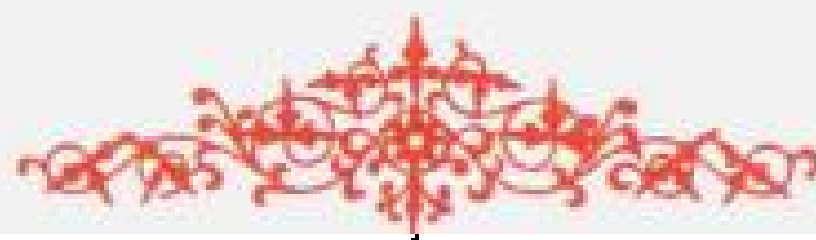
中茶色；闻，榛子香、酒香；品，醇和、有橡木、香草味、留香中长。(评语)甚好

XO SUPERIEUR

中茶色；闻，杏仁香、佳果香；品，具风格果味、留香中长、轻清。(评语)好

金花绝顶XO
(XO Superieur)





CCG

地址：B.P.10, 16101 COGNAC

电话：(33-5) 45 82 32 10

CCG是Compagnie Commerciale de Guyenne (奇因商业公司) 的简称，它是家独立的家族公司，为米歇尔·科斯特 (Michel Coste) 于1978年创立。现雇员120人。它的干邑生产事业起于取代几家中小型公司型业务，它们是巴斯捷-沙尼奥 (Bastier-Chagnaud)、布吕热罗勒 (Brugerolle)、库朗 (Courant)、法夫罗 (Favraud)、墨高 (Meukow)、雷奥·理查德 (Réau Richard) 和卢耶-吉列特 (Rouyer-Gillet) 布吕热罗勒的现代化厂房，给卢耶-吉列特、墨高和自己的品牌与副标签品种装瓶，也作为品牌分配者。该厂在离干邑24.9千米的马忒镇。装瓶量每小时4 500瓶。CCG也经营阿马尔邑、非干邑白兰地、杜松子酒 (毡酒)、伏特加和苏格兰威士忌。

1874年，让·布吕热罗勒和他的侄子艾蒂安 (Etienne)，在马忒这个芬贝华区的腹地的地方建立其公司：布吕热罗勒叔侄酒商兼庄主。1880年由艾蒂安和他的两个儿子亨利 (Henri) 和利奥波德 (Léopold) 经营。后者大大提高了布吕热罗勒在法国和很多欧洲国家的销量，1905年还行销美国。1912年，利奥波德·布吕热罗勒买了靠近马忒的巴尔东城堡 (Château de Bardon)。那里原是托尔 (Thors) 乡村的修道院，但在法国革命时已毁坏。目前的产业建于19世纪初期，但仍保留15世纪的护城河和17世纪的鸽棚。这里的葡萄园用以酿制夏朗德品奴。

利奥波德的曾孙克劳特 (Claude)，目前是CCG国际的副总裁兼布吕热罗勒干邑的总裁，居住于巴当城堡并管理产业。布吕热罗勒以其XO著称，这是大、小香槟的干邑的调校品。

老牌子墨高在1978年为CCG购入。墨高公司于1862年为奥古斯特 (Auguste) 和卡尔·墨高 (Carl Meukow) 两兄弟及为俄国沙皇买酒的西伯利亚商人所建立。他们来到夏朗德，大为赞赏，便长居于此。墨高过去在圣彼得堡和莫斯科享誉甚高。今天也行销到斯堪的纳维亚和远东。

墨高推出了Feline (猫牌) 品牌标签的新的优质干邑品级：VSOP和XO，都用雅致瓶装。

CCG购入53 000加仑葡萄酒，在桑特的卢耶-吉列特厂蒸馏。使用利穆赞和托朗赛橡木桶藏酿，容量达172加仑。它们最长贮藏10年。

- 品级 -

BRUGEROLLE XO
FINE CHAMPAGNE

MEUKOW VSOP
SUPÉRIEUR

MEUKOW XO



布吕热罗勒
XO上香槟



品评摘要

BRUGEROLLE XO FINE CHAMPAGNE

(雅致细颈瓶装)

深茶色；闻，杏仁香、芳醇、果香；
品，悦人果味、风味顺喉、浓郁。

(评语)甚好

MEUKOW VSOP SUPÉRIEUR

(雅致椭圆瓶装，雕刻有猎豹)

中茶色；闻，酒香强、带椰子佳果
香；品，强果味、丰富、留香中长。

(评语)好

MEUKOW XO

(雅致圆瓶，雕刻有
金色跳猎豹)

亮中茶色芯带宽浅柠檬边；闻，有
硬果、木质、香草和肉桂香；品，
佳果味、醇和风味、多层、留香
长。(评语)甚好到妙极



墨高XO



沙巴斯 (CHABASSE, 即金炙鹤)

地址：47 RUE ÉLYSÉE-LOUSTALOT, B.P. 10,
17412 ST. JEAN D'ANGÉLY
电话：(33-5) 46 32 11 48
预约参观

沙巴斯 (Chabasse) 是让-巴普提斯特·沙巴斯 (Jean-Baptiste Chabasse) 于1818年成立的。沙巴斯在1787年出生于芬贝华区的干邑北面的圣让丹热里 (Saint Jean d'Angély)。今天这家族的传统的调校干邑的工作由黎奈-禄·沙巴斯 (René-Luc Chabasse) 接手，他在位于市镇中心的17世纪的庄园中工作。



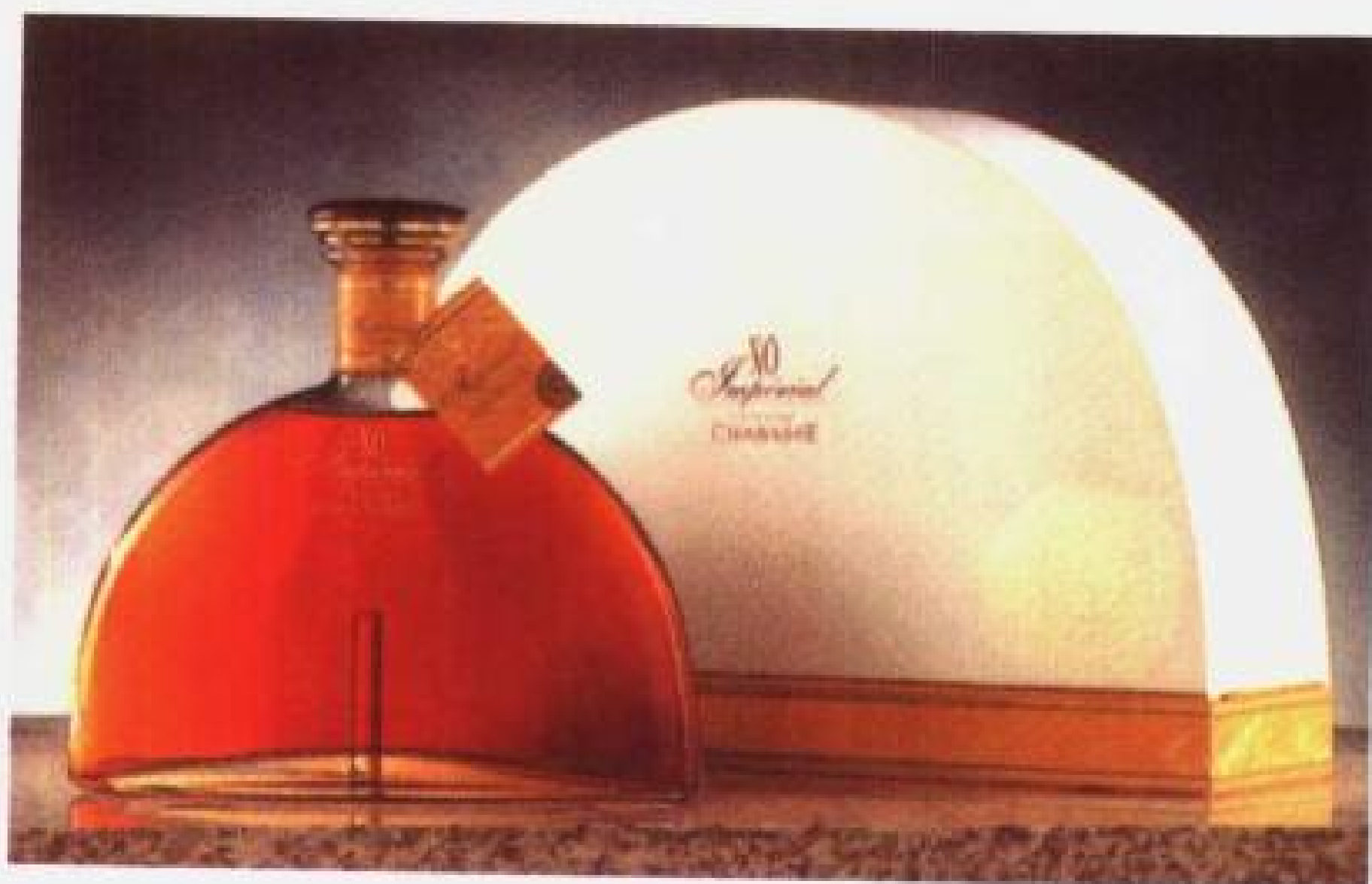
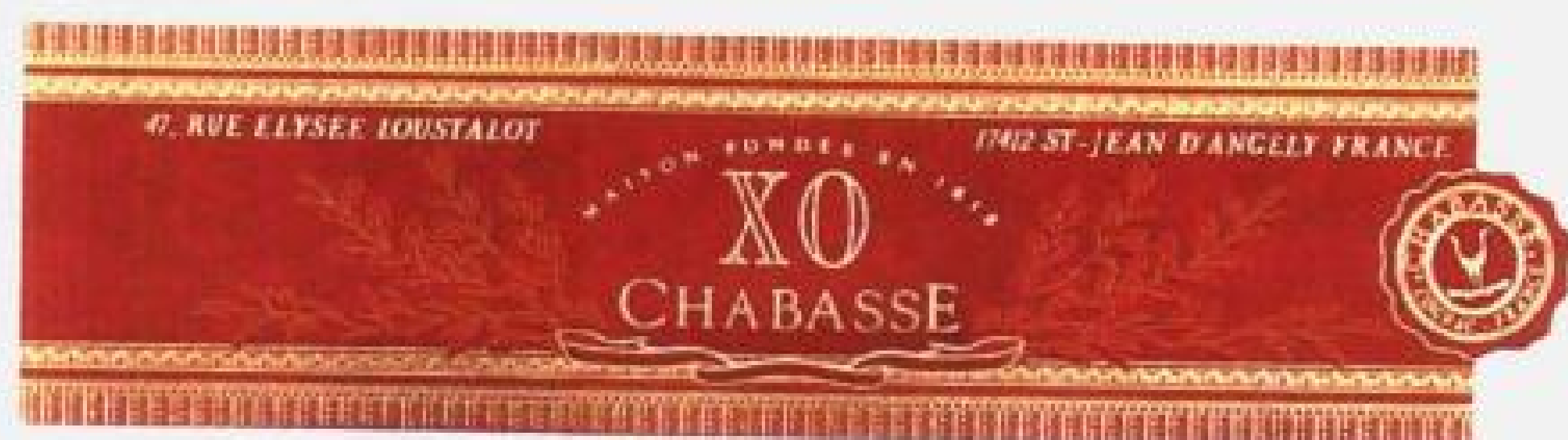
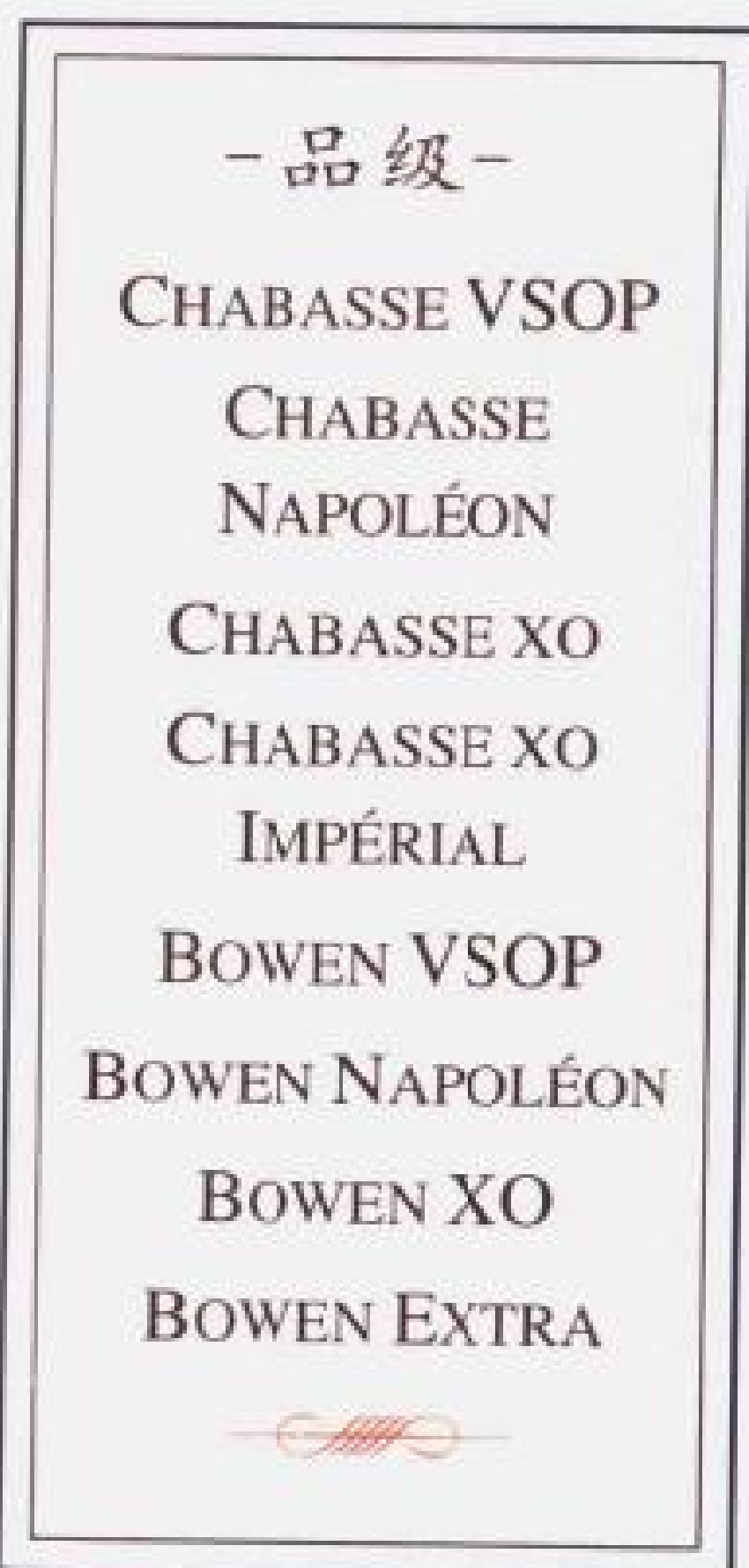
沙巴斯只用两区的酒，一半是小香槟区，其余是芬贝华区。他们直接买蒸成酒，因它没有蒸馏厂。它只用利穆赞橡木，一些是由维卡尔 (Vicard) 酒桶厂新运来的，其余约4~5年历史。



沙巴斯的主要市场是亚洲(日本、韩国、中国香港、中国台湾、中国大陆)和欧洲(西班牙、比利时、卢森堡、荷兰、德国)。其XO Impérial (XO帝国)在1994年的国际名酒大赛的名气组中获得包装奖。

沙巴斯还有其他品牌Bowen (宝云)，其名取自伊丽莎白·宝云，她在勒内-吕克·沙巴斯的祖父路易-奥利维耶·沙巴斯(Louis-Olivier Chabasse)的一次推广干邑的出访中接见过他，宝云经营靠近马德里的西印度海岸的农场。路易-奥利维耶一遇宝云，惊为天人，于是准备了最特别的具备异常芬芳的干邑款待她。宝云干邑为小香槟、芬贝华和博尔德里各等分所调校。

沙巴斯的VSOP占其销量的30%，据说这显示了芬贝华和果香和小香槟的花香；拿破仑占20%，勒内-吕克·沙巴斯的报告说：“这显示利穆赞橡木藏酿发出的香草味和梅、梨与熟果之芳香的合，并以波特酒之悦人和中庸之触感为基础而越觉醇美。”



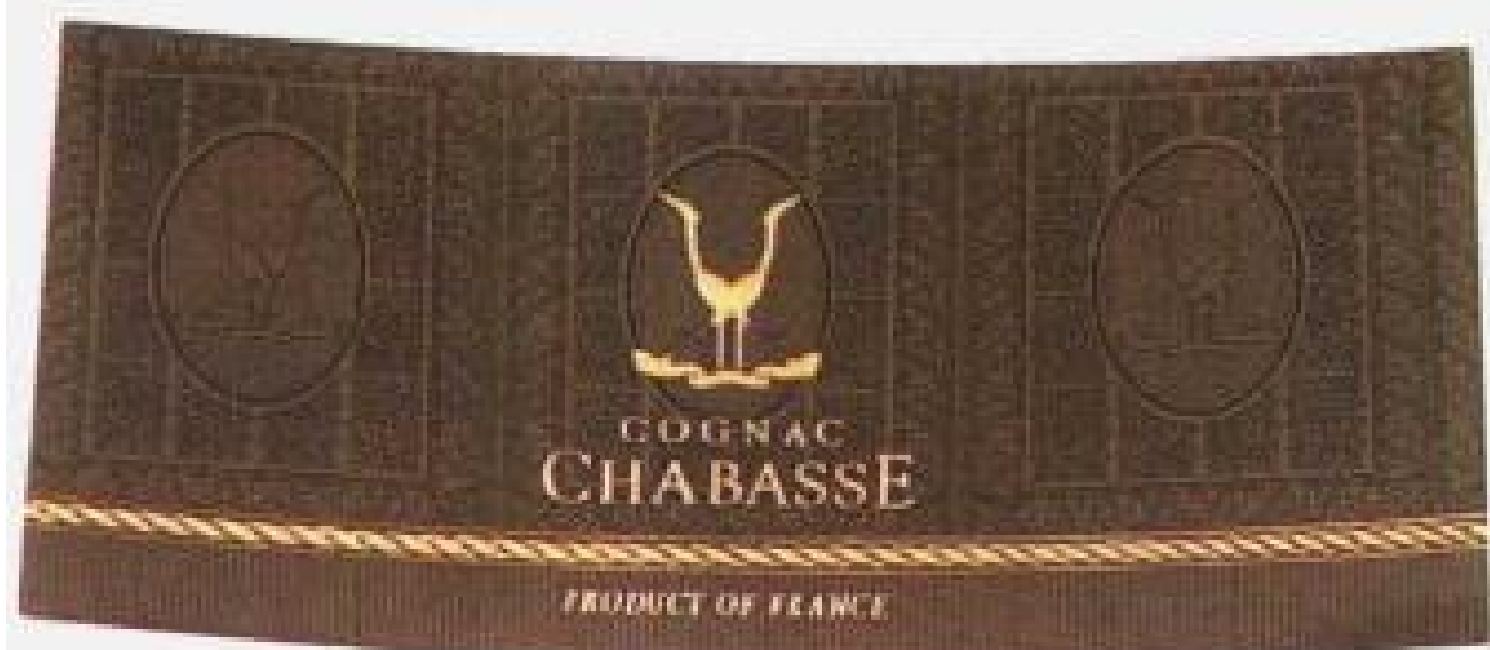
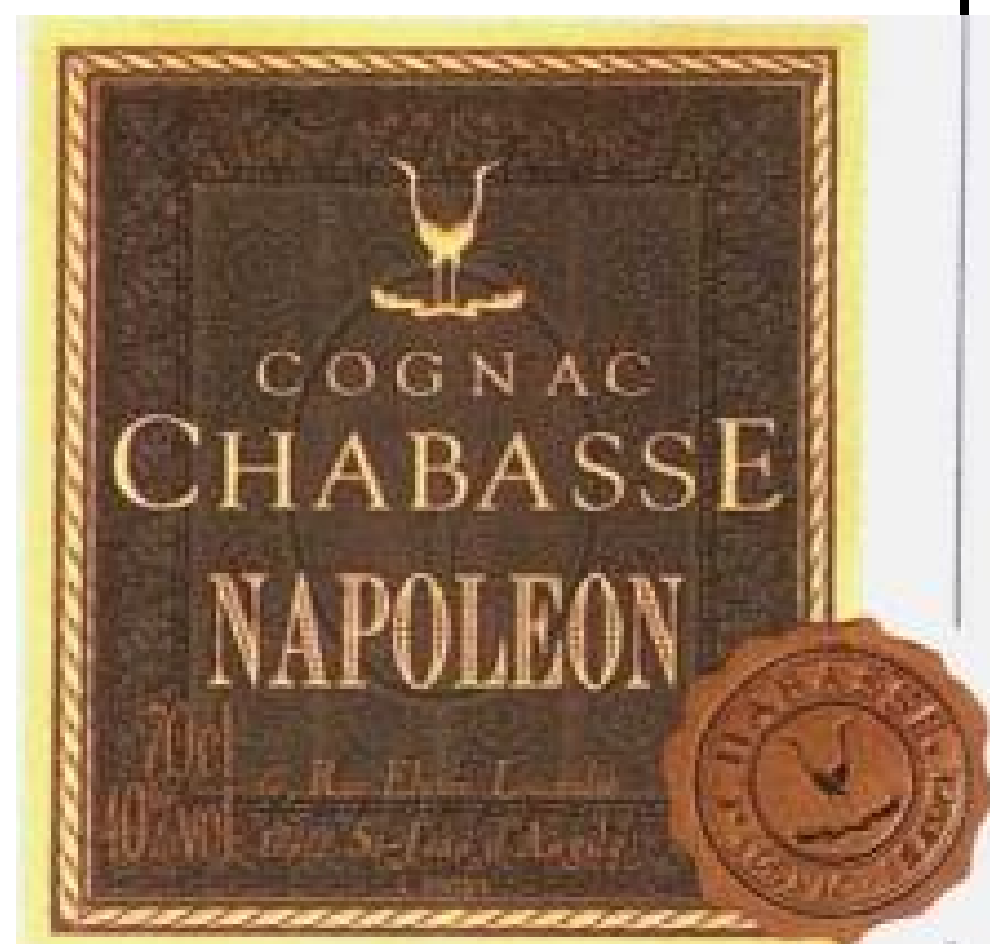
金炙鹤XO IMPÉRIAL

沙巴斯XO装于典型的椭圆瓶，占其销量之半。沙巴斯这样赞美它：“葡萄底的波特酒的格调融合到干果如榛子和胡桃的浑成芬芳之中，经过蝴蝶花、风信子等的花香和合，使调校香味更为和谐鲜美。”

XO Impérial藏酿50年，沙巴斯说它具备雪茄盒、干叶和凋玫瑰的芳香，还隐约有榛子和胡桃香，入口时会觉肉桂、藏红花和姜的香味。

宝云的品级由VSOP起，这是博尔德里、芬贝华和小香槟的调校品。沙巴斯描述宝云拿破仑为“浑成而和谐的干邑，以浓郁的野紫罗兰和茉莉花香为底，是种典型的上等博尔德里。其红褐色有纵深且柔润。”

宝云XO是连渣蒸馏的，而Extra得过国际名酒大赛的包装奖。报告说它有如腰果果香以及柑橘那种使人愉快的浓郁果香，加上典型的夏朗德酒性，令人回味无穷。

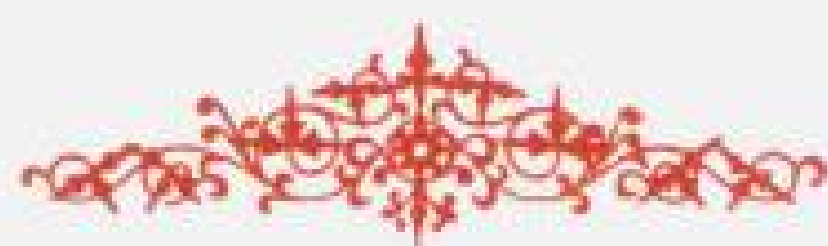


品评摘要

BOWEN XO

(优雅细颈瓶装)

中茶色芯带中褐边；闻，甚芳醇，花香(博尔德里的紫罗兰和香槟的蝴蝶花和紫藤)；品，柑橘味而带胡桃调，边触较涩，留香中长。(评语)良到好



多米尼克·谢尼耶父子 (DOMINIQUE CHAINIER et Fils)

地址：LA BARDE FAGNOUSE, 17520, ARTHENAC

电话：(33-5) 46 49 12 85

预约参观

雅典那 (Arthenac) 在小香槟区，N699公路外，阿茨亚 (Archiac) 的西南方。多米尼克 (Dominique) 和他的儿子让·夏尔 (Jean Charles)，从乔治和居伊·谢尼耶 (Guy Chainier) 手里买下了葡萄园。

葡萄生长在两个地方：大香槟的李野尔索纳城 (Lignères Sonneville) 有40.8公顷 (全部是乌艺布朗)；小香槟的雅典那有45.3公顷 (除了2.47公顷种植科伦伯之外都是乌艺布朗)。

这家族在雅典那还有3.7公顷的梅罗 (Merlot) 和卡伯那 (Cabernet) 品种用以制造夏朗德品奴酒。

他们不购入葡萄酒或干邑来藏酿。科伦伯也只用了5年。发酵不用氧化硫，也不施行甜化，原酒酿到8度酒精，使用平均7年的利穆赞桶贮藏，不过也每年进一些新桶。其制桶商阿拉里 (M. Allary) 的厂房在阿茨亚。



VSOP小香槟



开始藏酿时是饱和的70度，在2至5年降低到符合要求。年产1万瓶，销往法国、丹麦、比利时和德国。



品评摘要

VSOP PETTTE CHAMPAGNE

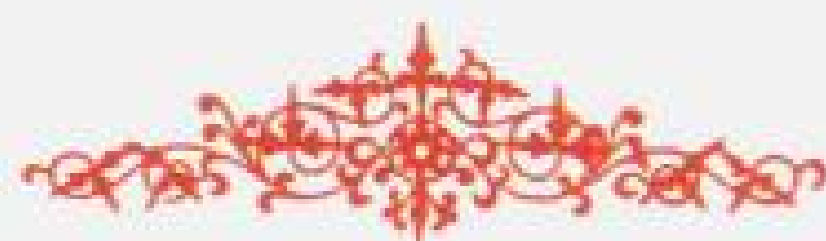
甚浅；闻，轻浅椰子及香草香；品，醇和果味、有杏味、留香中长。(评语)好

GRANDE CHAMPAGNE RÉSERVE DU CHAIGNE

中褐色；闻，芳醇果香，有风味；品，甘醇果味、留香长。(评语)甚好

谢氏大香槟存酸





库瓦西耶 (COURVOISIER，即拿破仑)

地址：2 PLACE DU CHÂTEAU, 16200 JARNAC

电话：(33-5) 45 35 56 16/ 05 45 35 55 87

10月1日到5月31日9:00~11:00am

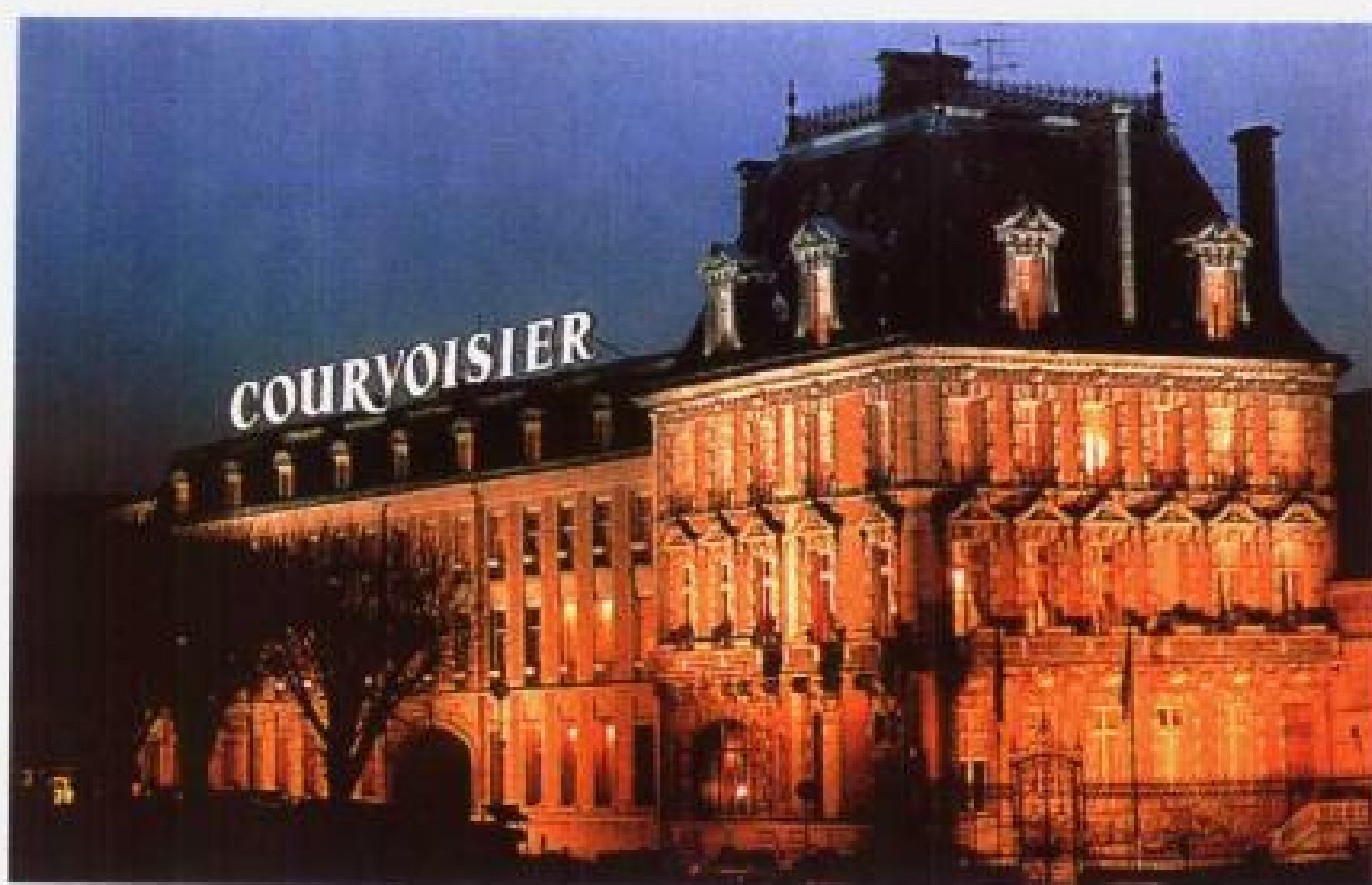
1月1日到9月30日9:30am~5:00pm：免费导游



19世纪初，爱曼奴尔·库瓦西耶 (Emmanuel Courvoisier) 来到巴黎，遇到路易·加卢瓦 (Louis Gallois)，一个成功的酒商。他们合伙做生意，成功争取到给宫廷供酒的特许。1811年，拿破仑访问他们在伯斯 (Bercy) 的酒厂，请他们供应干邑酒给他。后来，拿破仑被流放到圣海伦岛时，库瓦西耶干邑放到英舰“诺森伯兰郡”号以随行，从此人们称这种白兰地为拿破仑白兰地。今天拿破仑的剪影作为所有库瓦西耶干邑的标志。

1835年，创立人的后裔把生意合并起来并在雅尔纳克建立其总部。1869年，它是官方指定供应商，供应酒予拿破仑三世。1909年，公司转到居伊及乔治·西蒙 (Guy and George Simon) 的手中 (他们是祖籍法国的英国人)。营销进行了改革，包括在1960年使用磨砂玻璃瓶。1964年库瓦西耶为海勒姆·沃克 (Hiram Walker) 收购，1987年又卖给了联合-里昂 (Allied-Lyons)，1994年又改为联合-多梅克 (Allied-Domecq，由彼得罗·多梅克所买)。今天公司有职员300名。

拿破仑VSOP



位于雅尔纳克附近夏朗德河畔夏托纳夫的库瓦西耶的总部

库瓦西耶今天是领銜的干邑公司之一。每年装运110万瓶(占市场的13%)，出售到160个国家和地区：特别是美国、英国、免税商店、日本、中国香港、意大利和法国。它是46个市场中的首屈一指的供应商或同业先进。

它没有自己的葡萄园，但它和1 200个葡萄园主签了周期合同，供应葡萄酒、原酒，而有的是藏酿过的干邑。这就是说它的合约下有24 700公顷葡萄园，分布于四大产区(大、小香槟、博尔德里和芬贝华)，乌艺布朗葡萄占98%。

库瓦西耶在雅尔纳克附近的夏朗德河畔夏托纳夫有两个蒸馏厂；它还和9个酿酒商签了合同并向200家当地酒商买酒。库瓦西耶在品级标号VS和VSOP酒中加入不多于1%的焦糖而统一色彩。在蒸馏炉房中不采用预热。留渣或除渣蒸馏取决于年份(例如1966年因为复杂了点在蒸馏时除渣)，但芬贝华不管，因为它的藏酿年期短。它也不用木刨花浸剂，因为它要新木的自然颜色，使酒风味清一些。



- 品级 -

VS/THREE STAR

(4~8年)

VSOP

(8~12年)

VSOP EXCLUSIF

(亚洲市场)

FCN EXCLUSIF FINE

CAMPAGNE

NAPOLÉON

(12~25年),

XO IMPERIAL

(干邑34年期标号)

INTIALE EXTA

(50年以上)

COLLECTION ERTÉ

(埃尔泰藏品, 每一设计只有12 000细颈瓶)



藏酒用的木都从法国中部的森林原地取材, 以取得更细致的木纹。橡树由调校师本人去挑选, 然后自然风干3年才拿来使用。

新酒放在新桶中6~24个月, 按最终酒质品级而定时期。接着换到旧桶去作余下的藏酿。每年它大约购买2 000个新酒桶, 大多数由三个桶商供应。

在雅尔纳克的藏酒库中你可以看到四桶一迭放置, 为期3至4年。

干邑酒在70度的饱和度数下藏酿3个月, 然后减至60度。VS会再藏1年减到55度, 而其他藏5至7年。在入瓶前会加入蔗糖糖浆。

各品级皆以40度上市。公司一直保持着高的存酒量, 相当于8 600万瓶, 以保证年年风格统一。

库瓦西耶曾几次得到奖赏, 包括1983年法兰西之光称号、1986年国际名酒大赛中世界XO称号, 以及1994年因其最佳干邑的XO帝国而荣获西里尔辉煌勋章 (Cyril Ray Trophy)。



库瓦西耶还有萨利尼亚克 (Salignac) 厂，主要用来应付北美市场。

除了生产干邑，这家公司还有一家工厂出产地方性的葡萄酒，品牌名为Vin de Pays Charentais (夏朗德特产葡萄酒)。它装瓶后运到英国市场，或者成批输出德国作葡萄汽酒。

在夏朗德河河畔，库瓦西耶有一个宏伟的拿破仑生平博物馆。其中的衣橱里有他的著名的帽、外衣、背心，甚至有一缕头发。游客可以参观由葡萄生产到蒸馏、制桶和调校各品级的整个过程。

最古老的瓶装盛了很久远的陈酿，例如直到1789年时的“楼上楼”，而一些玻璃坛也装载了不少旧酒。

库瓦西耶的干邑的艺术性的设计是由法国艺术-装饰艺术家组织埃尔泰 (Erté) 设计的，始于1988年。第一项设计名为“Vigne” (葡萄)，只有12 000瓶——其后六个版本都是如此——包括1892年的大香槟。

埃尔泰在设计瓶子和装饰上都有它的艺术自由。在这些陈酿瓶上，金色的葡萄叶象征酿成这些罕有的调校酒的高贵的葡萄质量。每瓶都独立地处理1个月以上，包括18种不同色彩的丝网印刷和经历4个窑的烧制。用手工镀金法镀了24K金到瓶上。图案题材是葡萄、收成、蒸馏、藏酿、评试、干邑精神、安琪儿和裸女像，后者只有4 000瓶。



埃尔泰藏品的设计动人的瓶。
埃尔泰 (Erté) 名称根据设计酒瓶
的法国画家命名



拿破仑VS/三星

品评摘要

VS/THREE STAR

(1950年设计的特有的约瑟芬瓶装)

主要用芬贝华、调入小香槟以求圆熟；和煦，浓果味。

(评语) 良

VSOP FINE CHAMPAGNE

(磨砂瓶装)

和煦佳果香；较VS醇和。

(评语) 良到好

NAPOLÉON FINE CHAMPAGNE

(磨砂瓶装)

烟果香、有雪茄盒调子；和煦果味。

(评语) 好

XO IMPERIAL

甚芳醇、有风味；甘醇果味，带雪茄盒调子。大小香槟给出酒纵深及甘醇之品，25年博尔德里有肉桂和茴香味。(评语) 甚好

INTIALE EXTA

(50年以上)

醇和甘美、使用大香槟和50年以上博尔德里，有紫罗兰和香料芬芳。

(评语) 甚好

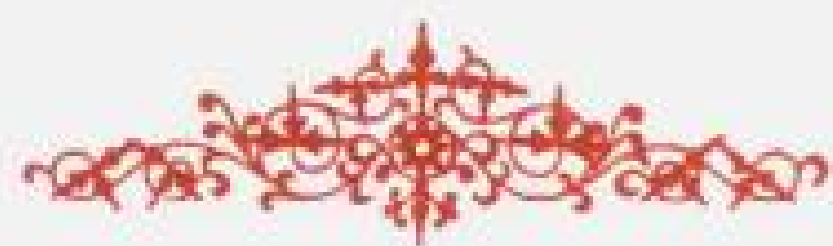
COLLECTION ERTÉ

(限量并按埃尔泰设计编号)

大香槟带烟果香、香味较Intiale丰富，年份有至1892年者。(评语) 甚好



拿破仑
XO帝国



克鲁瓦泽 (CROIZET)

地址：B.P.3, 16720 ST. MÊME-LES-CARRIÈRES

电话：(33-5) 45 81 90 11

预约参观

克鲁瓦泽 (Croizet) 家族因其在17世纪拥有大香槟区的大型葡萄园而知名。1805年，莱昂·克鲁瓦泽 (Léon Croizet) 在圣墨姆-勒-卡里耶尔 (St. Même-les-Carières，位于雅尔纳克和夏朗德河畔夏托纳夫之间) 建立了他的公司。他由于对消灭蚜虫的研究以及嫁接美国根株而荣膺法国勋级会 (Légion d'Honneur) 的奖赏。

克鲁瓦泽在大香槟区有好几家产业：符拉维尔 (Flaville) 领地 (88.9公顷)、曼恩安杜鲁 (Maine Androux，44.6公顷)、库朗尼德杜伐斯 (Couronnes de Douvesse) 领地 (88.9公顷) 和拉潘城堡 (Château de l'Épine，148.2公顷)。符拉维尔领地曾是蒙莫朗西·布特维尔 (Montmorency Bouleville) 公爵的



克鲁瓦泽XO

狩猎园，他那时居于附近的城堡。

该家族的庄园共有150.5公顷的葡萄园、蒸馏厂、藏酒库和办事处。葡萄园有43万株葡萄，生产265 000~424 000加仑葡萄汁。克鲁瓦泽购入265 000加仑葡萄酒和79 500加仑待酿干邑。其总量中，大香槟区占70%、小香槟区占15%，余下15%是芬贝华和邦贝华区。

藏酒用利穆赞橡木，有些用新桶，但多数用15年以上的。其藏酒包括稀有的蚜虫前干邑，那是1892年克鲁瓦泽小姐嫁与埃马尔 (J. Eymard) 先生的嫁妆。过去，藏酒大部分在50米深的地下藏酒窖中藏酿，那是因本区采石建筑而挖出来的。本村的一部分叫卡里耶尔 (Carrière)，就是采石场之意。

受奖赏包括1878年巴黎展览会、阿姆斯特丹、莫斯科 (1891年) 和莱比锡 (1974年) 的金奖。克鲁瓦泽最得意的是其藏年久远和稀有的干邑，如15年的XO。现在公司掌管已是克鲁瓦泽第七代，家族公司都一直保持着按单葡萄年份酿制一些干邑的记录。不少著名餐厅，包括三军 (Troisgros)、银楼 (la Tour d'Argent) 和钟摆 (Vergé) 都选用他们的干邑。他们也用自己的品牌如“布列西亚子爵” (Vicomte de Bressiac) 装一些干邑。在亚洲如日本、中国香港、中国大陆、中国台湾和韩国，销量特佳。

- 品级 -
CROIZET VS
CARRIÈRE VS
DORLAN VS
BOYARD VS
MATTE VS
CROIZET VSOP
CROIZET
NAPOLÉON
CROIZET XO
CROIZET RÉSERVE
PARTICULIÈRE

品评摘要

CROIZET XO "AGE INCONNU"

(年期不详，以专门风格的桶圈瓶装)

中茶色芯带实褐色边；闻，和煦、果香、具风味、有榛子调；品，浓郁、诱人果味、多层、留香中长、尾边触烈。

(评语) 好到甚好





德吕兹 (A. de LUZE)

地址：B.P. 37, 16102 COGNAC

电话：(33-5) 57 97 07 20

预约参观



德 吕兹是阿尔弗雷德·德吕兹

(Alfred de Luze) 于1820年在波尔多建立的，用以供应干邑酒给他在纽约经商的兄弟路易·菲利普 (Louis-Philippe)。1824年，德吕兹经营高级葡萄酒和酿成的干邑。不久就在英国、印度和俄国成立代理。在拿破仑三世期间，德吕兹男爵 (Baron de Luze) 的徽号在欧洲宫廷间到处可见。

阿尔弗雷德·德吕兹于1880年辞世，公司由其孙子继任，他开始出口埃及和荷属印度。1927年，他被指定供应予丹麦皇室。1980年公司被雷米·马丁 (Rémy Martin) 收购，目前是雷米·宽特罗 (Rémy Cointreau) 集团的一部分。

- 品级 -

THREE STAR

VSOP

NAPOLÉON

XO



拿破仑

德吕兹酿制79 500加仑干邑，都用乌艺布朗葡萄所制。来源90%是芬贝华，10%是邦贝华/贝华奥第纳里。他们只用利穆赞的橡木，不用新桶，酒桶平均15年。皆由赛甘·莫罗供给。

主要市场在斯堪的纳维亚，但也远销至欧洲和远东，包括自

己品牌下的Aldi (德国) 和Tesco (英国) 集团。大约每年上市100万瓶VS/三星、145 000瓶VSOP和28 500瓶QSS。

拿破仑用特别好看的矮坛形长颈瓶装载，其他瓶形有Eiffel Tower (埃菲尔塔) 和Statue of Liberty (自由女神像)。



品评摘要

THREE STAR

色颇深；闻，杏仁果香；品，入口
丰富、顺喉、尾觉涩。
(评语)良到好

VSOP

中茶色；闻，菠萝芬芳；品，略
涩、匀和、留香颇长。(评语)甚好

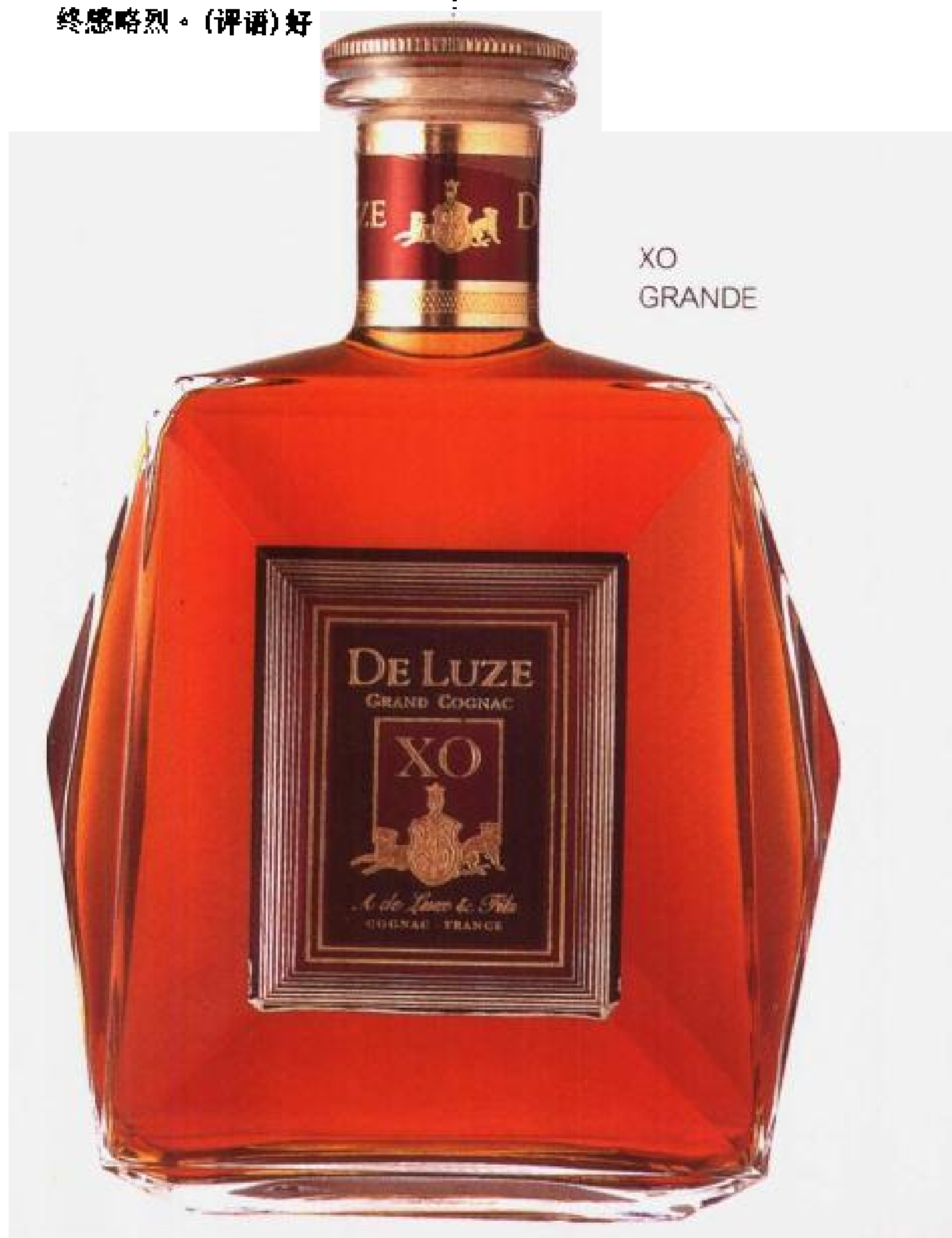
GRANDE COGNAC NAPOLÉON

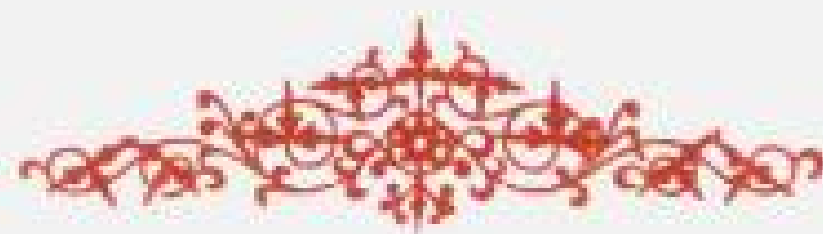
中到深茶色；闻，梅脯和榛子芳
香；品，醇和、富佳果味，
终感略烈。(评语)好

DE LUZE XO GRANDE

(矮坛形瓶装，限量编号)

中茶色芯带长淡褐边；闻，芳醇
轻清果香，有迷人香草和榛子
香；品，和煦果味、带醇杏果
调、留香中长。(评语)甚好





加斯东·德拉格朗热(GASTON de LAGRANGE, 即醇金马)

地址：CHÂTEAU DE COGNAC, B.P. 3, 16101 COGNAC

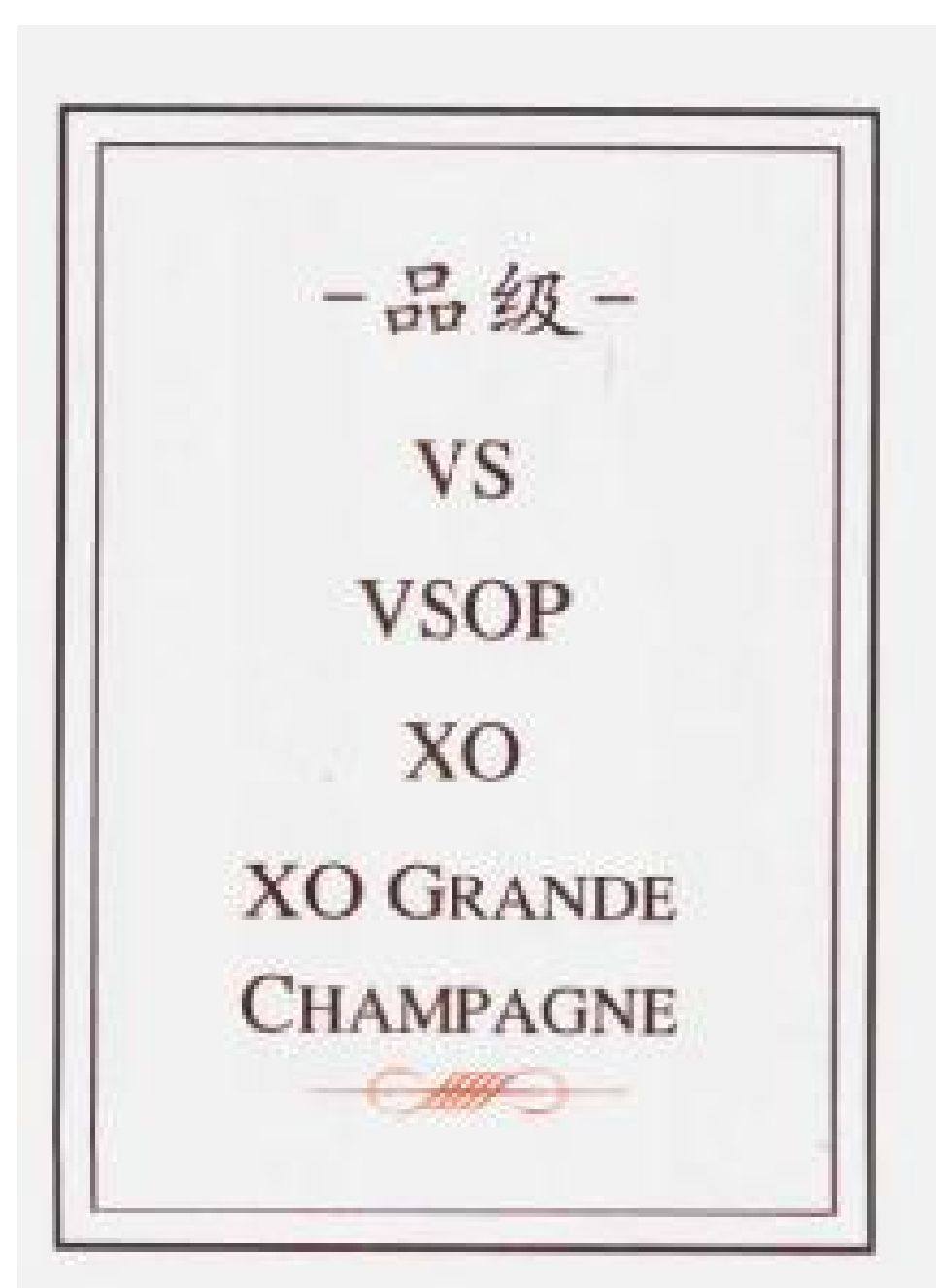
电话：(33-5) 45 36 88 88

不接待访客

加斯东·德拉格朗热(Gaston de Lagrange)是在1961年苦艾酒(即威末酒)巨人马丁尼及罗西(Martini & Rossi)所建立。它是据法国贵族加斯东·德拉格朗热伯爵命名的。它没有葡萄园,但每年购入53 000加仑待酿成的干邑,主要用乌艺布朗酿制。

他们从55~65度的酒开始藏酿,渐渐减低度数。只用5%新桶,由三个制桶商采用法国中部利穆赞森林的橡木制造。年售375 000瓶VS,55 000瓶VSOP和27 000瓶XO。都是40度。

各品种用4个区(大、小香槟、博尔德里和芬贝华)的酒,但XO只用大香



醇金马VS



檳，故品级名带此字。

调校师认为，4个区的酒的均衡对于三个品级是理想的，把大、小香槟的芳醇和浓香，与博尔德里的花香特质及芬贝华的果味合起来是很不错的。XO大香槟白兰地有35年期。

加斯东·德拉格朗热输出到50个国家。主要市场是法国、比利时、加拿大、美国和亚洲诸国及地区。近来它有参加评比。公司认为其干邑是“消费者所付价的最高值的品种”。



品评摘要

VS

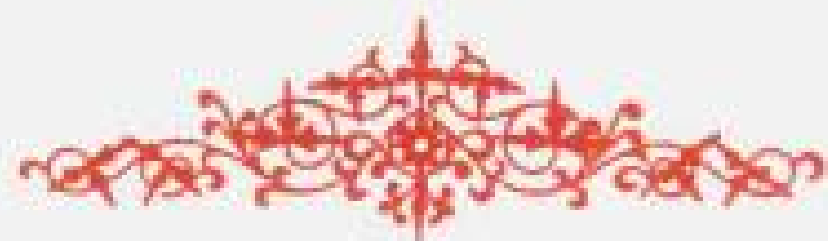
浅麦杆色；闻、芳醇、杏仁香；
品，醇和果味，具风味，尾稍
烈、留香中长。(评语)好

VSOP

中麦杆色；闻、浓厚果香带杏仁
芬芳；品，生胡桃味而带葡萄干
调，终感略涩、留香中长。
(评语)良到好



醇金马VSOP



德萨利尼亚克 (L. de SALIGNAC，即雪里玉)

地址：2 PALCE DU CHÂTEAU, 16200 JARNAC

电话：(33-5) 45 35 55 55

5月到10月星期一至星期日包括银行假日9:00am~4:45pm。其余日子
需预约。游览包括博物馆和藏养干邑的酒库。游客可得简介手册
和30毫升干邑酒版

萨利尼亚克 (Salignac) 原是罗马名称，指的是凯撒统治高卢人时定居于干邑的一名罗马农庄主。文字上萨利尼亚克解释为沙鲁的田庄，大概是最初的主人名称。这家族可以追溯到16世纪，其徽饰常见于许多官方文件中。

1753年出生的安托万·德萨利尼亚克 (Antoine de Salignac)，在1802年着手干邑生意，到1809年和他的儿子皮耶-安托万 (Pierre-Antoine)联合。并领导名为萨利尼亚克父子的公司 (Salignac & Fils)。后者实际上经营葡萄生产和蒸馏业务以支持其父。他也根据地区和酿成程度改革了干邑的分级。这让他们向质量保证方向上迈进了一大步。



雪里玉VSOP



这些积极的措施使得公司在1870年成为第三大干邑商号。其后继人路易在1898年将公司更名为路易·德萨利尼亚克 (Louis de Salignac)。1924年它合并于亨利·罗伊 (Henry Roy) 公司，而到1974年为海勒姆·沃克 (Hiram Walker)，其后成为联合多梅克公司的部分和库瓦西耶的子公司。多年来，萨利尼亚克取得了许多有名的客户，包括温斯顿·丘吉尔、哈里·杜鲁门和康拉德·阿登纳。

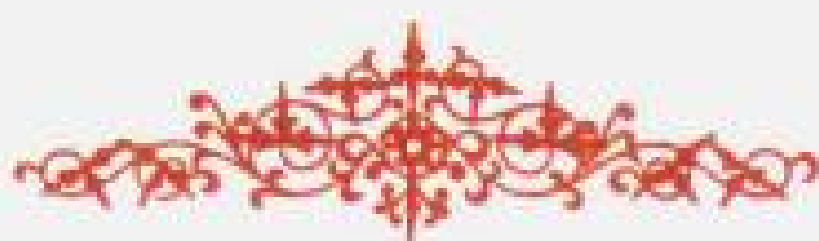


L. DE SALIGNAC VS

浓琥珀色芯带淡柠檬边；闻，烈、涩、果香；品，烈、粗果味、淡葡萄干味、留香中长。(评语)良

L. DE SALIGNAC VSOP

浅—中麦杆色；闻，香草芳香和果香、缺风格；品，粗果味、烈、留香中长。(评语)良



多 (DEAU)

地址：SOCIÉTÉ DES VINS & SPRITUEUX, DOMAINE DU
CHAILLAUD, 17260 ST. ANDRÉ DE LIDON
电话：(33-5) 46 90 08 10
每日9:00am~5:30pm导游游览

多 (Deau) 的历史可追溯到路易·多 (Louys Deau)，他是路易十四时代在干邑的 (Saintonge) 地区的皇家梨 (Corme Royal) 教区的圣东日葡萄园主。1789年大革命之前，这家族已成为地方酒酿制商。今天的后裔以让-马里·多 (Jean-Marie Deau) 为代表，他在1972年主理公司，时年21岁。多年来，公司销售干邑、地方葡萄酒和批发夏朗德品奴。1994年才在瓶上展示其品级名称。

- 品级 -
DEAU VS
DEAU VSOP
DEAU NAPOLEON
EXTRA OLD
DEAU XO
DEAU EXTRA
J.M. DEAU VSOP
J.M. DEAU XO
NO.8
J.M. DEAU EXTRA
ETERNITÉ

多VSOP



他在长田城堡 (Château de Longchamp) 有自己的葡萄园，广袤247公顷，部分是多家族，其余是让-马里·多 (Jean-Marie Dean) 的姻亲家族所有。它们分布于博尔德里、芬贝华和邦贝华区，产量的20%~30%供自己的需要，提供318 000加仑酒液。他还从六个干邑地区购买13 250~26 500加仑的待酿酒。

多的两个葡萄园种植乌艺布朗 (155.6公顷)、科伦伯 (24.7公顷)、佛尔布朗什 (17.3公顷)、蒙蒂尔 (6.2公顷) 给干邑酒用，而梅罗 (11.1公顷)、卡伯那 (8.6公顷)、萧伟仁布朗 (18.5公顷) 和沙当纳 (Chardonnay, 12.4公顷) 四种给葡萄酒及夏朗德品奴用。

藏酒阁在1991年施行现代化，以改善发酵、葡萄分类和干邑调校等工作的控制。目前已除渣蒸馏。酒桶用利穆赞橡木，平均



多XO

30年。每年买新木以备新造的干邑之用。

产量方面。40 000瓶VS、30 000瓶VSOP、3 000瓶拿破仑、20 000瓶XO、5 000瓶Extra。它们售给法国的勒克莱尔 (Leclerc) 超级市场、德国、比利时和英国[包括伦敦的里茨 (Ritz)]。该公司没有参加评比。

圣安德烈·德李顿 (St. André de Lidon) 在科兹 (Cozes) 之东 (邦贝华西南部)。在



拿破仑极陈





沙约领地 (Domaine du Chaillaud) 有个很美丽的花园，里面有600种树、灌木、多年生植物、玫瑰，还有个19世纪的温室。导游游览包括参观藏酒阁、试酒室 (5至100年的干邑和夏朗德品奴皆可品尝)、以及影视招待。科莱特·多建议用3个小时全面参观，包括4.9公顷的庄园。

多VS平均5年期，他们说它“胜过其他干邑”，并说如果搁在冰上进饮或伴以

营养饮料能产生多

样香味。VSOP是6~8年，Napoléon Extra Vieux是12~15年，XO是20年，而Extra超过半世纪。在1995酒展会中，它提出了豪华品级，其包装为皮埃尔·迪南 (Pierre Dinand) 设计。后者的香水设计帕科·拉宾 (Paco Rabanne)、范·克莱夫 (Van Cleef) 和加尔文·克莱因 (Calvin Klein) 很闻名。



品评摘要

VS

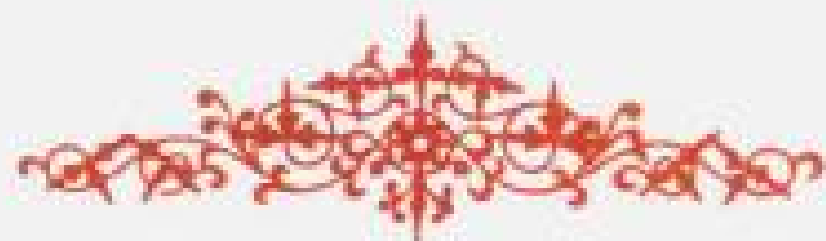
中麦杆色；闻，梅脯和无花果香；品，和煦、醇和果味、有香草味、留香长。(评语)好

VSOP

深麦杆色；闻，幽香、清芬、果香、圆熟；品，佳果味、边触较涩、留香中长。(评语)良到好

NAPOLÉON EXTRA OLD

淡茶色；闻，香气丰一；品，菠萝味、生果味、有糖浆感、终感较烈。(评语)良



德拉曼 (DELAMAIN, 即得万利)

地址：7 RUE J & R DELAMAIN, B.P. 16, 16200 JARNAC

电话：(33-5) 45 81 08 24

全年预约参观(除8月1日~21日及圣诞节)

星期一至星期四9:00am~4:00pm, 星期五上午

德拉曼(得万利)是大型干邑公司中最小的一家，它在多个领域皆有贡献。1625年，尼古拉·德拉曼(Nicholas Delamain)作为扈从，随同查理一世的新娘亨丽埃塔·玛丽亚(Henrietta Maria)到达伦敦，14年后获封为爵士。他定居于爱尔兰，成为著名的新教徒地主。

家族中的另一支裔，亨利·德拉曼(Henry Delamain)，成为都柏林的陶瓷商。爱尔兰议会批准他以100英镑代价确认他是第一个用煤烧蓝釉彩陶的人。这事迹最近还作为爱尔兰纪念邮票的题材。

亨利的侄子詹姆斯·德拉曼(James Delamain)，是都柏林城堡堡主之子，在1759年回到祖籍干邑地区，并从事白兰地贸易。3年后，他成为他的岳丈伊萨克·朗松(Isaac Ranson)的合伙人，在雅尔纳克的公司从事出口干邑到荷兰和爱尔兰的生意。

1815年干邑生意重振旗鼓。

詹姆斯的孙子亨利·德拉曼和他的表兄弟鲁莱(Roulet)在1824年建立了鲁莱及德拉曼公司。经营了四代，德拉曼家族独家经营，公司也改名为德拉曼公司。

德拉曼公司的历任董事对生活的多方面都有所贡献。雅克(Jacques)是个现代鸟

德拉曼(得万利)
1960年份大香槟



类学和自然研究的先驱，写过好几本书论述鸟类生活。其中之一受到法兰西科学院的褒奖。他的儿子让是位有名望的植物学家，发现了几种欧洲野生兰。他的一个兄弟莫里斯(Maurice)，建立了巴黎证券出版社，名为德拉曼及布泰洛公司，它给法国读者介绍了很多有名的盎格鲁撒克逊(Anglo-Saxon)的作者如托马斯·沃尔夫(Thomas Wolfe)、皮尔·巴克(Pearl Buck)和罗伯特·佩恩·沃伦(Robert Penn Warren)。另一个兄弟罗伯特(Robert)在1935年撰写了地方志“干邑的历史(L'Histoire du Cognac)”。

今天德拉曼依然是家族管理：母亲姓德拉曼的阿兰·布罗斯塔德(Alain Braastad)和祖母姓德拉曼的柏特里克·佩尔隆格(Patrick Peyrelongue)一同参予管理。

目前虽然在他们的工场有个古老的蒸馏壶以作展示，但他们



阿兰·布罗斯塔德-德拉曼、柏特里克·佩尔隆格-德拉曼和夏尔·布罗斯塔德-德拉曼



德拉曼工场的一个古老的蒸馏壶

不蒸馏，也不拥有葡萄园和进行发酵。他们是纯粹酒商——购入10~15年期的酒，进行藏酿、调校和装瓶。藏酒全部来自于大香槟，即干邑的第一产区。

他们不用新木桶，都是用6年以上的二手桶。它们是利穆赞和托朗赛出品的。德拉曼认为在长期的藏酿中，新桶会给予过分的丹宁和过分的木材因素。他们不经合约购入，而是从地方制酒中经过仔细的试味来买的。

买入酒时，就照它原有的自然浓度来贮藏，到最终要卖时按浓度调校酒品，例如最早调校的Pale & Dry (清而淡)，虽然平均25年，但调校时是50度。他们最终降低度数的方法也不同于别的酒商。他们不是只加入蒸馏水，按阿兰·布罗斯塔德·德拉曼说法是“破坏了酒的芳醇和匀和味”。他们把极陈的淡干邑和蒸馏水混成15度的酒 (称为淡酒)，分24个月逐点加入藏酒中。

买酒时，他们买那些连渣蒸馏的以保证取得更多的果香和果

酯，但监控着以免过度。他们不会加入糖和糖浆，但偶尔会加入焦糖以统一颜色。

德拉曼的干邑酒源自大香槟区，具备最集中的葡萄园，代表了15%的名号。德拉曼从中选择甘美醇和而富有浓郁清冽香味的东西。德拉曼不可能从开始到完成都用当场货品酿成其存酒。

园主和蒸馏商会留有一些最好的白兰地，以便在接近成熟的时候待好价而沽或作为困难时期的对冲手段，所以德拉曼的高人之处在于商业技巧。

即使在装瓶阶段他们仍需发挥其独立的工艺技巧。每个瓶在装酒前都用干邑酒洗过和漂过，装酒后独立地检查，手贴标签，装镀金网封口，就同发明金属盖前一样。

在色彩和酒格方面清纯可人是德拉曼干邑的印记。它能令你联想到蔚蓝的天空，下面是静静流淌的夏朗德河及其两岸的旖旎风光，一排排绿葡萄树间显现罗马式的大小教堂。即使瓶子，其清纯也溢出了德拉曼干邑酒的芳香、构成和迷人的风格的印象。

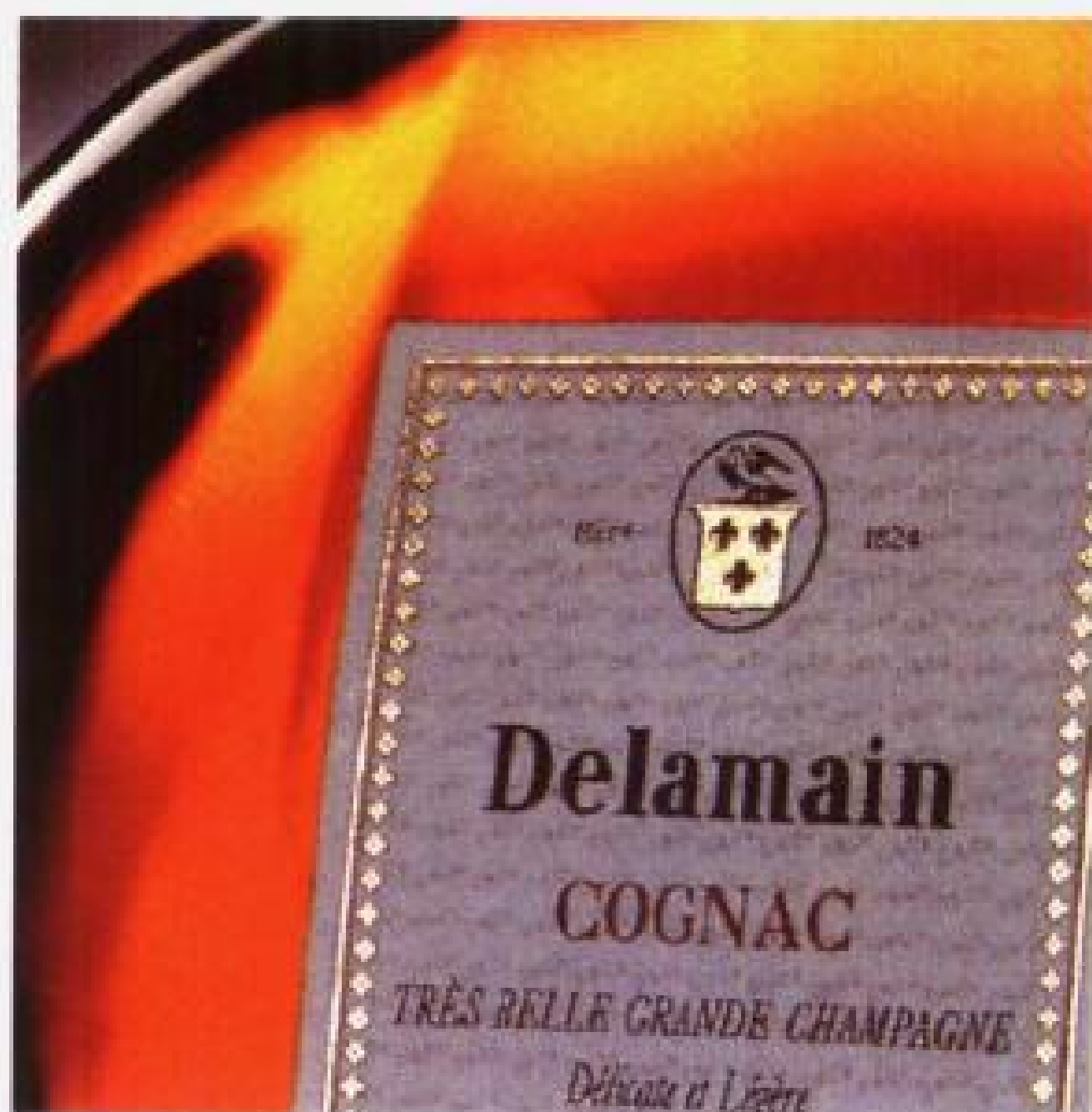
Pale & Dry (清而淡) 是他在20世纪20年代发展起来龙头品种，占销量的80%。清指的与同年期(22~28年)的干邑相比，它是至清的，这归因于使用老酒桶来酿成。淡指的是它只有本身的自然的甘味。

Vesper (晚祷) 是20世纪50年代建立的老品级名，有极传统的格调。一般做成这种品牌的白兰地比Pale & Dry的要多酿10年之久。它在夏朗德河边的比较潮湿的古老藏酒库酿成的。



纯而劲大香槟

德拉曼的标准品级中最陈的酒是Très Vénérable (极陈)，平均藏50年。每一种组成的干邑，都按其原产和蒸馏实际年份分别以48度藏酿，直到调校。数量极有限的版本Réserve de la Famille (家传秘酿) 由年期甚久远的白兰地组成，其质量和特别风味经测试，出色到不必经调校



便可以供应。目前它的酒源是一家位于大香槟腹地的圣普鲁耳 (St. Preuil) 的产业中的地方酒厂，在二次大战前蒸馏的干邑白兰地。那些酒已存桶中55~60年，然后转到玻璃坛子，在自然的43度中贮存。其标签是在靠近昂古莱姆的穆林杜弗榭 (Moulin du Verger) 的地方，特别地印在手工制的大麻纸上而成的。

德拉曼有时也卖出单一葡萄年的干邑，这可以是Early Landed (先抵岸品，在英国或苏格兰藏酿)，或者在雅尔纳克酿成的。这是根据1988年的规定，经由专门核准以某年份来藏酿的少量的干邑生意之一。



德拉曼的藏酒库

今天德拉曼提供一种1960年份的干邑，它是由锡干泽附近的弗里雅尔 (Verriers) 的种植蒸馏商那里买来的。这是为鉴赏家而设计的，罕有且表现了至高至纯的酒品格。也可以找到1949和1963葡萄年的干邑。而那些先抵岸品通常在蒸馏后24个月内装运，规矩是用酒桶藏酿21年才转瓶装。

根据阿兰·布罗斯塔德·德拉曼称，他们的干邑的质量由4个同样重要的因素决定：藏酿前的蒸馏白兰地、施行藏酿的地方的藏酒阁的湿度、调校师的技术和时间（即干邑在酒桶内酿成的程度）。这个寡言但具说服力的干邑发言人说他的公司“在干邑市场上提供几乎最佳的质量/价格比”。这确实为大酒店和名餐厅以及有名白兰地承销商的行动所认同。《干邑手册》(Le Livre du Cognac) 这样写：“德拉曼家族的干邑，犹如伦勃朗 (Rembrandt) 的绘画。”

品评摘要

PALE & DRY GRANDE CHAMPAGNE

闻，芳醇，略带果香，多层；品，
浑成圆熟带佳果味、有匀和酸味。

(评语) 好到甚好

VESPER GRANDE CHAMPAGNE

(据德拉曼说，这是按第六次祷告
时，祝福午后之圣诗“反映它赋予
的富有和崇拜的感情”而予以命名
的)；闻，较Pale & Dry芳香丰富，
浓而带香草芳香；品，熟酿感、丰
满醇和果味、留香长，匀和好。

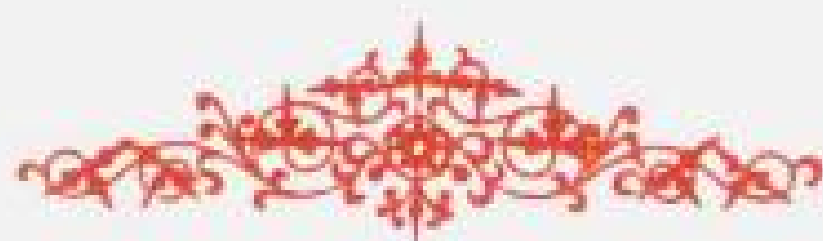
(评语) 甚好到妙极

TRÈS VÉNÉRABLE GRANDE CHAMPAGNE

较Pale & Dry淡；闻，花香和香料
香、带蜜汁葡萄干风韵、圆熟果
香；品，多样醇和果味、多层，留
香长，终感带酒味。(评语) 甚好

TRÈS VIEILLE RÉSERVE DE LA FAMILLE GRANDE CHAMPAGNE (43度，瓶有编号)

闻，有木质香、多层果香；品，醇
和果味、有丰富香草调、留香中
长，纪念性酒杯反映年期和纵深
度。(评语) 甚好到妙极



东皮埃尔 (DOMPIERRE)

地址：DOMAINE DE FONTSÈCHE, 17610 DOMPIERRE SUR
CHARENTE

电话：(33-5) 45 81 08 31

欢迎参观

方舍什领地 (Domaine de Fontèsche) 位于科涅克市和桑特市之间，其葡萄园全部种了乌艺布朗葡萄。37公顷是属博尔德里，61.8公顷属芬贝华。年产106 000加仑葡萄酒。所有的产品由自己的庄园供给，不会买入原酒和未酿成的酒。

领地有两个壶式蒸馏炉进行蒸馏，每个容量663加仑。一半干邑酒用阿里亚橡木藏酿，其余用托朗赛。它们从赛甘·莫罗和维卡尔酒桶厂购买。藏酒从70度渐渐降到40度。

其干邑用J. Bancel品牌标签，VSOP占产量的80%，余下的是XO。

藏酿最少4年，然后用大、小香槟干邑来调校。

领地有个干邑历史的博物馆，庄园管理人会介绍生产的方法。

品评摘要

J. BANCEL VSOP

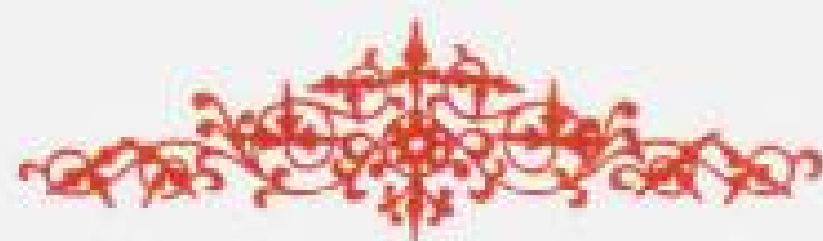
亮中茶色芯带浅柠檬色边；
闻，幽浅杏香；品，佳果
味、边触木质味、留香短。

(评语) 良好好

J. BANCEL VSOP

- 品级 -
VSOP
XO





多尔 (A. E. DOR)

地址：4 RUE JACQUES MOREAU, 16200 JARNAC

电话：(33-5) 545 36 88 68

欢迎参观，集体须预约



多尔是在1858年为阿梅代-爱德华·多尔 (Amédée-Edouard Dor) 所创立。多尔从一所旧的干邑家族厂开始，建成有名望的干邑佳酿公司，其传统流传至今，现为雅克·廖厄尔 (Jacques Rivière) 所管理。

他们在大、小香槟区有4.7公顷葡萄园，在芬贝华也有少量的地。合同中有197.6公顷可用，65%是大、小香槟干邑，其余是博尔德

- 品级 -

SÉLECTION

RARE FINE CHAMPAGNE

VSOP

NAPOLÉON

VIEILLE FINE CHAMPAGNE

XO

GRANDE CHAMPAGNE

RÉSERVE NO.6

RÉSERVE NO.7

RÉSERVE NO.8

RÉSERVE NO.9

RÉSERVE NO.10

RÉSERVE NO.11



陈酿第6号

品评摘要

SÉLECTION

中麦杆色芯浅柠檬边；闻，清果香、烈，显示年期较短的芬贝华酒质；品，略荻、带涩果味。
(评语)差

RARE FINE CHAMPAGNE

中麦杆色芯带浅柠檬边；闻，略烈杏果香、较和煦；品，丰富、浓果味、留香中长。(评语)良

NAPOLÉON

深金色芯带浅柠檬边；闻，香醇花和果芬芳；品，丰富浓郁果

味、边触烈。(评语)良到好

XO

深金色芯带宽浅褐色边；闻，芳香丰富、果香浓、杏香、多层；品，丰富果味、但较烈。
(评语)良到好

NO.11 GRANDE CHAMPAGNE

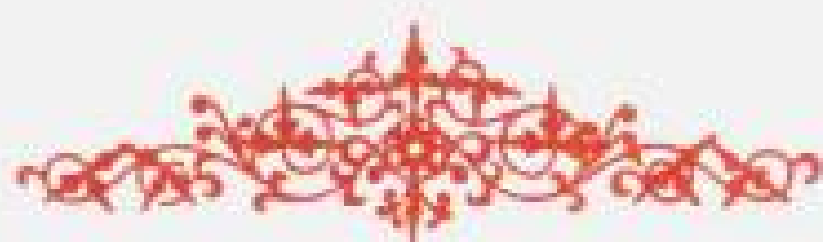
深金色芯带宽浅柠檬边；闻，佳果香、芳醇具风格之熟酿香；品，诱人佳果味、浓郁、留香中长。
(评语)甚好

里、芬贝华和邦贝华。

蒸馏厂位于小香槟区的夏朗德河畔夏托纳夫(干邑和昂古莱姆间的一个小镇)，酒是除渣蒸馏的。使用热酒预热的蒸馏方法。

多尔的一项与众不同的特征是诺埃尔·德尼厄尔(Noël Denieul，于1922～1971年领导此公司)所争得的特殊豁免，是第一个被当局认可上市低于40度干邑的公司。该条例是1946年通过的，但多尔成功地答辩称他们的存酒已经低于这个度数，于是他们可以继续销售。年期甚远的干邑由木桶换到玻璃坛。多尔说那些十分陈年的存酒已经变淡，损失了芳香和劲度，所以常用来加入一些新干邑酒中。

多尔在多家有名气的酒店和餐厅都有供应，包括芝加哥的世界屋脊(Everest Room)、凯悦公园(Park Hyatt)，、旧金山市的波斯德里奥(Postrio)、恒星(Stars)、华盛顿的红先知(Red Sage)、巴塞罗那的拉马西亚(La Masia)、东京的平松(Hiramatsu)、英国巴斯的巴斯士柏(Bath Spa)、英国约克的中斯洛普堂(Middlethroe Hall)和格拉斯哥的德文厦一花园(One Devonshire Garden)。



多布瓦加兰 (DUBOIGALANT)

地址：CHEZ GALLAND, 17520 ST. MARTIAL SUR NÉ

电话：(33-5) 46 49 53 31

星期一至星期五预约参观

多布瓦加兰是1859年兴建的葡萄园和蒸馏厂的家族公司，现今业主让·雅克·特里约尔 (Jean Jacques Trijol) 已是第五代了。

多布瓦加兰只用大香槟的葡萄 (与合伙的公司特里约尔不同)。其中90%是乌艺布朗，余下是佛尔布朗什和可伦伯。

家族有葡萄园149.4公顷，位于锡干泽之西的沙里丹各尔 (Salles d'Angles)。

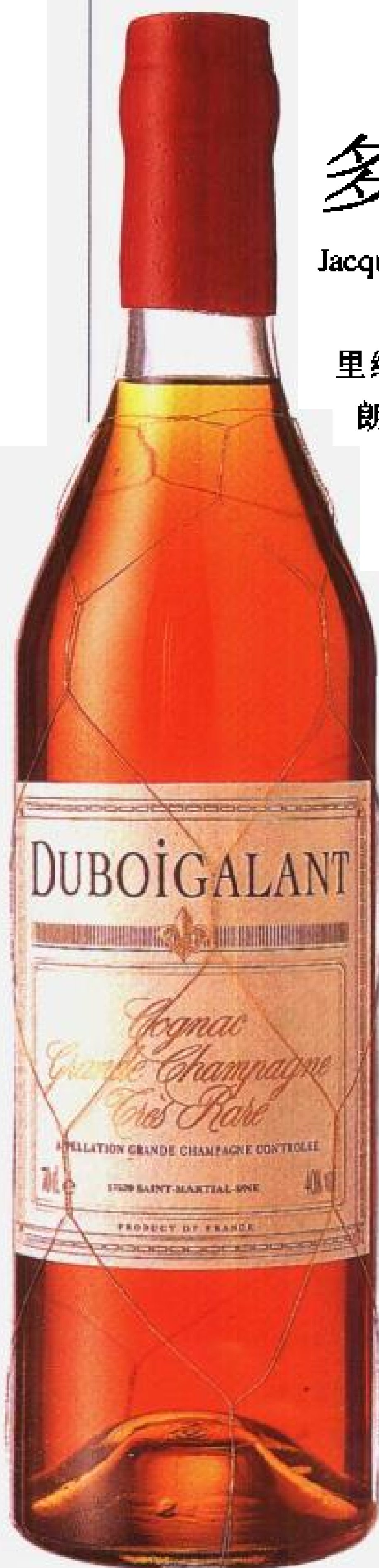
蒸馏厂在圣马提亚索那 (St. Martial sur Né)，装备了18个夏朗德蒸馏壶。他们只用利穆赞的橡木。

品级的Elegance (高雅) 开始藏酿时是65度，VSOP是58度，XO是47度。

高雅是新的品级号，标定为4~12年期的干邑。VSOP卖10 000瓶，XO卖5 000瓶 (用雅致的金字矮椭圆瓶盛载)，Trés Rare (珍藏) 卖1 000瓶。瓶有线网包着以增视觉感。主要市场是德国、法国、英国、芬兰、卢森堡、瑞典、瑞士、比利时、中国台湾、美国佛罗里达。

多布瓦加兰强调它卖的东西是“基于非常严格的选择以保证整批的优质。”这当然减低了出产量。他们不会加入木香浸剂、糖、糖浆。依靠添加蒸馏水降低度数。

多布瓦加兰珍藏大香槟



品评摘要

VSOP GRANDE CHAMPAGNE

淡麦杆色；闻，芳醇、诱人果香；
品，醇和果味、留香中长反映10年以
上年期。

(评语)良到好

XO GRANDE CHAMPAGNE

中麦杆色；闻，芬芳香醇、诱人果
香、略甜，有良好木质香；品，风味
活泼，有浓郁蜜汁榛子味、留香长、
匀和、至少20年。

(评语)甚好

TRÈS RARE

中麦杆色；闻，芳醇、有风格、
果香、时觉幽香；品，醇和、留
香中长、尾边触较涩、至少50年
期。(评语)好

DUBOIGALANT TRÈS RARE GRANDE CHAMPAGNE

(瓶有蜡封顶并包丝网)

淡橙色芯长柠檬边；闻，清葡萄
干芳香、甜果皮香、富果香；
品，醇和，佳果味、留香长、有
酒风味但不涩。(评语)甚好



- 品级 -
ELÉGANCE
GRANDE
CHAMPAGNE
VSOP
GRANDE
CHAMPAGNE
XO GRANDE
CHAMPAGNE
TRÈS RARE
GRANDE
CHAMPAGNE

多布瓦加兰XO大香槟



迪皮伊 (A. E. DUPUY)

地址：B.P. 62, 16120 COGNAC

电话：(33-5) 45 32 07 45

预约参观



迪皮伊在1852年为奥古斯特·迪皮伊 (Auguste Dupuy) 所创，1895年为埃德蒙·迪皮伊 (Edmond Dupuy) 继承。从建立之始，这公司就集中在出口市场上。1905年，两个挪威人彼得·吕斯塔 (Peter Rustad) 和托梅斯·巴赫-加布里埃尔松 (Thomes Bache-Gabrielson) 买了这公司，继续用迪皮伊品名，并以巴赫-加布里埃尔松的标签出口到斯堪的纳维亚国家。目前公司仍为其后裔所控制。克里斯蒂安·巴赫-加布里埃尔松 (Christian Bache-Gabrielson) 是行政总监，让·菲利普·贝尔吉耶 (Jean Philippe Bergier) 为其副手。

它从四区买来21 200加仑的酒。30%由大香槟，20%由小香槟，40%由芬贝华，10%由邦贝华。95%是乌艺布朗制的，其余为可伦伯制。

迪皮伊没有蒸馏厂。全部使用利穆赞橡木，原酒放入新桶，然后转往10年期的桶。木桶由干邑的塔兰寿 (Taransand) 桶厂供应。

迪皮伊销售212 000瓶的三星和VS、23 000瓶的VSOP、22 000瓶的

迪皮伊忘年上美香槟

拿破仑和拿破仑上香槟、30 000瓶XO上香槟，而它的两种极品，Extra Fine Champagne (特醇上香槟) 和Hors d'Age Grande Fine Champagne (忘年上美香槟) 合起来是10 000瓶。前者用的干邑约25年期，后者是40年期。主要市场是日本、挪威 (巴赫-加布里埃尔松是那里的名牌)、比利时、德国、加拿大

品级

DUPUY THREE STAR/
VS FINE CHAMPAGNE

DUPUY VSOP

DUPUY NAPOLEON

DUPUY NAPOLEON
FINE CHAMPAGNE

DUPUY XO FINE
CHAMPAGNE

DUPUY EXTRA FINE
CHAMPAGNE

DUPUY HORS D'AGE
GRANDE FINE
CHAMPAGNE

BACHE-GABRIELSON
THREE STAR

BACHE-GABRIELSON
XO FINE CHAMPAGNE

BACHE-GABRIELSON
THOMAS XO FINE
CHAMPAGNE

ROCHAS NAPOLEON

ROCHAS XO FINE
CHAMPAGNE



迪皮伊特醇上香槟

和中国香港。

在英国的国际名酒大赛，曾授予迪皮伊拿破仑上香槟 (Dupuy Napoléon Fine Champagne) 以银奖；而在锡干泽的比赛中甚忘年上大香槟 (Hors d'Age) 获得金奖。

香料商罗彻 (Rochas) 公司授权予迪皮伊生产它的干邑。

迪皮伊精选上香槟

品评摘要

DUPUT SELECTION FINE CHAMPAGNE

中琥珀色芯带长褐色边；闻，不太清、酒香、带点硬壳果香；品，无甜、淡果味、终感较烈。(评语)良

DUPUT EXTRA FINE CHAMPAGNE

(好看的圆柱形无色瓶，顶到底有线封)

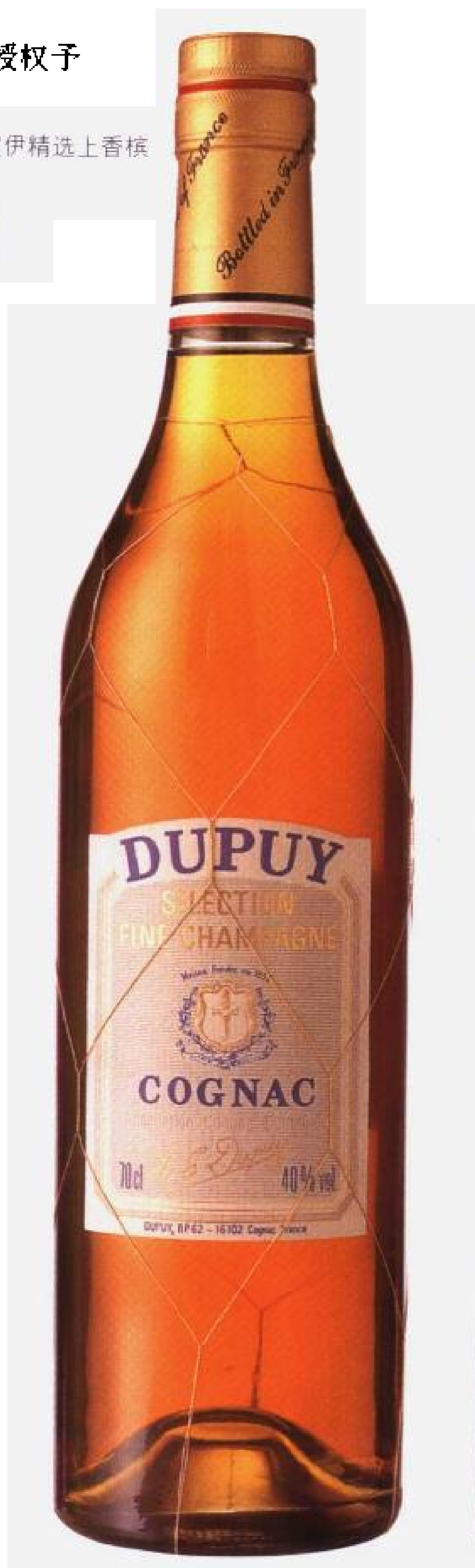
亮中茶色芯带浅褐色边；闻，和煦果香、有木烟香和甘草香；品，清醇果味、浓郁、终感略涩。

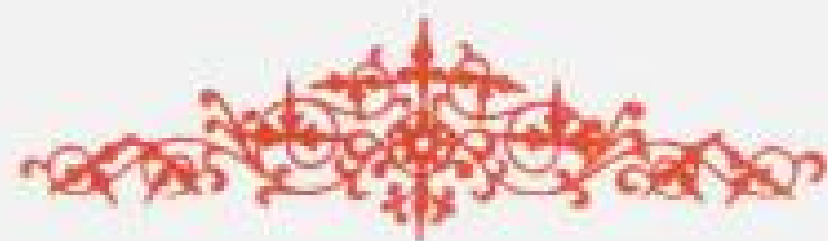
(评语)好到甚好

DUPUT HORS D'AGE GRANDE FINE CHAMPAGNE

中到深茶色；闻，和顺、果香、无花果香、浅酒香；品，甘贻、蜜味、顺喉无花果味，留香长。

(评语)甚好





爱克萧 (EXSHAW, 即益寿)

地址：127 BOULEVARD DENFERT ROCHEREAU, 16100 COGNAC

电话：(33-5) 45 36 88 88

不接待来访

1805年约翰·爱克萧 (John Exshaw) 用其姓建立此公司。他是移居来的爱尔兰望族人民，是1770年时也叫约翰·爱克萧的都柏林市长的后代。

爱克萧于1802定居于波尔多，其叔父在那里是银行家。3年后，他建立了公司从夏朗德出口葡萄酒和干邑。那时干邑的大买家英国是自己来酿成的。爱克萧认为法国西南的大西洋海岸的潮湿空气比英国更宜于白兰地的酿成。为了钻空子穿过拿破仑对大陆封锁，他的船出口酒时是打着美国旗的。



益寿珍藏XO大香槟



爱克萧是在苏伊士运河深浚前通过该运河海运干邑到远东的第一人。从1859~1869年间运河不能使用，因此须用骆驼把寄运货品穿过苏伊土地峡运到塞德港。

爱克萧的长子托马斯·亨利(Thomas-Henri)继承了他的生意，并集中在干邑上面。他亲自选购待酿成的存酒，进行藏酿和调校。爱克萧逐渐成为世界上有名的牌子，尤其是和印度、缅甸、马来西亚、中国和西非的贸易网上。后来英国的非殖民化政策和第二次世界大战，使他失去了这方面的许多市场，最后在1975年，公司为奥达(Otard)所收购。

它只用大香槟区的酒，主要是乌艺布朗葡萄。它没有葡萄园和蒸馏厂，但和10家蒸馏厂有合同。藏酿在55~65度进行，70%用利穆赞橡木桶，余下用阿里亚橡木。5%是用新桶。酒桶从三个酒桶商处购买。

爱克萧年销57 000瓶VSOP、4 000瓶XO No.1、15 000瓶Extra Age d'Or(极陈特醇)。后两种是年代长久的干邑，销售目标是鉴赏

品评摘要

TRÈS RARE XO GRANDE CHAMPAGNE

中茶色；闻，诱人杏仁香和蜜香、芳醇、果香；品，醇和、佳果味、顺喉、有硬壳果调、留香长、15~20年期。

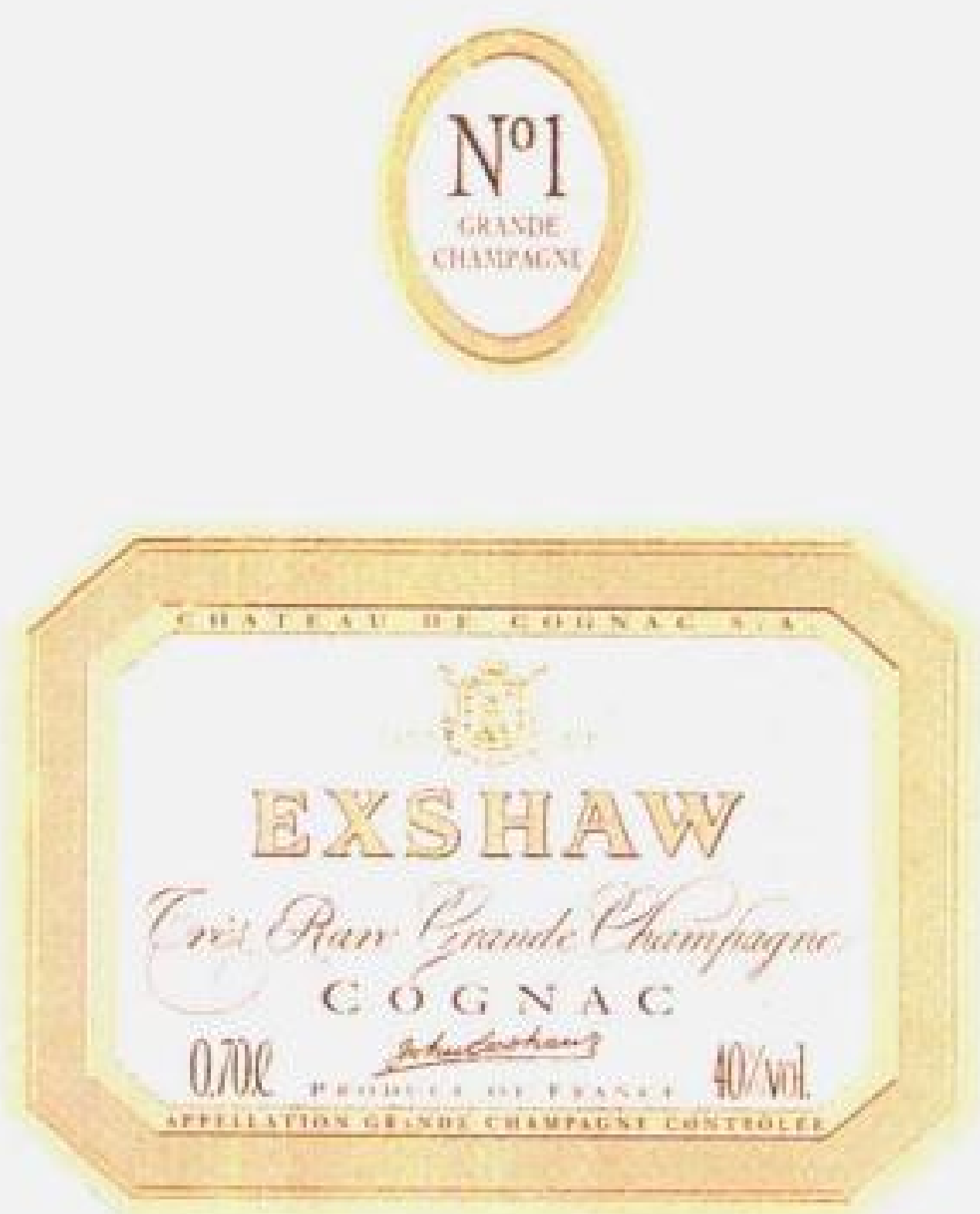
(评语)甚好

EXTRA AGE D'OR TRÈS VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE

淡茶色芯带宽淡褐边；闻，轻清杏、蜜、硬壳果香；品，佳果味、丰富、有硬壳果调、终感略涩、25年期。

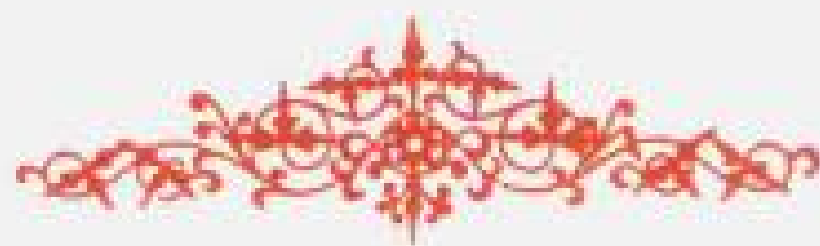
(评语)良到好

家以及名餐馆，尤其在比利时、荷兰、德国、法国。爱克萧说这两种酒芬芳轻清而浓郁，极合鉴赏家口味。爱克萧未曾参加过评比。



益寿极陈琼浆大香槟





让·吕克·费朗 (Jean Luc FERRAND)

地址：ROUTE DU BOC, 16130 SEGONZAC

电话：(33-5) 45 83 43 16

8.00am~7.00pm开放

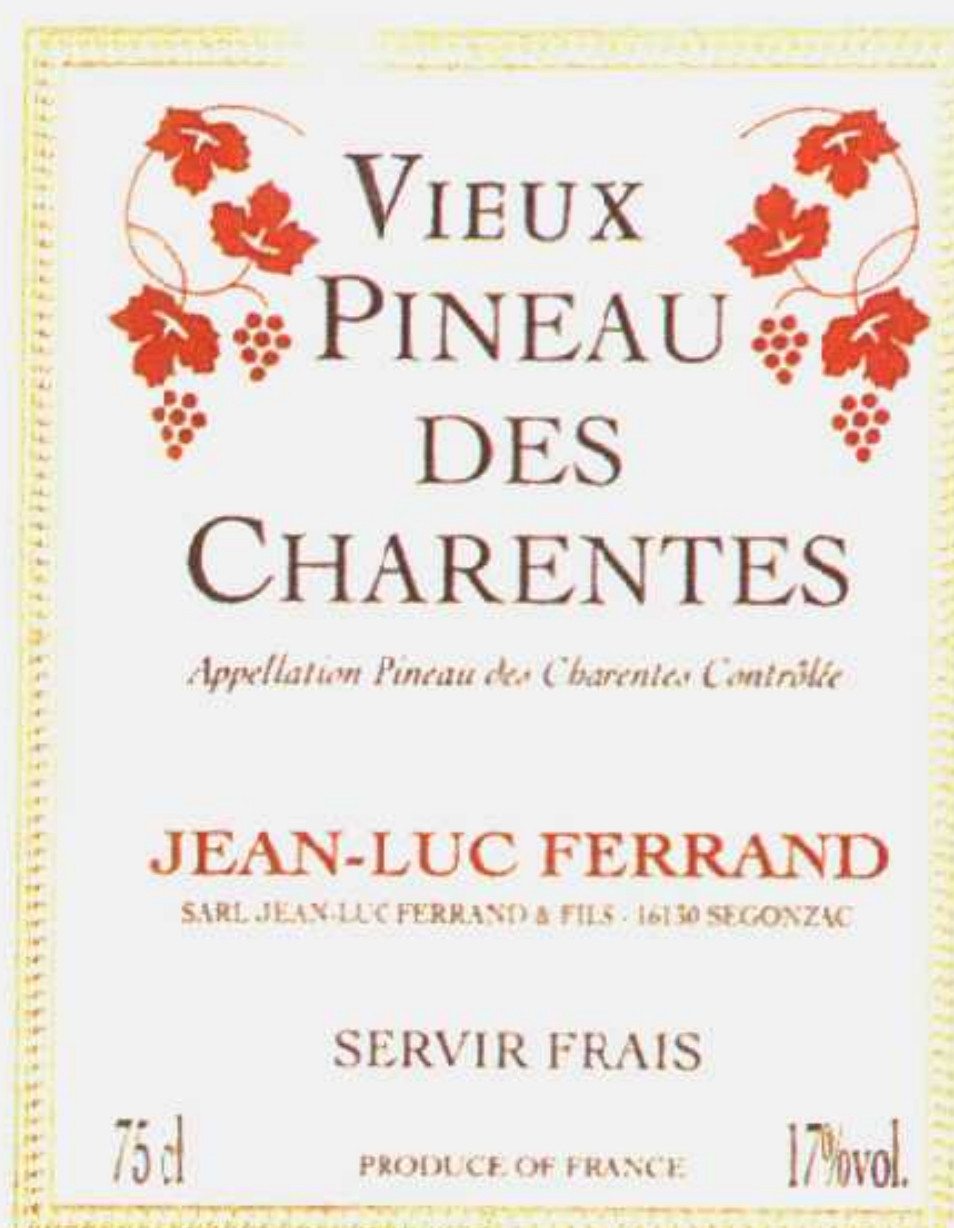
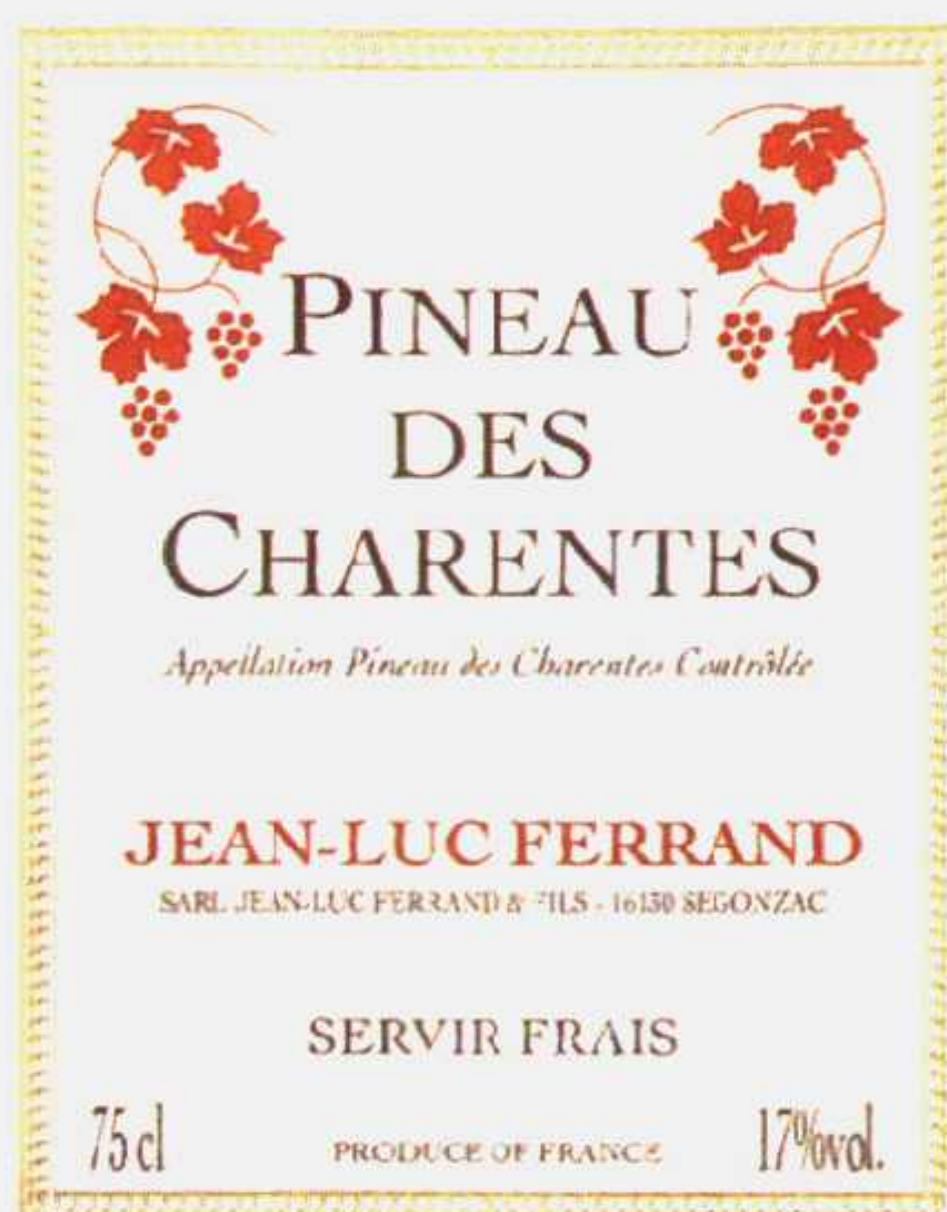
这是一家16世纪建立的葡萄园种植和蒸馏的家族公司。今天它在大香槟区的中心锡干泽地方有65公顷地，所以它的标签自豪地写上“干邑第一酒”(1er Cru de Cognac)。

每年它从自己的葡萄中酿制79 000加仑葡萄酒，用的葡萄都是乌艺布朗。两个蒸馏炉容纳477加仑和644加仑。藏酿用利穆赞橡木。最大的市场法国。除了生产夏朗德品奴(5年白色和玫瑰色酒及一种10年酒)外，让·吕克·费朗提供三种品级的干邑。

- 品级 -
VSOP
RÉSERVE
XO



存酿大香槟

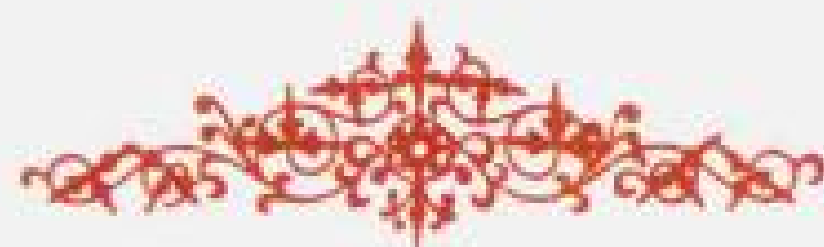


品评摘要

RÉSERVE(40度)

浅茶色芯带长淡褐边；闻，芳醇、具风味果香；
品，醇和、浓郁、有果味和榛子味、留香长。

(评语)甚好



皮埃尔·费朗 (Pierre FERRAND)

地址：LES CHARDONS LA NEROLLE, 16130 SEGONZAC

电话：(33-5) 45 83 34 73

星期一至星期五9:00am~12:00n, 2:00~5:00pm开放

皮埃尔·费朗在1702年建立于大香槟区。今天的葡萄园主要种植乌艺布朗葡萄以取得新鲜品质和要求的酸味，也种了少量的可伦伯，提供果味和酒体。藏酿25~40年，故产量较低但酒品多样而久远。费朗不用化肥，以免产生异味。

蒸馏是连渣进行的，可以赋予更丰厚的香味。使用短颈的小型蒸馏壶，以保存芬芳，使干邑酒更浑成和香冽。费朗蒸馏到68度而不是像他人通常到71度，这也是为保持多些香味。12月31日蒸馏结束。

使用小型利穆赞橡木桶，容量58~93加仑，这是粗木纹桶，而托朗赛的是细木纹桶。新酒用新桶藏1年。

费朗创造了一种换桶板技术，他用旧桶但每4年换一些新橡木板，这样能有效控制干邑中的丹宁量，干邑便能换气，不会过分橡木味化或苦涩。

皮埃尔·费朗的人工吹瓶





皮埃尔·费朗从不调校酿成的酒。当干邑差不多酿成时，便开始降低酒精度数。用30年的旧桶装了半满的蒸馏水。经过一定时间，这些水吸收了浸透木板里的干邑。6个月，水变成20度酒，然后才拿它们来加入干邑中减度数，每3至6个月加一些以降低3度。这过程用6年，而其他一些做法只用几分钟时间。

装瓶时，先用少许相同干邑漂洗瓶子，用过的干邑倒掉，这可防止任何异味侵入到细致的干邑工艺里。

皮埃尔·费朗获奖包括Abel干邑在布莱-波尔 (Blaye-Bourg) 的名酒挑战赛中的金奖和西伐尔奖章 (CIVART Trophy)。

其Fine and Pale (美而纯) 平均酿6年，Ambre (琥珀) 10年、Réserve (存酿) 20年、Sélection des Anges (天使精华) 30年、Abel (阿布尔) 45年、Ancestrale (远祖) 70年。远祖每年只出300瓶。阿布尔是盛在人工吹制的瓶中。Brut de Fut (大酒桶) 不加水调校，让它自然酿到45~55度，至少25年。每一瓶都编号并有酒桶号码。



皮埃尔·费朗天使精华



品评摘要

AMBRE

浅褐色；闻，轻清、芳醇花香；
品，醇和、轻淡风味、略和煦、
尾较烈。(评语)良

RÉSERVE

淡麦杆色；闻，浑成、芳醇、圆
熟果香；品，果味、香草味、有
风味、有胡桃味、留香长。
(评语)好到甚好

ABEL

特别茶色芯带实褐色边；闻，丰
满、完全、肉质香、多层熟陈酸
芳香；品，丰富果味、佳酒味、
充溢、留香长、味深郁。
(评语)妙极

ANCESTRALE

浅红褐色；闻，梅脯香、佳果香
丰富；品，丰富、充溢、果味
底，边触颇烈、留香中长。
(评语)好



皮埃尔·费朗的远祖





让·菲尤 (Jean FILLIOUX)

地址：LE POUYADE, 16130 JUILLAC-LE-COQ

电话：(33-5) 45 83 04 09

预约参观

让·菲尤公司于1880年为奥诺雷·菲尤 (Honoré Fillioux) 所建立，目前由其孙帕斯卡尔·菲尤 (Pascal Fillioux) 主理。公司的葡萄园全部种乌艺布朗葡萄，因为帕斯卡尔觉得种佛尔布朗什葡萄困难太多。

酒的蒸馏是在只有轻的渣滓时进行的，蒸馏前使用预热壶预热酒15分钟。不加木刨花浸剂。蒸馏后马上让酒精浓度由70度降到65度。木桶只用利穆赞的橡木，“因为它丹宁合适”。头4月到8个月使用最大容量为953加仑的新桶。帕斯卡尔·菲尤喜欢他的酒桶经微烤以便保持香气。

他的Cep d'Or (金葡藤) 曾获1979年国际名酒大赛的金奖。

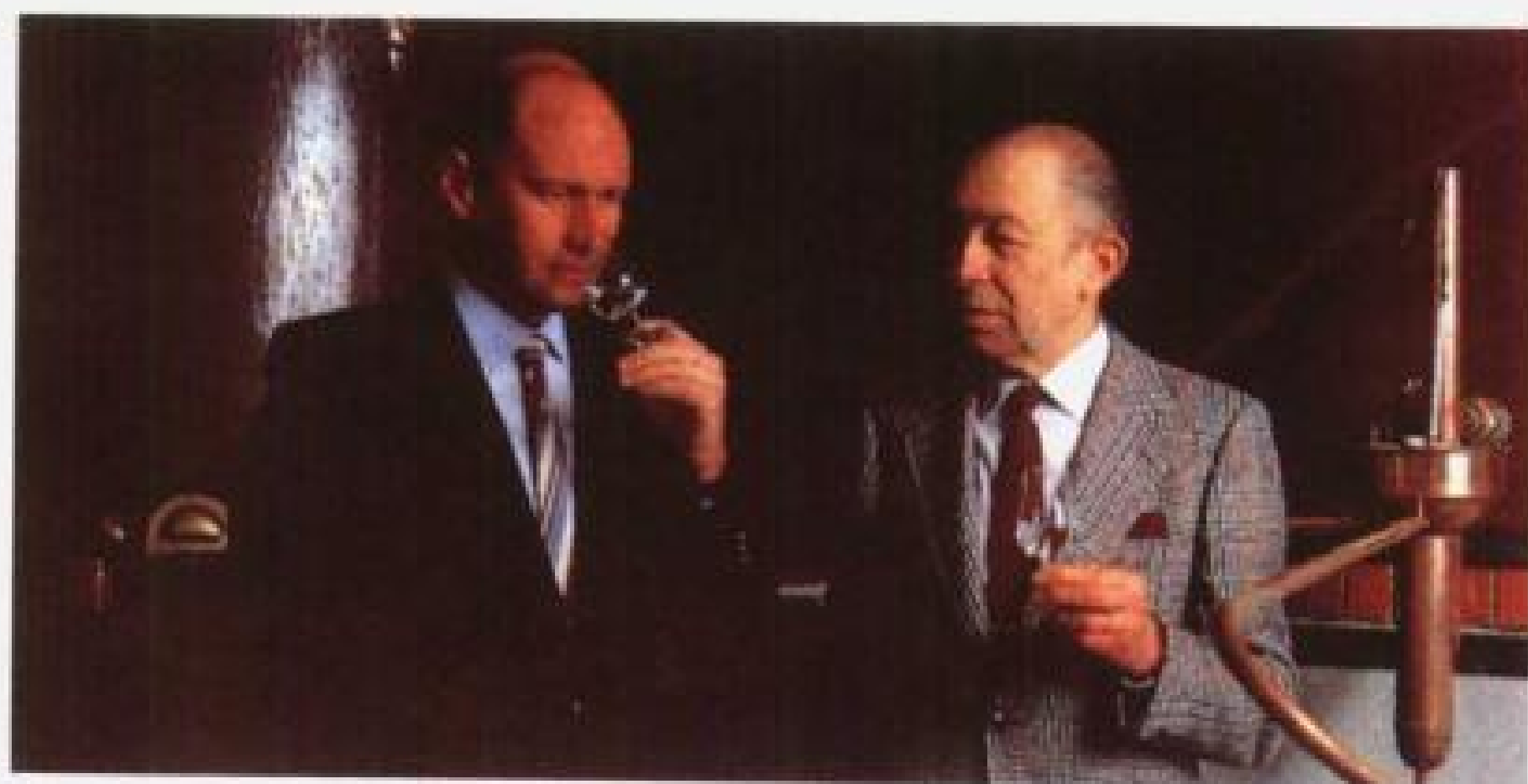


菲尤极陈





大香槟腹地的城堡



试尝菲尤干邑

品评摘要

TRÈS VIEUX

浅茶；闻，芳香、诱人、有风格、木质香；品，浓郁果味、有杏仁味、具风味。(评语)完满、好

RÉSERVE FAMILIALE

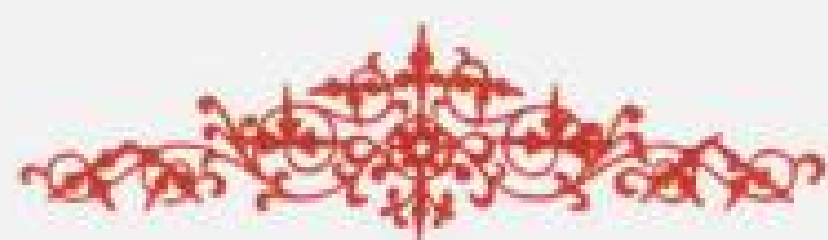
(也用TRÈS VIEILLE品级标签)

中褐色(无焦糖)；闻，凝聚的杏仁和香草芳香、熟酿风味；品，醇和、甘果味、具风味、留香长。

(评语)妙极

JEAN FILLIOUX CEP D'OR GRANDE CHAMPAGNE

中茶色芯；闻，梅香、略甜；品，甘、顺喉、有梅脯味、边触烈。(评语)好



阿兰·富热拉 (Alain FOUGERAT)

地址：LE BREUIL DE VOUHARTE, 16330, ST. AMANT DE BOIXE

电话：(33-5) 45 39 01 16

预约参观

阿兰·富热拉家族五代以来都是从事葡萄种植。第一次大战后，阿尔贝·富热拉 (Alber Fougerat) 回来并在西地种葡萄。他建造了工场，用瓦管连接的装酒水泥缸和蒸馏车间。

1956年，皮埃尔·富热拉 (Pierre Fougerat) 扩展了葡萄园，装置了新的压榨机。那时候，他的干邑酿两三年后便卖出。

今天，在昂古莱姆西北的圣亚曼·德布瓦斯 (St. Amant de Boixe) 的葡萄园，是半在石灰地半在沙地上的地方，只种乌艺布朗葡萄。收割仍用手摘。每年约出产10 600加仑的酒，输入398加仑容量的烧柴的锅炉中加热。制成的酒 (全是在芬贝华区的) 按原有度数贮藏直到2年后入瓶。

藏酿是用托朗赛橡木桶施行的，每个容80到106加仑，调校缸有1 325加仑。使用一些新木桶给干邑以便让它们早上市一点，但富热拉一般用8~15年的桶，这样可以使酿成的干邑酒含香草香味和其他自然的色香。酒桶由梅品 (Merpins) 的赛甘·莫罗和雅尔纳克的沙吕富尔 (Chalufour) 供应。



富热拉三星

品评摘要

THREE STAR

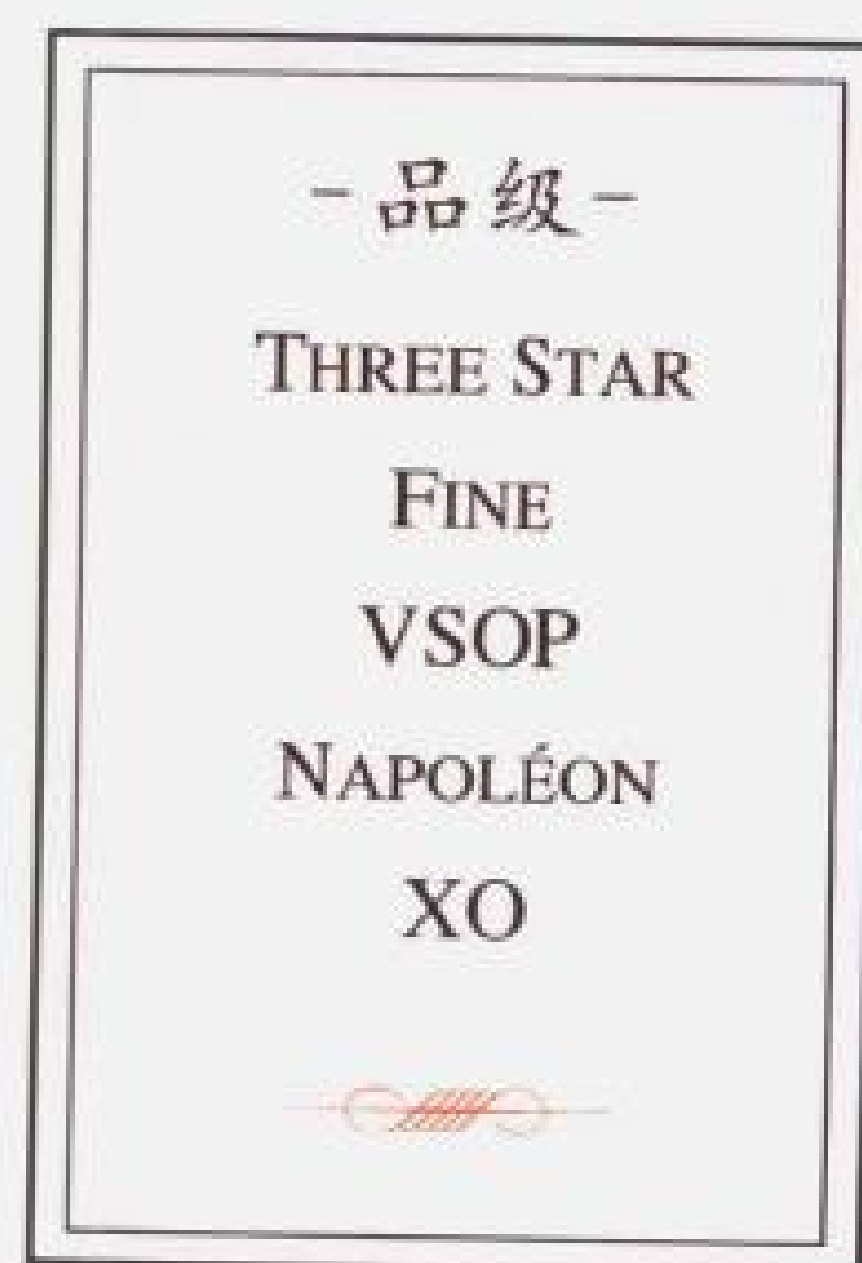
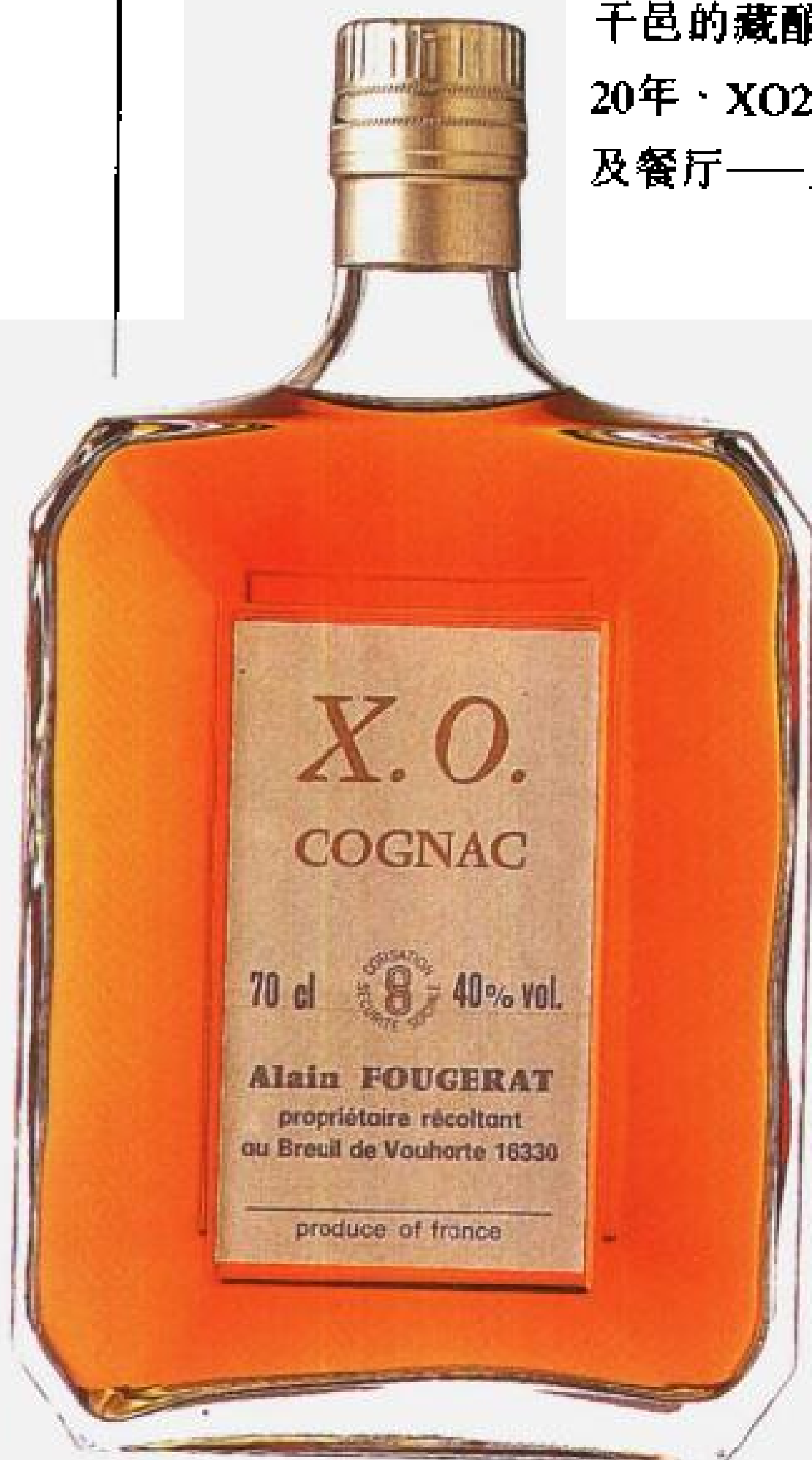
清浅褐色；闻，香草和榛子香；木质香；品，
有果味、榛子味、辣。(评语)良

XO

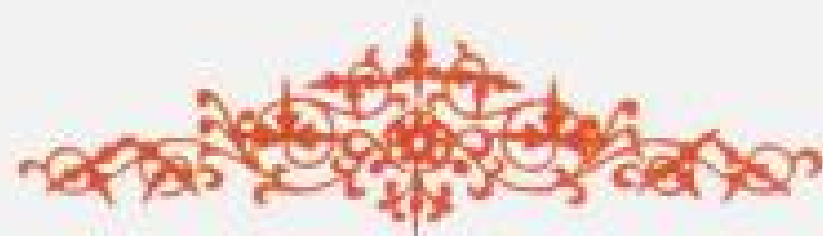
(用秀雅的矮瓶装)

亮中茶色；闻，觉甘香和肉香、中庸酒香；
品，果味、浓郁而带甘、有香烟味、留香长。
(评语)好

通常年销2 720瓶Three Star (三星)、1 450瓶VSOP、540瓶Napoléon (拿破仑)、210瓶VR XO及100瓶Fine Cognac，后者酒精含量50%，顾客主要来自东欧和北欧。Fine干邑的藏酿年期为8年、VSOP10年、拿破仑20年、XO25年。行销地区包括本地——个人及餐厅——及荷兰、德国及奥地利。



阿兰·富热拉XO



弗拉潘 (P. FRAPIN)

地址：B.P. 1, RUE PIERRE FRAPIN, 16130 SEGONZAC

电话：(33-5) 54 83 40 03

预约参观

弗拉潘家族已经20代从事制酒和蒸馏干邑的生产了。他们在夏朗德的基业可以上溯到1270年。他们的祖先中，有16世纪的作家弗朗索瓦·拉伯雷 (François Rabelais)，即安托万·拉伯雷和凯瑟琳·弗拉潘 (Catherine Frapin) 之子。

弗拉潘的Cuvée Rabelais (拉伯雷酒桶) 干邑是纪念这对原独身主义的修女和解剖学教授的姻缘的。

17世纪90年代，皮埃尔·弗拉潘成为法王路易十四的宫廷药剂师，并得到了使用徽饰之荣。他的后继人热纳维耶 (Geneviève)，如今是公司的总裁。马克斯·宽特罗 (Max Cointreau) 35年来都是制酒的指导人——担任主席，他自是适当人选，因为从1942年第一次蒸馏起就监察着制作过程，今天仍和调校师奥利弗·保尔特 (Olivier Paultes) 正规地试酒。贝亚特丽斯·



芳品诺城堡的城堡大香槟极陈佳酿



宽特罗 (Béatrice Cointreau) 受教育于巴黎和康奈尔、是位精力充沛的总裁，并主管哥西 (Gosset) 香槟。

在贝亚特丽斯·宽特罗的主理下，藏酒管理实施电脑化、葡萄压榨用气动、质量监控用层析法。不过干邑和弗拉潘的传统专门地保存下来，以保证自然发酵和传统的有渣滓酒蒸馏法，以及长的藏酿期。

弗拉潘在大香槟区有自己的大型单户的庄园，广袤741公顷，其中494公顷种植葡萄。而平均单户葡萄园只有29.6公顷。

最好的种植园在邻近芳品诺城堡 (Château de Fontpinot) 的358公顷地上。弗拉潘公司总部在邻近的锡干泽镇，大香槟区的中心。

易碎石灰土壤，在夏季能保持湿润和发挥香气。嫩葡萄藤只用牛肥，每公顷撒20吨。弗拉潘使用双藤双枝技术培育葡萄，而不用两侧换枝的方法。后者虽然可省人工，但叶子过多，有腐烂之虞。

葡萄园可收获662 500加仑的乌艺布朗的酒液。他也种了佛尔布朗什，只占5%，也不全用到。

马克斯·宽特罗说发生蚜虫灾害之前是用佛尔布朗什，因其香气品质之故，但其后重要性大减，因为10年中有8年是会烂掉的。

弗拉潘每年10月采摘，比其他人早1周，以保证足够酸量，达到自然的每品脱 $\frac{1}{4}$ 盎士的酸。经过2小时的压榨，用滤网滤去叶和仁，以避免过分的涩味。使用压缩空气来加快压榨，不采用培植发酵。成酒不滤渣，以保存特别的果香。



VSOP大香槟



在大香槟区的弗拉潘庄园

酒液然后连渣在弗拉潘的4个铜蒸馏壶之一进行蒸馏，每个蒸馏壶盛663加仑。他们用热交换预热酒，以免冷酒输入蒸馏壶中。

经过两次蒸馏，酒液以其原有度数保存1年，然后每年减8度，减2年，使用蒸馏水和干邑的混合来调校。如果干邑降度数太速，马克斯·宽特罗说会有泡味。

干邑用利穆赞木桶贮藏，它会释放出丹宁芳香和醉人的香气，如同椰子般。

宽特罗认为阿利亚和托朗赛偏于中性，所以不用。三分之一到四分之一使用新桶，由地方木桶商供应。

弗拉潘喜欢桶内略微烤一下，这不同于其他的酿酒商。

- 品级 -

VS/THREE STAR

VSOP GRANDE
CHAMPAGNE

NAPOLÉON GRANDE
CHAMPAGNE

V.I.P. XO GRANDE
CHAMPAGNE

DOMAINE FRAPIN
VIEILLE GRANDE
CHAMPAGNE

CHÂTEAU
FONTPINOT GRANDE
CHAMPAGNE TRÈS
VIEILLE RÉSERVE DU
CHÂTEAU

EXTRA RÉSERVE
PATRIMONIALE
PIERRE FRAPIN
GRANDE
CHAMPAGNE

CUVÉE RABELAIS



当十足的丹宁酸已释放得差不多，干邑酒便转往旧的桶。在酿成过程中，酒桶会由地面(那里空气较湿润)搬往阁楼(那里空气较干)，然后再根据它们的程度而搬回去。弗拉潘有道理为他们充足的库存自豪，这保证了一流的品级。

贝亚特丽斯·宽特罗强调弗拉潘有个很长的藏酿期，应该想到我们的子孙后代(为孙子或曾孙酿好酒)，而不仅仅着眼每年的农业周期。

弗拉潘酒由合伙的公司保利城堡(Château Paulet)装瓶，有很多别具心裁的设计。V.I.P. XO使用的是优雅的16世纪风格的矮瓶，豪华地安置在24K金的底上，并有相应的瓶塞。Cuvée Rabelais(拉伯雷酒桶)则使用巴卡莱(Baccarat)的精致水晶矮瓶，饰以24K金的刻有文艺复兴图案(有孔雀、书和号角)徽章。

世界上55个国家和地区买弗拉潘的酒。欧洲占55%，亚洲占35%，美洲占10%。主要市场在德国、比利时、芬兰、法国、冰岛、瑞典、韩国、日本、菲律宾、中国台湾和美国。

获得国际奖项包括国际名酒大赛奖赏(1993年Domaine Frapin得铜奖、1996年V.I.P. XO得银奖)，以及芝加哥的饮料检定研究院的奖赏(1996年Extra获白金奖、Château Fontpinot获银奖)。

弗拉潘干邑中唯一原产品种的大香槟是VS/三星，那是用芬贝华制的，主要销往斯堪的纳维亚。



极陈乡里皮埃尔·弗拉潘大香槟

品评摘要

VSOP GRANDE CHAMPAGNE

闻，清香畅顺，蜜香而带烟香调；
品，佳果味、终感略涩、匀和。
(评语)好(10年者)

DOMAINE FRAPIN VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE (新桶存1年)

闻，芳醇、具风格、优质、有烟
香；品，具风味、留香中长、示平
均18~20年期。
(评语)好到甚好

CHÂTEAU FONTPINOT GRANDE CHAMPAGNE TRÈS VIEILLE RÉSERVE DU CHÂTEAU(41度) (新桶半年、酿18~20年)

闻，较Domaine Frapin劲而丰富；
品，多层、风味较劲、酒格、留香
长。(评语)好

V.I.P. XO GRANDE CHAMPAGNE

(由较湿润酒窖酿制，由35年
干邑构成)

闻，清香、芳醇、多层；品，佳果
味、留香长、匀和。(评语)甚好

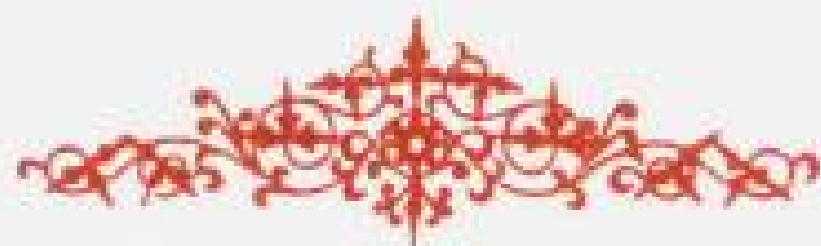
EXTRA RÉSERVE PATRIMONIALE PIERRE FRAPIN GRANDE CHAMPAGNE

闻，比V.I.P. XO浓郁和芳醇；品，
丰富、熟酿香醇、多层、若V.I.P.
XO较于午则此品宜用于晚。
(评语)妙极

CUVÉE RABELAIS (乌艺布朗和佛尔布朗什的 混合，只500瓶)

闻，芳醇、富悦人佳果香；品，甘
醇、多层有深度、有精美丰厚烟薰
味、留香长。
(评语)妙极





嘉布里尔和安德勒 (GABRIEL et ANDREU)

地址：CHÂTEAU DE BONBONNET, 16130 ARS

电话：(33-1) 30 24 52 48

星期一至星期五9:00am~12:00n, 2:00~5:00pm

或预约

亚尔 (Ars) 位于小香槟区干邑之南。嘉布里尔和安德勒生产4种单一区的干邑，其目的是要表现出每一区的特色。很多干邑厂都是把不同区的干邑一同调校的，而嘉布里

尔和安德勒则和每一区的最佳的葡萄园主合作，购买不用化学除草剂的产品，不惜低产量。主要的收获来自老葡萄区。

蒸馏时是连渣的，以保证不失原有芳香并让香味多样化。12月份完成蒸馏，这样可保证成酒新鲜，保存了一些清香新鲜的花果芬芳。他们只用小蒸馏壶蒸馏，藏酿使用利穆赞橡木，因为它的纹理较疏。可以得到更美味的干邑。没有添加焦糖。



- 品级 -

FINS BOIS

BORDERIES

PETITE CHAMPAGNE

GRANDE

CHAMPAGNE

芬贝华

他们在3年期中，每4至6个月加入少许蒸馏水来降低酒精度数。入瓶前，瓶子先用同年期的干邑漂洗。这个小手续可让加布里埃尔和安德勒保持清纯。

每个瓶都独立编号，而每一批货的批号和日期印在标签纸上。

品评摘要

BORDERIES

中褐色芯带长浅柠檬色边；闻，芳醇果香、木质香、榛子香和茉莉调；品，佳果香、中心较虚，留香长、尾边触较涩；1996年2月20日装瓶。

(评语) 良到好

PETITE CHAMPAGNE

42度；中麦杆芯带长浅柠檬色边褐色；闻，芳醇、轻清果香和花香、迷人；品，轻清果味、有风味，有杏、榛子味，不涩、留香中长；1996年2月20日装瓶。

(评语) 甚好

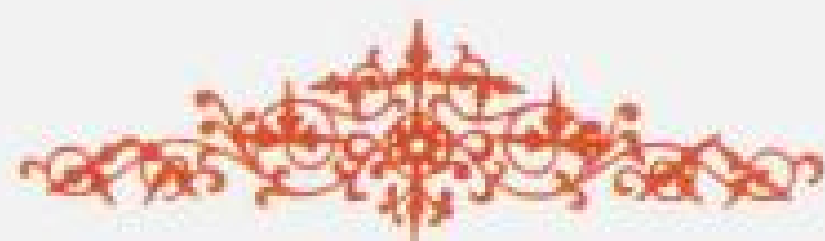
GRANDE CHAMPAGNE

43度；中褐色芯带长浅柠檬色边；闻，悦人佳果香、有烟香、香草芳香、多层；品，甘醇、丰富、留香中长、边触略烈；1996年5月29日装瓶。

(评语) 甚好

小香槟





戈蒂埃 (GAUTIER, 即古帝)

地址：LE MOULIN DU CHÂTEAU, 28 RUE DES PONTS, B.P. 3,
16140 AIGRE

电话：(33-5) 45 21 10 02

预约参观



1644年，查尔·戈蒂埃 (Charles Gautier) 娶了在爱日尔 (Aigre) 的一位酒商的女儿为妻。到了1755年，他们的孙子路易取得了皇家特许：生产干邑。从那时始，公司就由戈蒂埃家族的直属后裔所理。今天，路易十五签发的特许状仍保存在公司总部。

戈蒂埃从干邑的头四区买入酒，而不包括邦贝华和贝华公区。他们没有自己的蒸馏厂，故要购买新酒放到爱日尔镇中心的工场中的利穆赞和托朗赛橡木桶藏酿，依靠缓缓的流水让它们在藏酒库连续地积迭在一条线上。这样可保持温度不变，而湿度保证只有微弱的蒸发。

戈蒂埃的产品的94%输出到65个国家和地区，特别是俄罗斯、美国、加拿大、中国台湾、日本、韩国、波兰、比利时、荷兰和英国。一次大战前，马车载着那些戴了徽饰的有名的顾客颠簸地开入普拉克、维也纳和圣彼得堡的藏酒库的大门的景象，并不罕见。

戈蒂埃每年销100万瓶。50%是VS/三星，30%是VSOP，20%是优质酒。都是40度。

戈蒂埃(古帝)VSOP

品评摘要

VSOP VIEILLE

中茶色；闻，畅滑、有烤杏仁香；品，醇和、佳果味。

(评语)良到好

XO Gold

中茶色芯带带浅柠檬色边；闻，极有风格、带木质的果香、香调

丰富；品，杏、香草味、佳果味、顺喉、不涩、留香长。

(评语)甚好

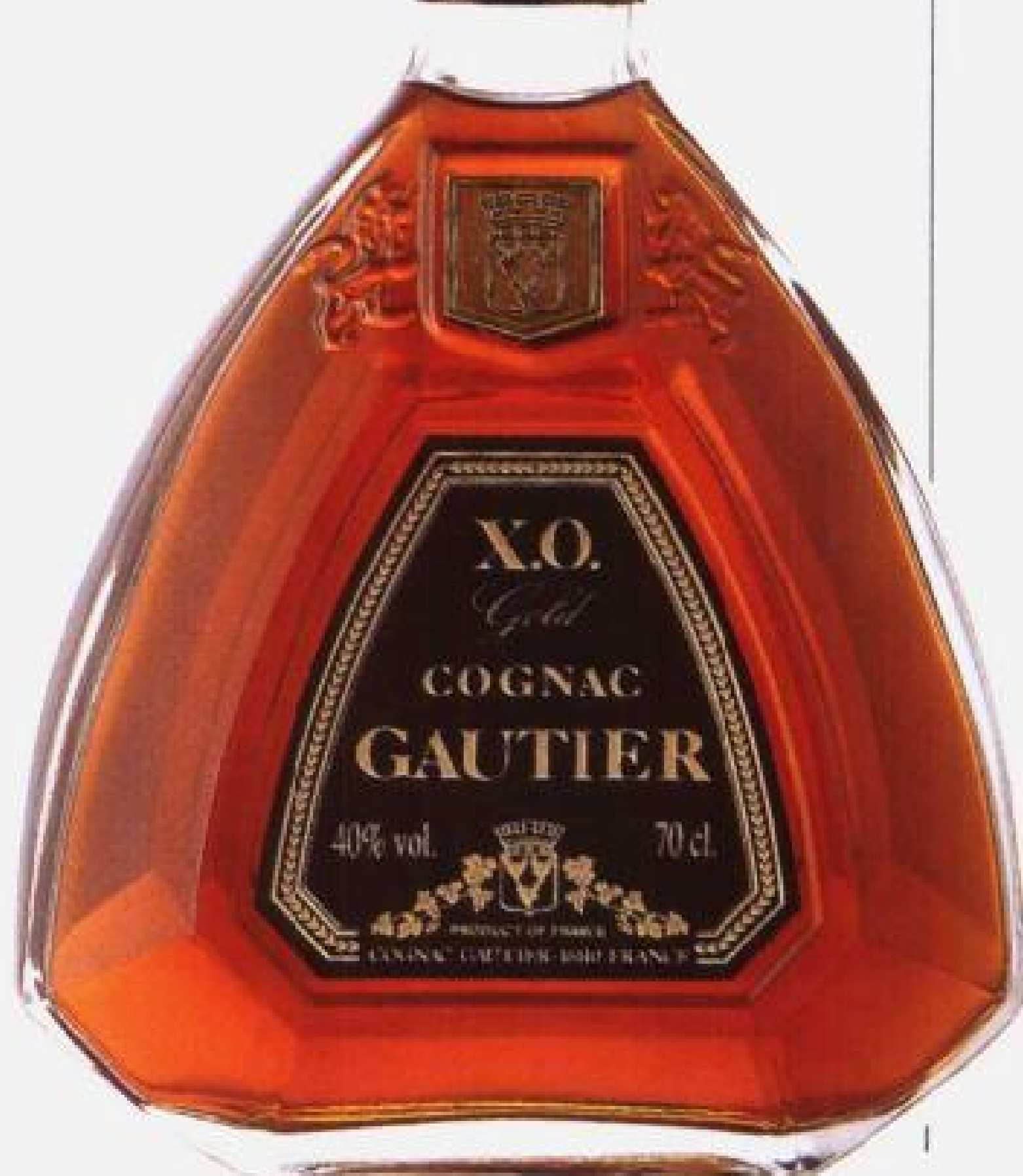
TRADITION RARE

(编号瓶装)

中茶色芯；闻，烤杏仁香、有风味；品，醇和果味、浓郁、留香

长。(评语)甚好

他的品级得过好几项奖赏：1989年其VSOP获英国的国际名酒大赛的铜奖，1993年其拿破仑获同赛会的铜奖，而XO则获1993年名酒展的银奖，1994年其XO Gold获国际名酒大赛的铜奖。



戈蒂埃金装XO

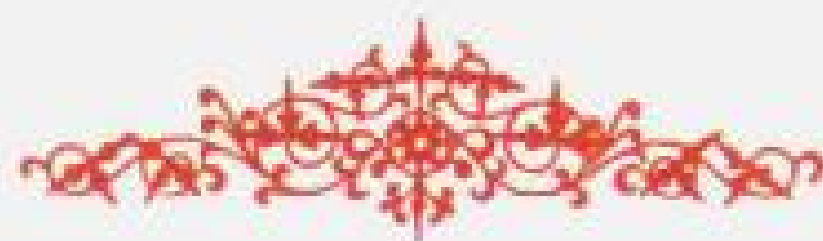
COGNAC GAUTIER



传统珍藏

戈蒂埃(古帝)包装筒





保罗·吉罗 (Paul GIRAUD)

地址：16120 BOUTEVILLE
电话：(33-5) 45 97 03 93
每日1:30pm~5:30pm，导游需预约

自 1965年起，吉罗家族便已种植葡萄。他们的葡萄园在大香槟东面的布特维尔 (Bouteville) 村和圣墨姆拉卡里耶尔 (St. M^{me} les Carrières) 村中，种葡萄86.5公顷，74公顷自家种，其余出租给他人。

绝大部分种乌艺布朗葡萄，但有5%是佛尔布朗什，保罗·让·吉罗 (Paul Jean Giraud) 的父亲觉得可使酒液更醇香，尽管它们常烂在地里。葡萄藤间隔1.2米一株，行距3米。他们要用一个水压钻来种葡萄，因为那里有很多石头。

吉罗和其他人不同，仍然用人工采摘。他估计大香槟区只有2%葡萄园用人手采摘的。过去他们雇请贝济埃附近的西班牙工人来从事种植工作，但现在都用当地村民。在布特维尔有50家葡萄园。

他是干邑区用生物方法种植的20家农场



保罗·吉罗VSOP



之一：绝少用化学喷剂。有14.8公顷的实验性地是全部作生物种植的，只用二氧化硫和两份硫化铜的喷雾剂。表示生物种植的标签符号未能使用，因为其余的葡萄园并未这样做。吉罗说如果遇到雨天，这是比较危险的。

使用气动压榨机压榨葡萄，茎是不受损的。使用自然发酵可以得到8~10度的酒，在酸度高的情况下可以让酒在整个冬季都保持在最佳状态下直到蒸馏。吉罗等到发酵彻底完成，然后用两个壶进行蒸馏。一个容量为371加仑，购于1950年；一个容量为477加仑，购于1962年。24小时可完成两度蒸馏，所以吉罗得在晚上支起帆布床。他用煤气加热而不用炭火，并有自动控制。头次蒸馏每7小时检查一次，但第二次蒸馏时每30分钟便要观测了。

使用热酒来预热待蒸馏的酒，但要特别小心不让它超过30摄氏度。蒸馏是连渣的，吉罗认为这一环节在酿制年期长的大香槟干邑，在质量保证方面是关键性的。使用有渣的却产生较多的问题，就是出现太多的原酒煮过的气味。



保罗·吉罗陈酿XO

品评摘要

VSOP

闻，酒质果香，8年但仍有新感；品，边触酒涩味。(评语)良

NAPOLÉON

闻，有悦人的和煦果香、花和果组合的芬芳；品，和煦浓郁佳果味，留香中长，示15年期。
(评语)好到甚好

VIEILLE RÉSERVE

闻，芳醇、香甜、精美如石果；品，浓郁蜜果味、留香中长，示25年期。(评语)甚好

TRÈS RARE

闻，极芳醇而芬芳多样，带丁香和胡椒香；品，和煦，尾边触有胡椒味，留香中长，示35年期。
(评语)甚好

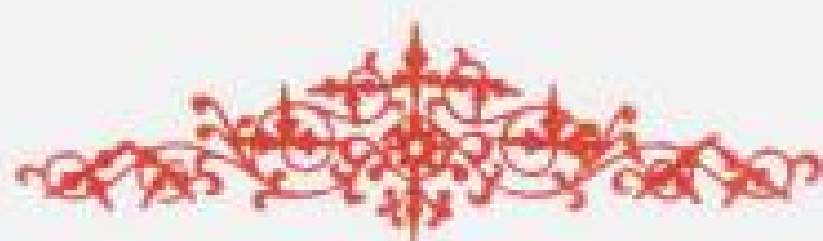


干邑酒按其饱和酒精浓度来藏酿。使用利穆赞橡木桶，30%新桶——优质的季节性木桶——在其湿润的仓库中藏酿。在过程中，20年干邑会下降20度酒精。吉罗不会加入其他东西，希望酿成绝对纯的干邑。

产量的四分之一卖给签了3年合同的两家公司。10年期的供应轩尼诗，20年期的供应雷米·马丁(人头马)。用自己品牌名称的酒，主要卖到日本、德国、美国和荷兰。

它的拿破仑曾获得1981年巴斯尔国际名酒比赛金奖，而陈酿获得同赛会的特别名誉奖。





戈代·弗雷尔 (GODET FRÈRES)

地址：1 RUE DU DUC, B.P. 41, 17003 LA ROCHELLE

电话：(33-5) 46 41 10 66

星期一至星期五2:00~4:30pm开放



1550年，荷兰商人博纳旺蒂尔·戈代 (Bonaventure Godet)，定居于拉罗谢尔港，经营该地的盐和酒。1730年，奥古斯丁·戈代 (Augustin Godet) 输出干邑到荷兰和英国宫廷。公司成立于1782年，目前已是家族的第八代后裔主理。

新干邑的50%由大香槟区购买，20%由芬贝华和博尔德里购买，其余购自邦贝华和小香槟区。戈代·弗雷尔让酒精度数自然降低，30%用新木桶藏酿。他用托朗赛橡木。藏酒量达到10年营业额。

年销100万瓶，95%行销45个国家和地区，其中中国台湾需求至殷。不通过超级市场销售。

品评摘要

EXCELLENCE

浅茶色；闻，芳醇、果香、有香草香；品，醇和果味(樱桃)、带块菌味、终感较烈。(评语) 好

RÉSERVE DE LA FAMILLE EXTRA VIEILLE GRANDE CHAMPAGNE

(蜡封瓶口并金属网包瓶)

琥珀色芯带宽柠檬边；闻，薰果香、熟酿而带黄油香；品，醇和、佳果味、具风味、丰富、匀和、留香中长。(评语) 甚好

戈代·弗雷尔精品



1990年戈代·弗雷尔的Excellence (精品) 获布鲁塞尔世界佳品中的金奖，其后5年在英国举行的国际名酒大赛取得银奖；1994年其XO获布鲁塞尔世界佳品中的金奖。

其Cuvée Jean Godet Three Star (让戈代酒桶三星) 是芬贝华、博尔德里和邦贝华的调校品，占销量的15%。而Sélection Spécial (特选) 是调校6~8年的邦贝华和芬贝华而成，“具圆熟的木质香而带有榛子、炖梨和红果之香味”。

这是高级的VSOP，占其销量之半。

Gastronome (名厨) 创立于1920年，由8种大香槟和一些小香槟调校。销量占5%。拿破仑用15年期的芬贝华、博尔德里和邦贝华调校；而精品是25年期的大、小香槟和博尔德里调校成的，它的地位介乎拿破仑和XO之间，销量占五分之一。

XO用30年期的大、小香槟调校，销量占5%。品级中最好的是它的大香槟，藏酿超过半世纪。



家传极陈佳酿大香槟



利奥波德·古梅尔 (Léopold GOURMEL)

地址：LA COURTURE, B.P. 16130 GENTE, COGNAC

电话：(33-5) 45 83 76 60

预约参观

利奥波德·古梅尔在20世纪70年期为皮埃尔·瓦赞 (Pierre Voisin) 和奥利维尔·勃朗 (Olivier Blanc) 所建立。多年都是瓦赞按其癖好而调校。1990年卖给银行，而1993年又为勃朗购回。

除了年期长的藏酿外，古梅尔都使用芬贝华的希埃沙 (Hiersac) 的81.51公顷的葡萄园。那里基本上只种乌艺布朗，但也有试种可伦伯和佛尔布朗什的品种。蒸馏厂就在葡萄园，蒸馏是连渣进行的，并用热酒预热。



芬贝华香陈酿

选用橡木桶尤其小心。他的桶由锡干泽的一家桶商制造，有些板卖给其他桶商。蒸馏工作到翌年2月份，新酒用新桶藏酿9个月。他使用托朗赛橡木，选用布尔日(Bourges)和安布华(Amboise)西北的树木。

经5年藏酿到68度，然后使用干邑和蒸馏水的混合调校以降低酒精度数，不会加入木浸剂、糖浆或焦糖。

虽然葡萄园不是古梅尔所有，但如果它投放市场古梅尔可以买下它。生产沿用旧法，例如手工采摘葡萄。勃朗希望生产单葡萄年份干邑。公司总部在干邑南的杰恩特(Genté)。

品评摘要

AGE DU FRUIT

亮中麦杆色；闻，幽香有风格、花香，略带酒脂；品，浓郁佳果味、有酸味、留香中长示8年期。

(评语)良到好

AGE DES FLEURS

亮中麦杆芯带浅褐色边；闻，初寡、继则浓而直的果香、有陈酿感；品，和煦果味、留香示12年期、终感略烈。

(评语)良到好

AGE DES ÉPICES

亮中麦杆芯带浅褐色边；闻，浓而直的果香、带酒脂；品，丰富、浓郁而直花果味、示20年

期、留香长。

(评语)好

QUINTESSANCE

淡茶色芯带浅褐色边；闻，浓厚陈酿风格味、示30年期；品，浓郁佳果味、有杏仁味。

(评语)良到好



古尔萨-古里·沙德维尔 (GOURSAT-GOURRY de Chadeville)

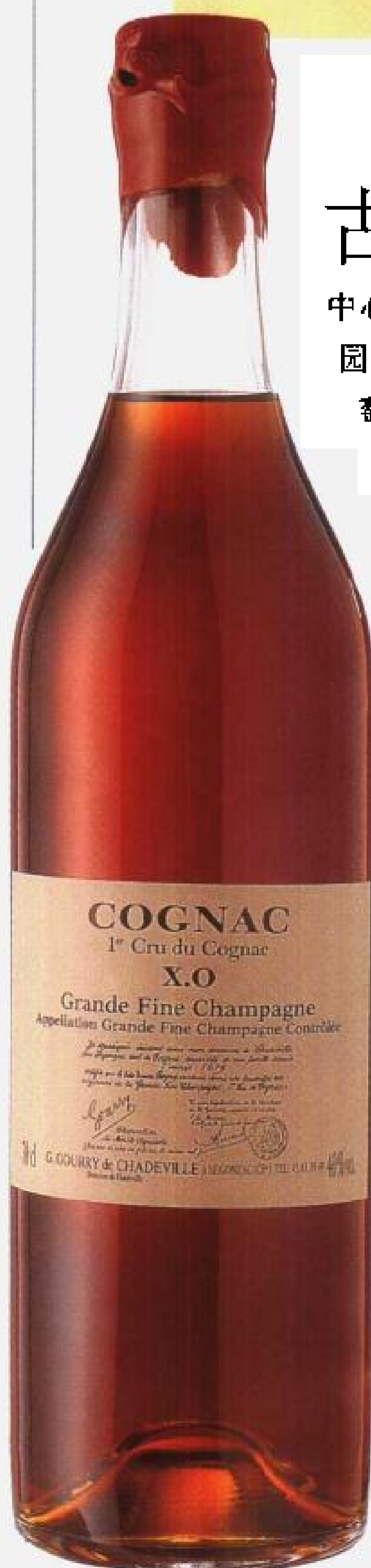
地址：DOMAINE DE CHADEVILLE, 67 RUE GASTON BRIAND,
16130 SEGONZAC

电话：(33-5) 45 83 39 49

预约参观

古里家族从1619年起就拥有沙德维尔领地 (Domaine de Chadeville)，它位于大香槟区中心的锡干泽。古尔萨-古里只用自己的葡萄园，每年出产21 200加仑的用乌艺布朗制的葡萄酒并现场蒸馏，每19.8品脱的葡萄酒可得2.2品脱的酒精。

干邑酿制由皮埃尔·古尔萨-古里主理，使用15~20年的利穆赞橡木桶。他喜欢酿得肉桂和香草的香味。年销约1万瓶。5 000瓶VSOP (8年期)、3 000瓶Très Vieux (极陈，25年期)、2 000瓶XO (35年期)。这些从历史最悠久的葡萄园制的酒行销法国、德国、美国和亚洲。



大香槟XO

品评摘要

GOURSAT-GOURRY VSOP CHADEVILLE

琥珀色芯；闻，香草芳香带佳果香；品，木质和佳果味，颇具风味、留香长。

(评语)好

GOURSAT-GOURRY XO

(蜡封瓶)

红褐色芯带带实中褐色边；闻，蛋杏仁香、特殊木香；品，木质味盖过果味、留香中长。

(评语)良到好

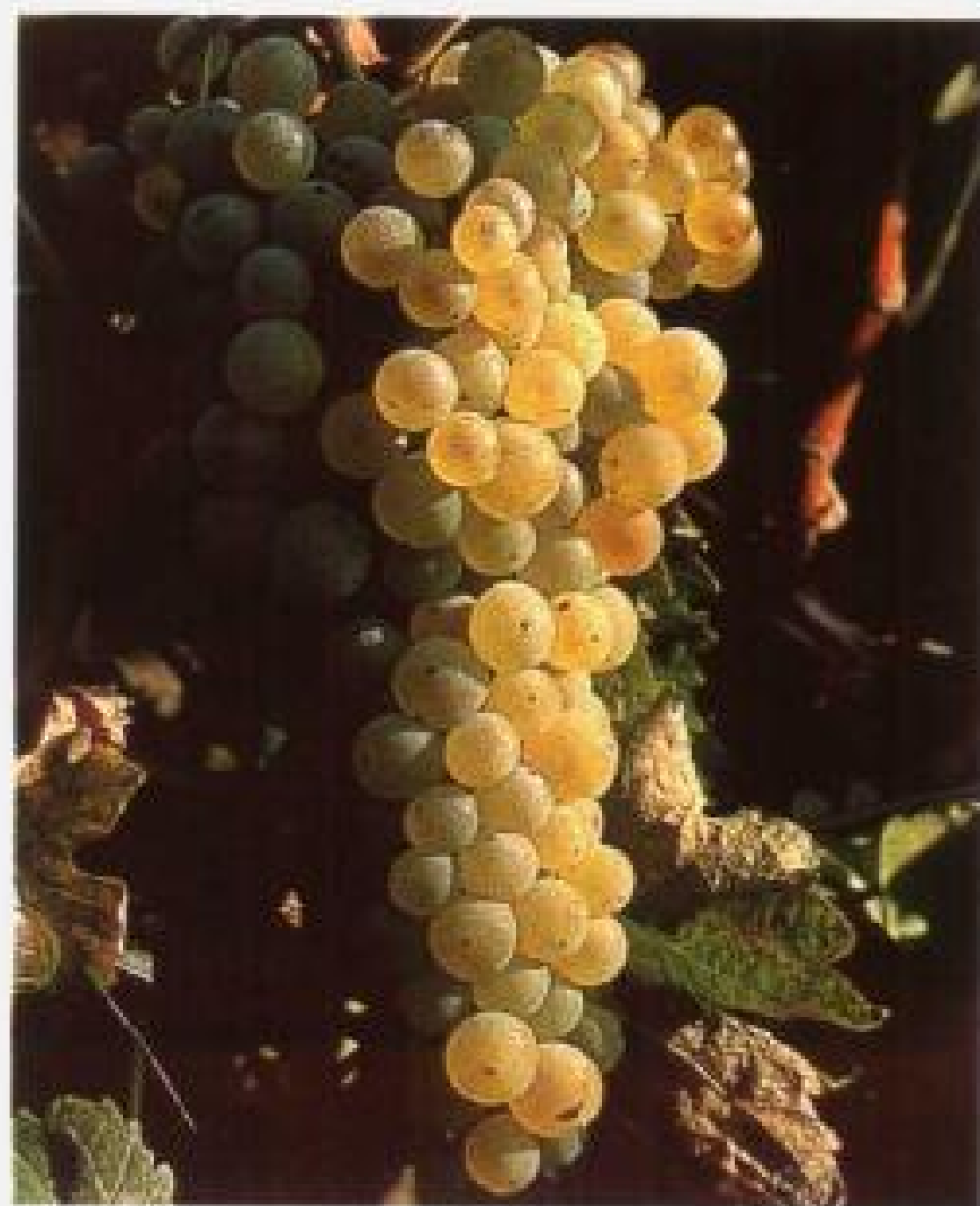
GOURSAT-GOURRY TRÈS VIEUX

(蜡封瓶和压入木塞，不便久藏)

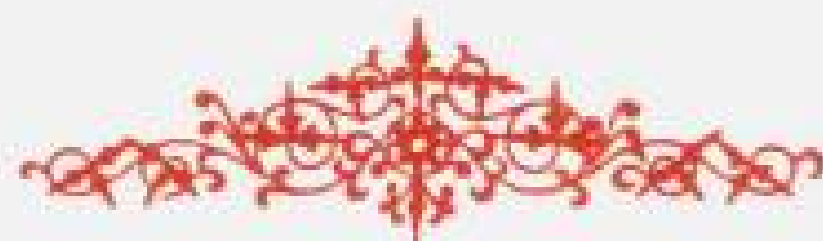
深焦茶色芯带实褐色边；闻，果香、酒香木质香；品，未熟而略涩果味，酒性强。

(评语)良

上大香槟VSOP



乌艺布朗葡萄



盖尔布 (GUERBÉ, 即古宝)

地址：16130, JUILLAC-LE-COQ

电话：(33-5) 45 83 67 06

预约参观·时间星期一至星期五9:00am~12:00n, 2:00~6:00pm

盖尔布是家家族公司，只用他们自己的葡萄园
的乌艺布朗。本来，在大香槟区的朱勒德珂克
(Juillac-de-Coq) 的葡萄的部分，就是卖给大酒商的。
目前的总经理是达尼埃尔·盖尔布 (Daniel Guerbé)，
他是公司创立人之子。

葡萄园有103.7公顷，由达尼埃尔·盖尔布之子
让 (Jean) 管理，而他的女儿玛丽·克丽丝汀 (Marie
Christine) 负责贸易。在他们的庄园佩奇勒大宅
(Logis de Puyquiller) 蒸馏153 700加仑的酒。

他们只用利穆赞的橡木桶藏酿，新酒头6
个月置于新桶，然后转到10年的旧桶。酒桶
是阿茨亚 (Archiac) 的酒桶商阿拉里供给的。



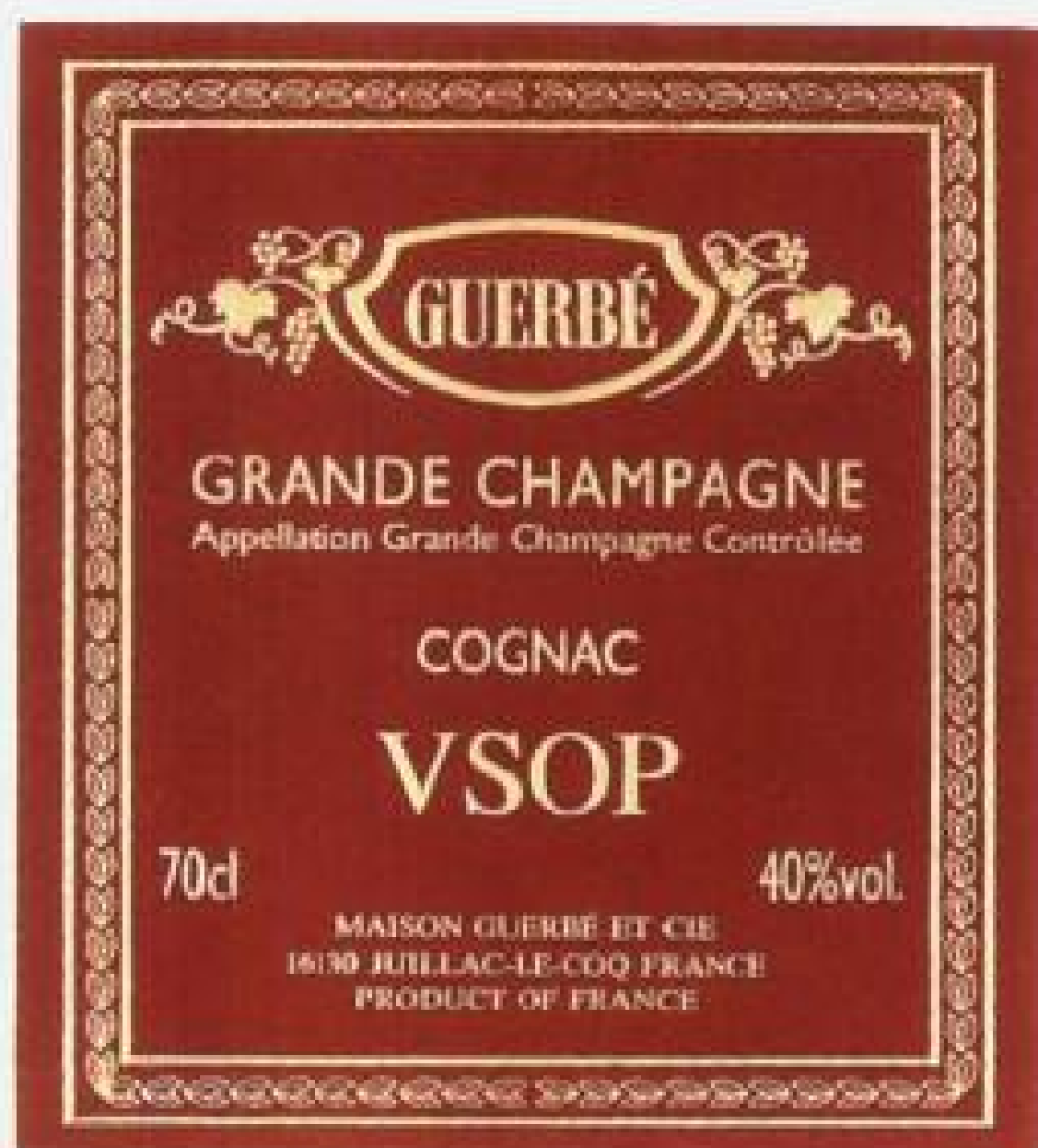
古宝VSOP大香槟

- 品级 -
VS
VSOP
RARE RÉSERVE
NAPOLEON
XO
EXTRA
GRANDE RÉSERVE
VIEILLE

盖尔布每年销3 000瓶VS、17 000瓶VSOP、16 000瓶Rare Réserve (珍藏)、1 700瓶拿破仑、35 000瓶XO和Extra (特醇)、1 000瓶Grande Réserve (佳酿) 和500瓶Vieille Grande Champagne (大香槟陈酿)。

此外还生产5 000瓶夏朗德品奴，盖尔布推荐它作为餐前酒或专门对某些菜肴佐膳的餐酒。

大部分产品销于法国，但也行销德国、瑞典、中国台湾、中国香港和马耳他等国家与地区。在1993年的评比中，他的大香槟陈酿获得第4名。



古宝VS上等大香槟



品评摘要

VS GRANDE CHAMPAGNE

浅麦杆色；闻，香醇、悦人果香；
品，和煦、具风格果味、留香中长。

(评语) 甚好

VSOP GRANDE CHAMPAGNE

中茶色；闻，轻清、果香有梅脯调；
品，醇和、略烈、留香中长。

(评语) 好

RARE RÉSERVE GRANDE CHAMPAGNE

(用心型优雅矮瓶装)

中麦杆色芯带长浅
褐色边；闻，带脂
的嫩酒香；品，醇和
佳果味、尾边触较烈。

(评语) 良到好

XO GRANDE CHAMPAGNE

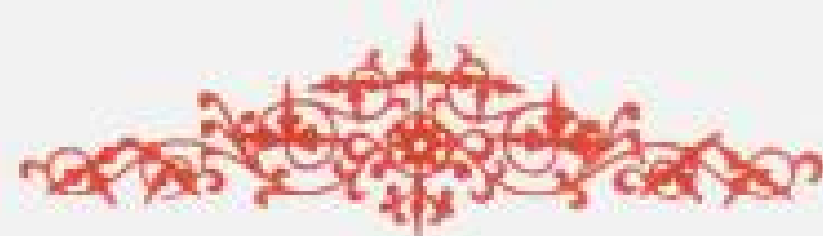
(用与Rare Réserve相同的矮瓶装)

浅茶色芯带长浅褐色边；闻，香醇
果香、香草芳香、多层；品，醇和
怡人、丰富佳果味、多层、质高、
留香长。

(评语) 妙极

XO大香槟





阿迪 (A. HARDY, 即金鸡)

地址：142 RUE BASSE DE CROUIN, B.P. 27, 16100 COGNAC

电话：(33-5) 45 82 59 55

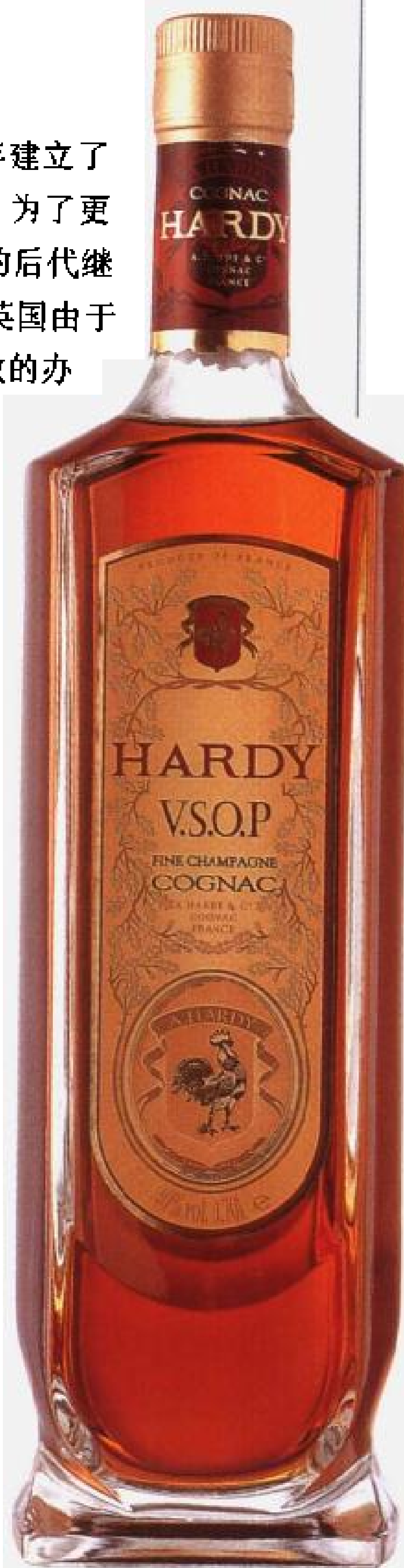
不接待参观

安东尼·阿迪 (Anthony Hardy) 在1863年建立了这家公司。他是伦敦的干邑进口商，为了更有效地控制存货，他搬来干邑做生意。他的后代继承他的事业，至今是五代了。在19世纪，英国由于货物税增加，导致销量下降，他结束了伦敦的办事处，集中力量做中欧 (维也纳、布拉格、柏林)、奥斯陆和俄罗斯的生意。在一个时期中，他供应俄国沙皇的干邑用的名号是Cognac de l'Alliance (联盟干邑)。

本来阿迪也有葡萄园，但后来他的后代把地卖了，集中力量在买酒、蒸馏和藏酿上。今科涅克市长弗朗西·阿迪 (Francis Hardy) 就是阿迪的后裔，培养他的儿子帕特里克 (Patrick) 试酒和选酒。

阿迪年产150万瓶。因为是小型家庭工场，他们按顾客口味而调校白兰地。VS用芬贝华 (其年期短的酒较浑成) 和博尔德里 (强化酒的结构和芳香)。标签设计基于公司的名片，当来人是朋友时，按传统规矩，一角便折去了。阿迪认为他的VSOP上等大香槟是“最优质的考验”；它是10年期，有公司的徽号——雄鸡。

XO是阿迪的招牌货，它由大、小香槟内地的25年期的干邑调校成。



VSOP上等大香槟

Noces d'Or (金婚) 是在1946年开始调校的，它只用半世纪以上的大香槟干邑，赋以极醇和极匀和的风味，酒瓶装在野樱桃木所制的盒子里。

Noces de Diamond (钻婚) 也是只用大香槟区的干邑酿造的，使用最年久的酒，年期最少60年。而Noces de Perle (珠婚) 是年期30年的大香槟干邑。钻婚和珠婚都用卡士帕 (Kaspar) 水晶造的豪华矮瓶装载。

阿迪最得意的作品Perfection (至高至美)，包括一些在蚜虫时代 (19世纪70年期) 前蒸馏的干邑。每10至20年取出来按41度装瓶。他们也生产白葡萄酒、玫瑰酒和夏朗德品奴。



品评摘要

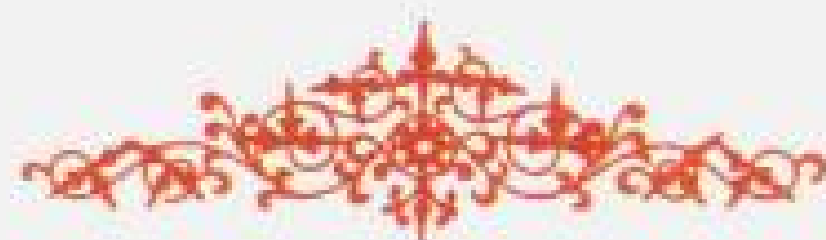
A. HARDY VSOP FINE CHAMPAGNE

深金色芯带褐色边；闻，诱人木质香、果香，有熟酿品性；品，轻清果味、不涩、留香短。(评语)好

A. HARDY "RED CORNER" THREE STAR

中茶色芯带长淡褐色边；闻，有嫩的胶液木质气、平和、不烈；品，佳果味、香草味、酸味、留香中长。(评语)良到好

VS红折角



雅·轩尼诗 (JAS. HENNESSY)

地址：1 RUE DE LA RICHONNE, 16101 COGNAC

电话：(33-5) 45 35 72 72

1月到5月、10月至12月·星期一至星期五8:00~11:00am, 1:45~

4:30pm :

6月至9月星期一至星期五9:30am~5:30pm (公众假期除外：有多种语言

导游)

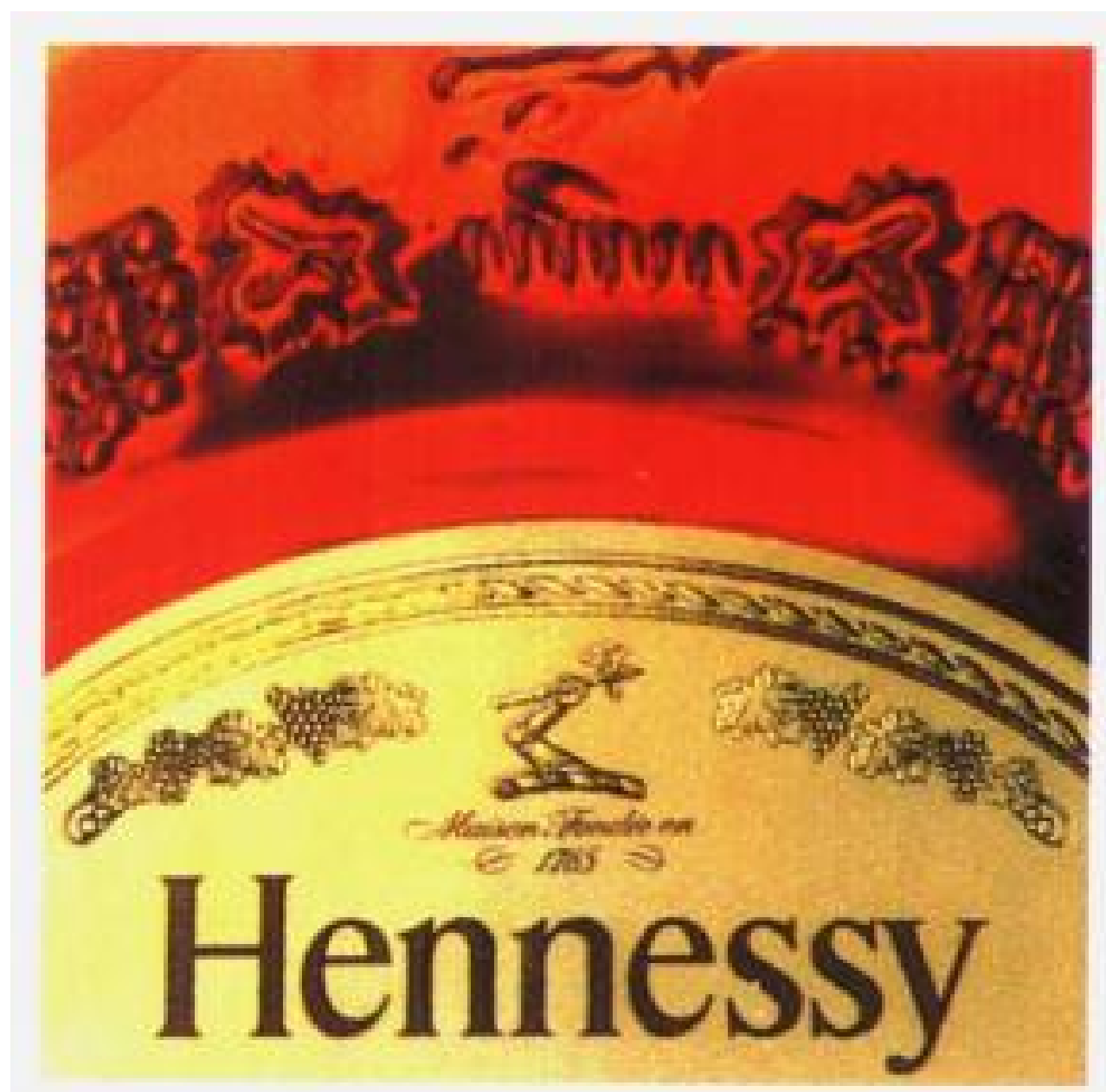
1765年，法皇路易十五麾下的爱尔兰旅的营长，爱尔兰人理查德·轩尼诗 (Richard Hennessy) 建立了轩尼诗公司。最初他付运的货物是往英国和爱尔兰，后来的年月，他输出了13 000打瓶装干邑到美洲法属殖民地。

理查德·轩尼诗的儿子雅克 (Jacques)，接任为公司的首脑，命名为雅·轩尼诗。其后六代后裔相继接任董事长。目前为家族直属后裔亨利·德普勒康特尔 (Henri de Pracomtal) 接任。1971年，公司和香槟厂莫埃及尚东 (Moët et Chandon) 以及香水厂克丽丝汀·迪奥 (Christine Dior) 合并。目前包括路易·威登 (Louis Vuitton)，轩尼诗构成了奢华商品的公司LVMH的一部分；LVMH还拥有海因干邑厂。

轩尼诗着眼于重要的出口贸易。1794年它曾首次货运到纽约，4年后首次输入德国。1817年，总督亲王 (即后来继位的路易十四) 向轩尼诗订了特佳纯陈“eau-de-vie (酒)”干邑，这就是后来的VSOP。到了莫里斯·轩尼诗，第一个在市镇把干邑装瓶。他又发明了分级系统，1865年用星来标志酒质。这个系统很快被其他人



轩尼诗特级VSOP



所采用。

XO顶级质量是1870年制定的，2年后第一批货运往中国和爱尔兰。1947年导入了富有特色的矮瓶设计。今天轩尼诗出产好几种干邑：1979年的Paradis (楼上楼)，1995年的四种：Choice (精选，往中国)、Bras d'Or (金手) 和Extra (往免税店)、

Prive (特品，设计用于日本国内)。1996年推出了纪念创办人的Richard Hennessy。

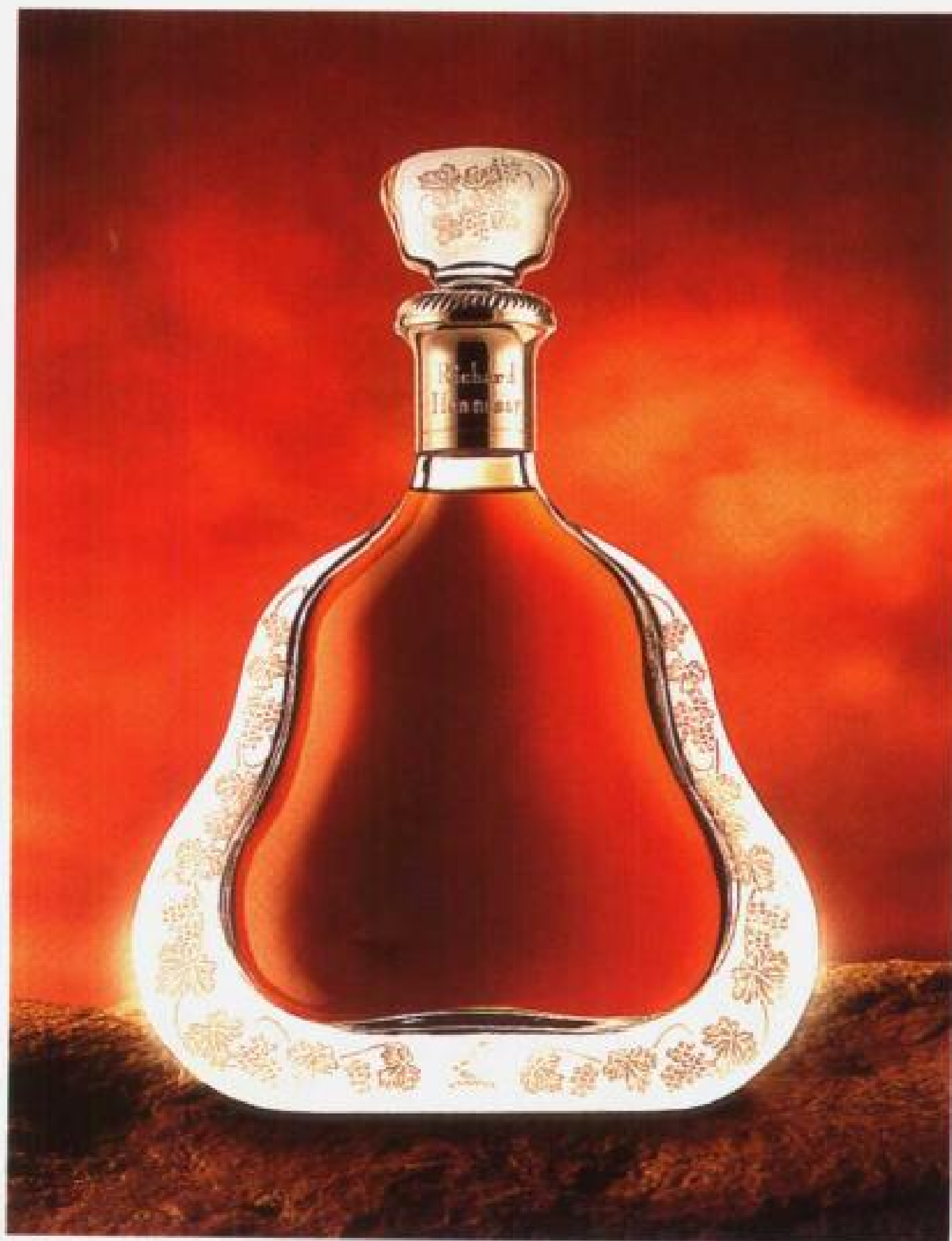
轩尼诗在改善和控制干邑的质量方面处于业界领导地位。在二次大战德占法国时就建立了干邑评级处，这演变为今天的干邑国家专业局。

公司和轩尼诗其他家族成员拥有1 556公顷葡萄园，但蒸馏液仅满足公司需求量的2%。虽然葡萄产量很高，例如1996年每公顷出产1 390加仑，但可用来制造干邑的数量比这低很多(1996年每公顷不超过748加仑)。

为满足公司需要，轩尼诗和2 600家葡萄园签了合同，并由公司在20世纪50年期建立的研究与质控制实验室所监控。其目标是



轩尼诗董事长亨利·德普勒康特尔



装在圣路易水晶矮瓶的理查德·轩尼诗，一种极尊贵的干邑

保证极清香的葡萄，几乎全是乌艺布朗，在20~24.8摄氏温度下发酵5~6日。由于乌艺布朗葡萄成熟晚，采摘便要很快。结果在正规情况下必须用机械收割，而只用2小时的快速压榨，不过葡萄茎是不会受损的。

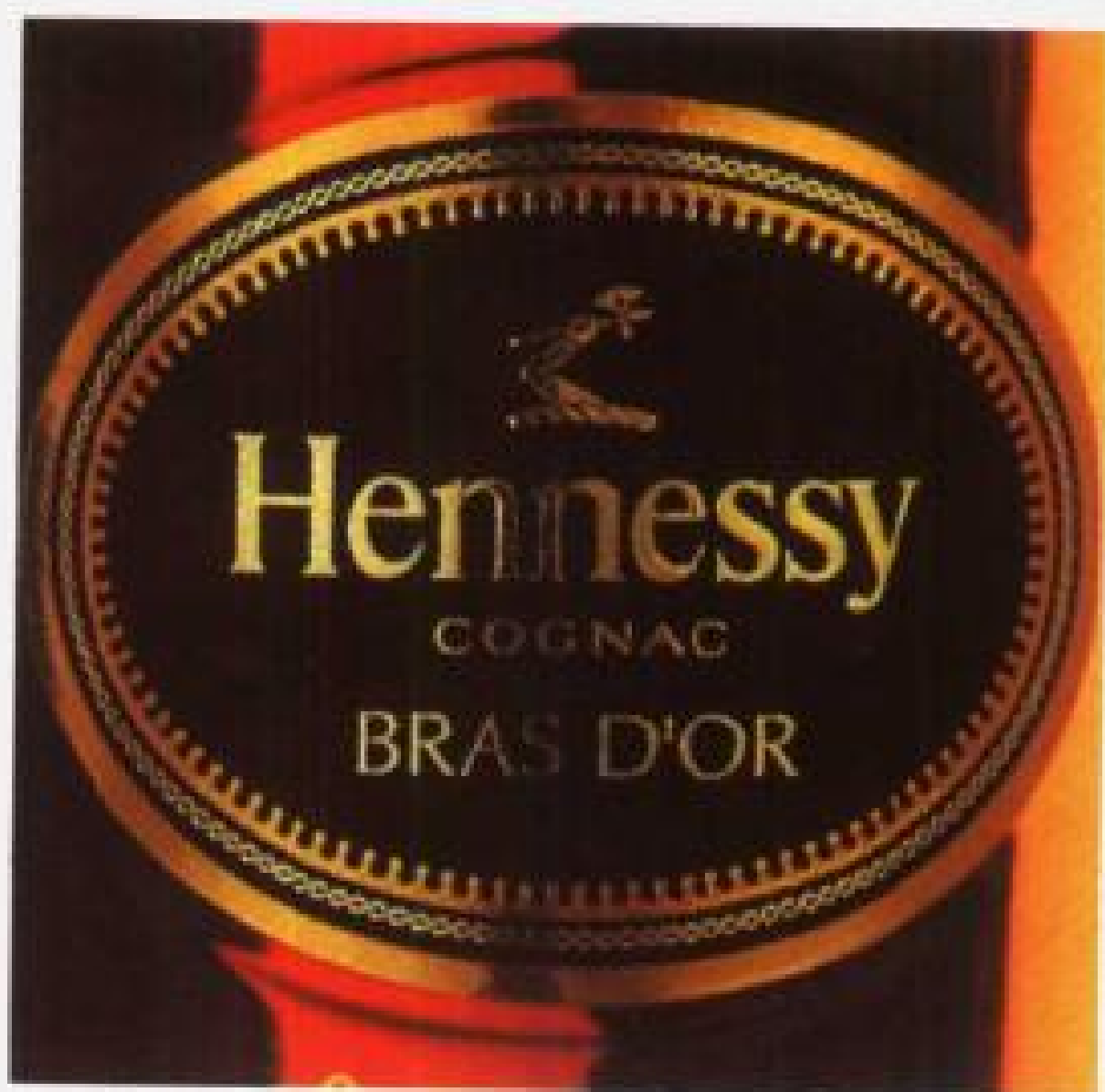
它靠27个蒸馏工场来蒸馏，其中三个是轩尼诗自己的：两个在干邑郊区，还有一个在朱勒拉珂克·大香槟的腹地。他们是除渣蒸馏的，使用预热法来预热以节省燃料（可节约40%的煤气费），这用来加热蒸馏中最末2个小时的酒。轩尼诗购买的50%的酒是未酿成的，但不买邦贝华和贝华公区的东西。

他们只用法国中部森林的利穆赞橡木制酒桶以酿成干邑；选用最低纪年的树。为保证未来不缺木材，他们已买下了1112公顷在公元2020年成熟的树林。

1972年，轩尼诗购买了创立于1672年的塔兰索 (Taransaud) 酒桶厂。这酒桶厂用3年时间让阔纹橡木成熟，然后才开板，32件制一个桶。这样做能有效养成香草芳香。轩尼诗还有一个酒桶厂嘉尼亚 (Garnier)，每块板用火烤12~14分钟，以取得较浓的烤木香味。

酒桶容量一般是93加仑，用来藏酿至少50年期的陈酿，便要做容得下146加仑的大桶。这些制桶厂不仅供应轩尼诗，而且也供应波尔多、澳大利亚、加利福尼亚、新西兰和南非的主要庄园。

新酒初时放置在新桶，保存在42个工场之一，它们合计250000个桶。轩尼诗说它是唯一能检测藏酒的数量和质量

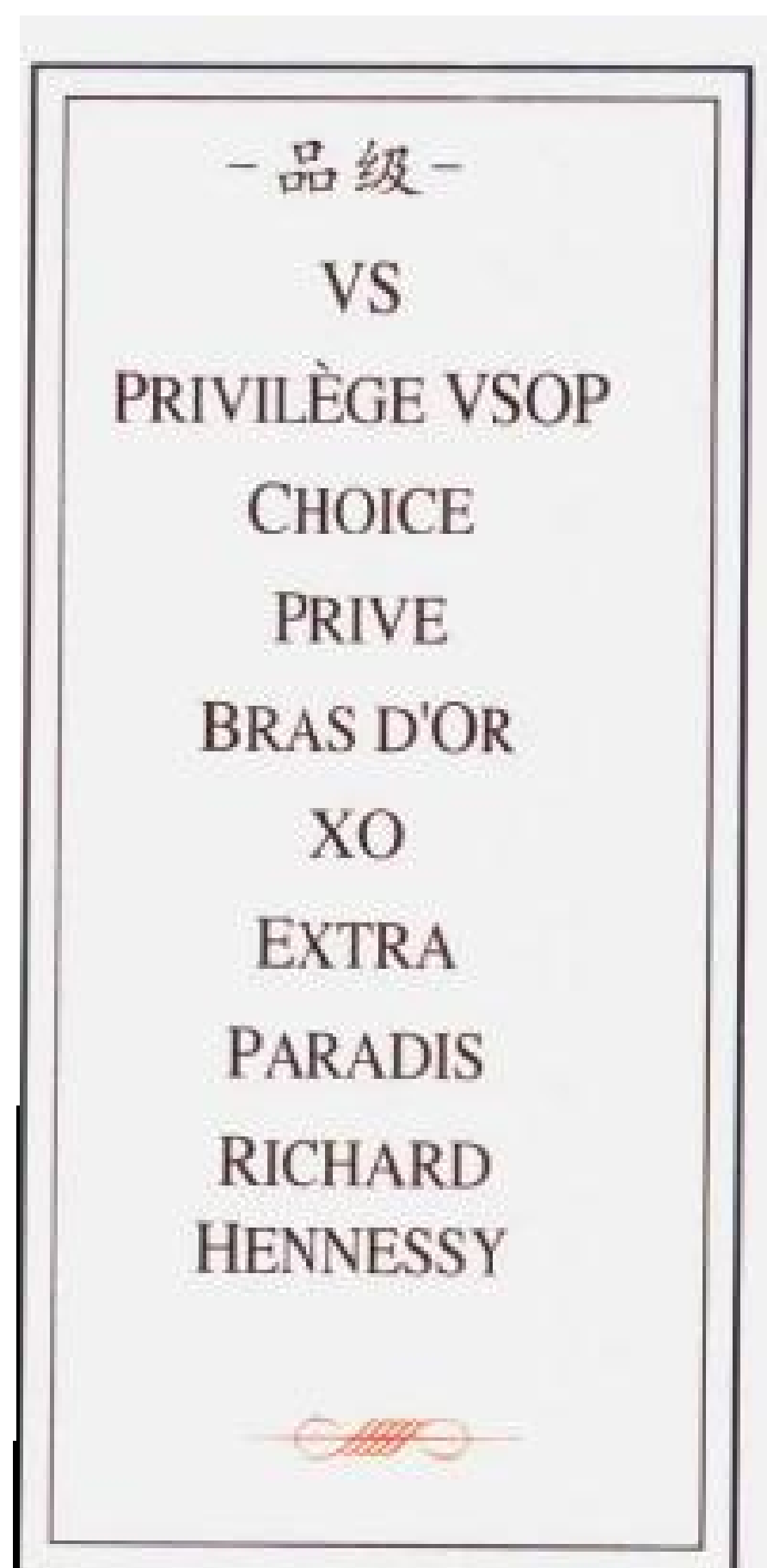


和它的质量。轩尼诗说它是唯一能检测藏酒的数量和质量的公司。在5个月内，藏酒库师雅安·菲尤 (Yaan Fillioux) 和他的小组一直品试所有的藏酿以决定下一次放到什么地方 (例如湿润一点或干燥一点的地点)，并根据该藏酿的出产地、原品种和年期，以及它的调校情况来评定它目前的成熟程度。

没有使用湿度控制，酒在饱和的蒸馏酒精浓度下藏酿。在调校阶段中用蒸馏水降低度数。

最久远的藏酒是1800年的 (目前用玻璃坛)，桶中还有1872年葡萄年份的最古的干邑。调校酒是最末一个周期才施行。他们不加入木刨花浸剂，但没有说明有没有加到买进的酒中。

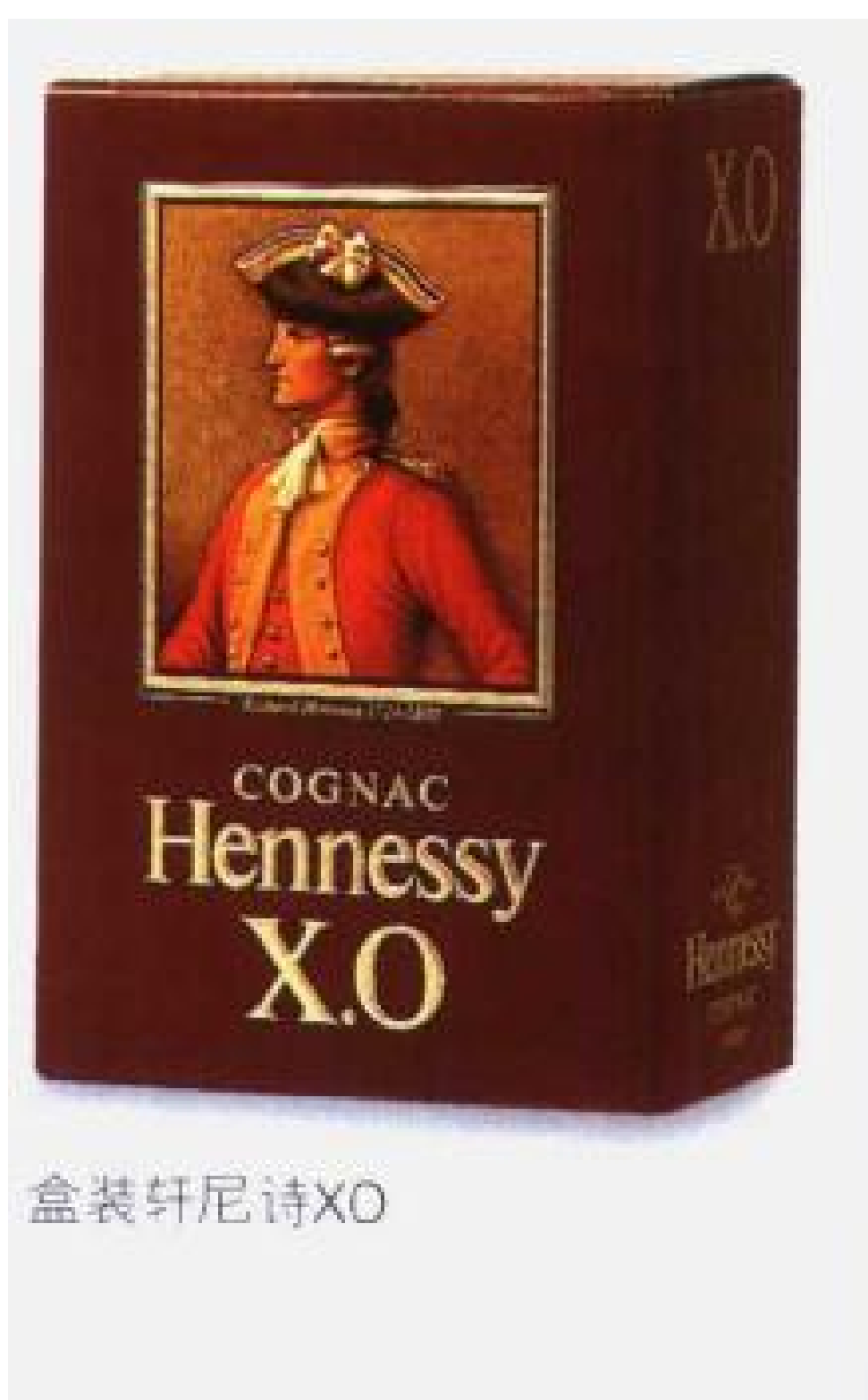
轩尼诗出口262万箱，合315万瓶到120个国家。1995年销售额达53亿法郎，它是法国头等的干邑大商号，占全部干邑市场的



28.5%，它的大市场在美国、中国、日本、免税商店、爱尔兰、马来西亚、新加坡、英国和德国。他也是出产VSOP和Extra的达维多夫干邑(Cognac Davidoff)的合股人。他有两所干邑分公司：雅尔纳克的托马斯·海因(Thomas Hine)和莫内(Monnet)，后者从前为欧洲之父的让·莫内家族所有。轩尼诗并没有批发它们，也没有用自己的标签来销售它们。

轩尼诗多年来一直欢迎来客参观。1996年建立了咨询性的独创性的游客中心——轩尼诗旅客之家(Les Quais Hennessy)。由让·米夏埃尔·维尔莫特(Jean-Michel Wilmotte)设计的博物馆在现代化的布置中重现干邑的传统生产过程。游客一般都是从坐船第一次跨越夏朗德河来看对岸的工场开始其大开眼界的游览。

轩尼诗的特征是他们的家族的徽饰——手臂和战斧。



盒装轩尼诗XO



轩尼诗XO

品评摘要

VS

亮中茶色芯带宽褐色边；闻，初有果香、木质香和轻浅榛子香并浓酒香；品，和煦醇果味、酒味、明显橡木味、尾边触略涩。

(评语) 良

PRIVILÈGE VSOP

样子同VS；闻，芳醇果香、木质香和碎香草芳香；品，醇和酒味、木质果味、尾边触觉酒性，留香中长。

(评语) 良到好

BRAS D'OR

样子同VS；闻，甚芳醇、佳果香、带烟香调；品，若干果味、略涩、留香短。

(评语) 良

XO

(用优雅矮瓶装，雕刻有葡萄束)

深茶色芯带实褐色边；闻，佳果香、悦人的木质和烟香、具风格；品，醇和果味、可口木质味、留香中长、尾略觉涩、匀和。

(评语) 好

EXTRA

(用优雅矮瓶装，雕刻有葡萄束，标签有“Extra Rare”
Nostalgie de Bagnole)

样子同XO；闻，芳醇佳果香、有丰富辅助芳香；品，醇和、佳果味、充溢、边触甘和、留香中长。

(评语) 甚好

PARADIS "RARE COGNAC"

(用优雅悦人矮瓶装)

茶色芯带褐色边；闻，芳醇、具风格的佳果香、和顺、有熟木香；品，味丰富、有明显成熟木质味、留香长、基于极陈藏酸。

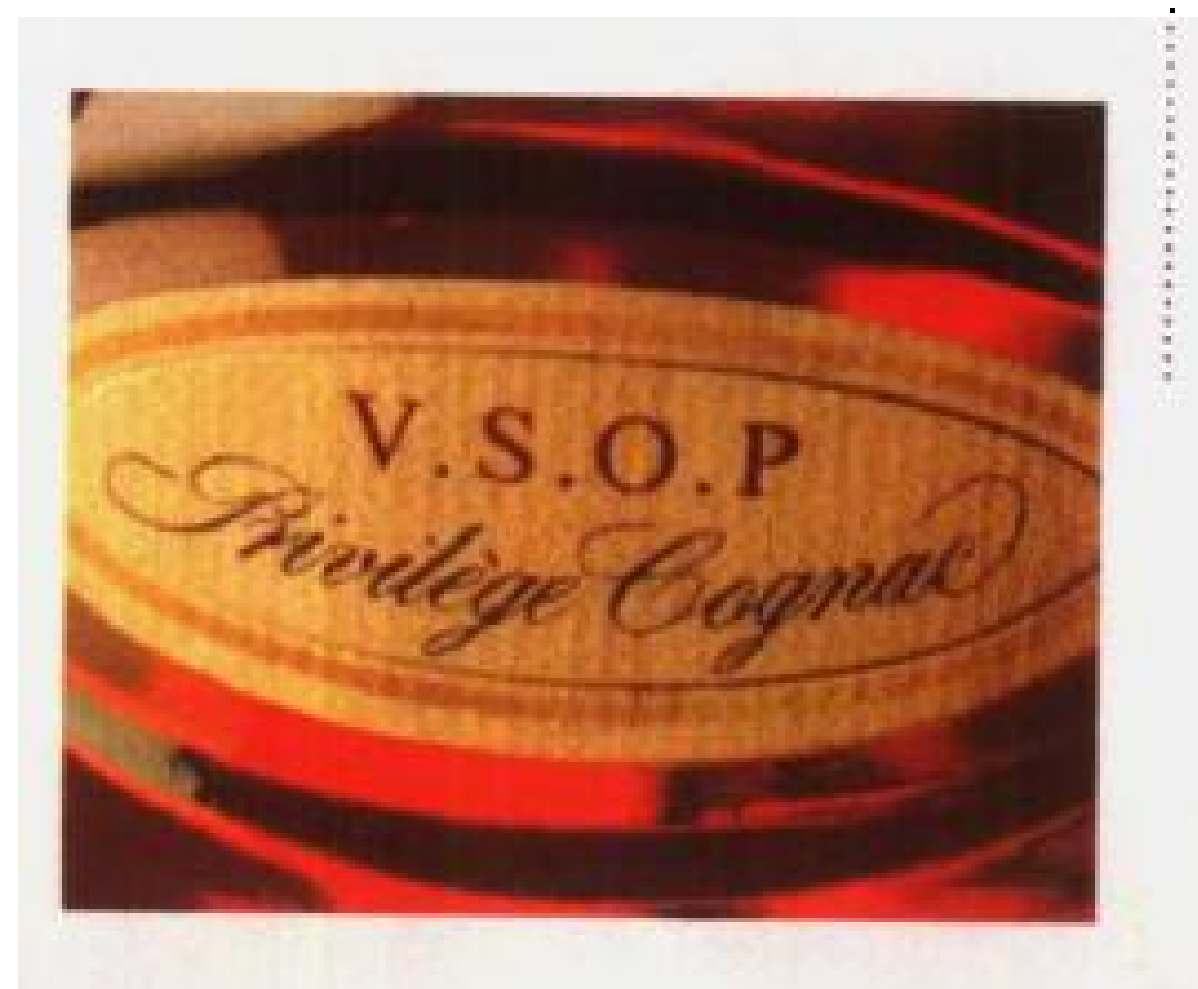
(评语) 甚好

RICHARD HENNESSY

(用圣路易水晶矮瓶装，用喷沙蚀刻葡萄叶和葡萄束)

中茶色芯带长褐色边；闻，诱人果香、香醇浓郁而悦人；品，醇和、有风味、顺喉、留香长、匀和佳、是纪念轩尼诗创始人的有价值干邑。

(评语) 妙极





托马斯·海因(Thomas HINE，即御鹿)

地址：126 QUAI DE L'ORANGERIE · 16200 JARNAC
电话：(33-5) 45 35 59 59
不接待参观

托马斯·海因，1775年出生于英国的多塞特郡(Dorset)的伯民斯特(Beaminster)，1793年在一次交流访问中到法国学法语。他作为雅尔纳克的望族的客人而去的，但法国大革命使他身陷囹圄，囚于雅尔纳克城堡的一翼。同狱的是一位名为约翰·皮尔逊·(John Pearson)的船长，一向是定期航运干邑的。出狱后，海因爱上了一位当地的小姐弗朗索瓦丝·伊丽莎白·德拉曼(Françoise Elisabeth Delamain)，共结秦晋之好。

海因后来成为他的岳丈的生意的合伙人。他仅着眼于优质干邑，不久名声鹊起，公司也换了他的名字。他进入了雅尔纳克议会，并成为市长。可能他是当地的第一位由英国人担任的市长。他到法国还很年青，但到47岁时，已是该郡的第二号纳税人。



御鹿签署小香槟

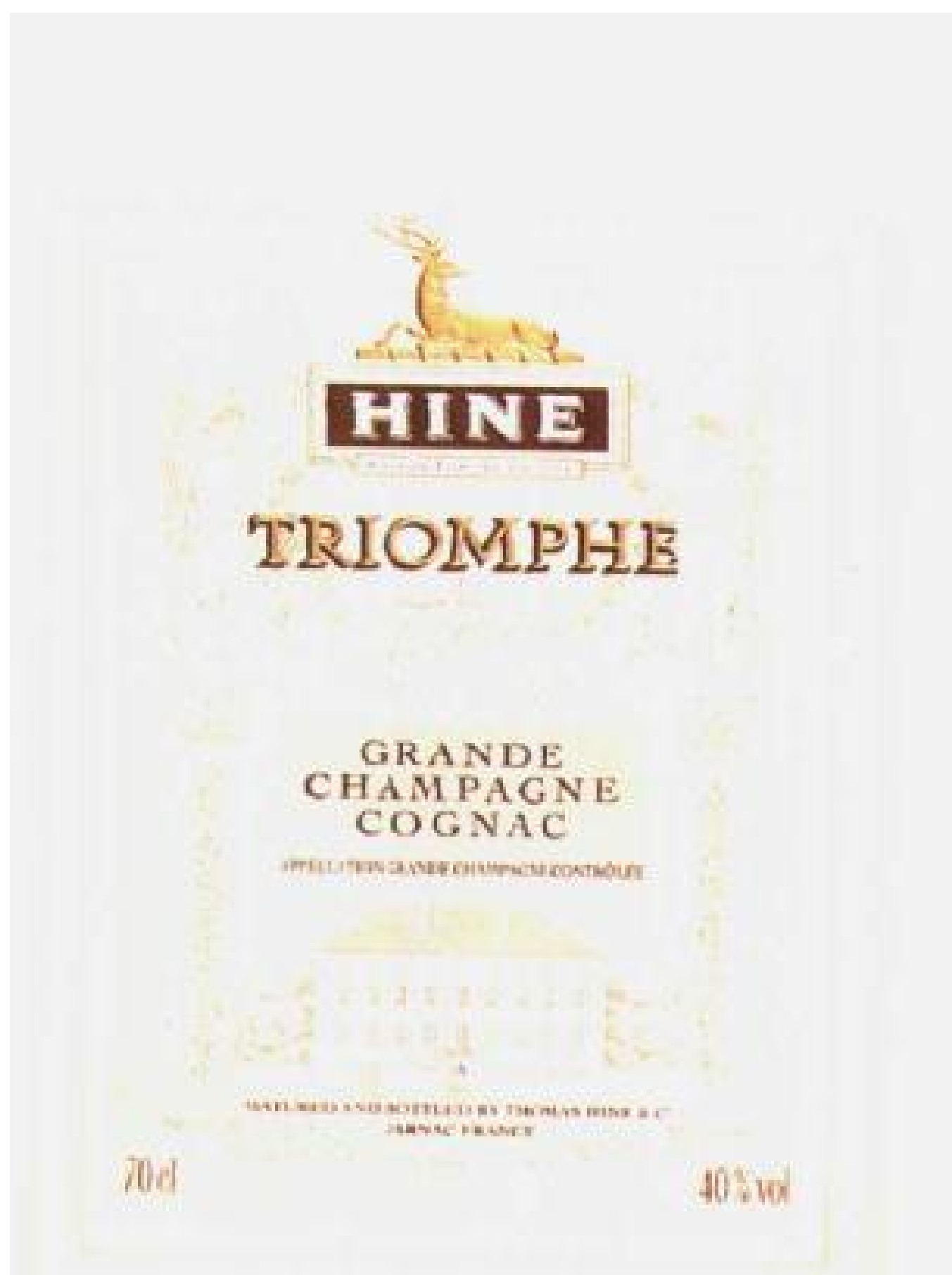


托马斯·海因于1822年辞世；今天主理公司的是他第六代后裔。公司的鹿形商标创立于1866年。当时的托马斯·乔治·海因(Thomas Georges Hine)说：“我们的盒上最好有点和我们的名称不同的东西、我想鹿很不错。”

19世纪中叶前，海因都是用利穆赞森林的橡木制的71加仑的箱来装运干邑的。后来逐渐改用瓶装运输，不过还有少量的整批酒装运，以供应所谓“先抵岸葡萄年干邑”。在1850~1900年间，人们常见马拉的粗大平底船，载着木制箱而不是酒桶的情景。

1971年，海因成为蒸馏厂公司(Distiller Company)以及后来的吉尼斯(Guinness)的合伙人，通过合作，它已成为LVMH集团的成员，该集团包括慕华香槟和轩尼诗干邑。

海因没有葡萄园和蒸馏厂。他们买酒来藏酿，一半很新，其余的已经过一定程度的藏酿。大多数来自大、小香槟区，少量是芬贝华区。新蒸馏的酒，海因喜欢减到60度来藏酿，贝尔纳·海因(Bernard Hine)认为70度的酒精会导致木桶中过量的丹宁释放。



御鹿凯旋大香槟

他们只用托朗赛的橡木。贝尔纳·海因说：“你要卖年期短的干邑，使用利穆赞的橡木。”他们的酒桶多数是93加仑容量，小部分是72加仑。酒桶都是手工做，不用胶和钉，在用之前，都用热水烫过并用干邑浇过。

海因的工厂位于雅尔纳克的夏朗德河河畔，那里相对湿度是80%。新干邑的头8个月用新桶，然后换到二手桶。不会加入木浸剂，全部自然藏酿。他们分批地藏酿，十分重视测试以判定其程度。

海因公司中，酒的调校工艺是重要的组成。把独特的芳香养醇，并把它们组织到一定的特色风味中去，才能保证整体的醇和及匀和。当一种调校(或者说组成)鉴定之后，该测定的干邑便装到大缸中藏酿10~12个月，让它们的不同成分统一起来。最后的一道工序是预装瓶，瓶子先行用干邑漂洗过，装了干邑后，各瓶都要对着灯光检查，和放了20年的标号的样本比较。

主要市场是美国、英国、德国、中国香港、中国台湾、中国大陆和免税商店。他还供应法国评酒家如埠辰(Fauchon)、尼古拉斯(Nicolas)、品评会(Savour Club)等。他的酒卖时是40度。

海因是唯一持有英国皇家特许证的干邑公司，指定供应干邑予女皇伊丽莎白二世。

先抵岸干邑是海因的专业。这传统可上溯到18世纪，那时的英国酒商进口1至3年的干邑，在布里斯托尔和伦敦的湿润的穹形酒窖藏酿以符合关税和物货税的规定。



御鹿家传陈酿大香槟



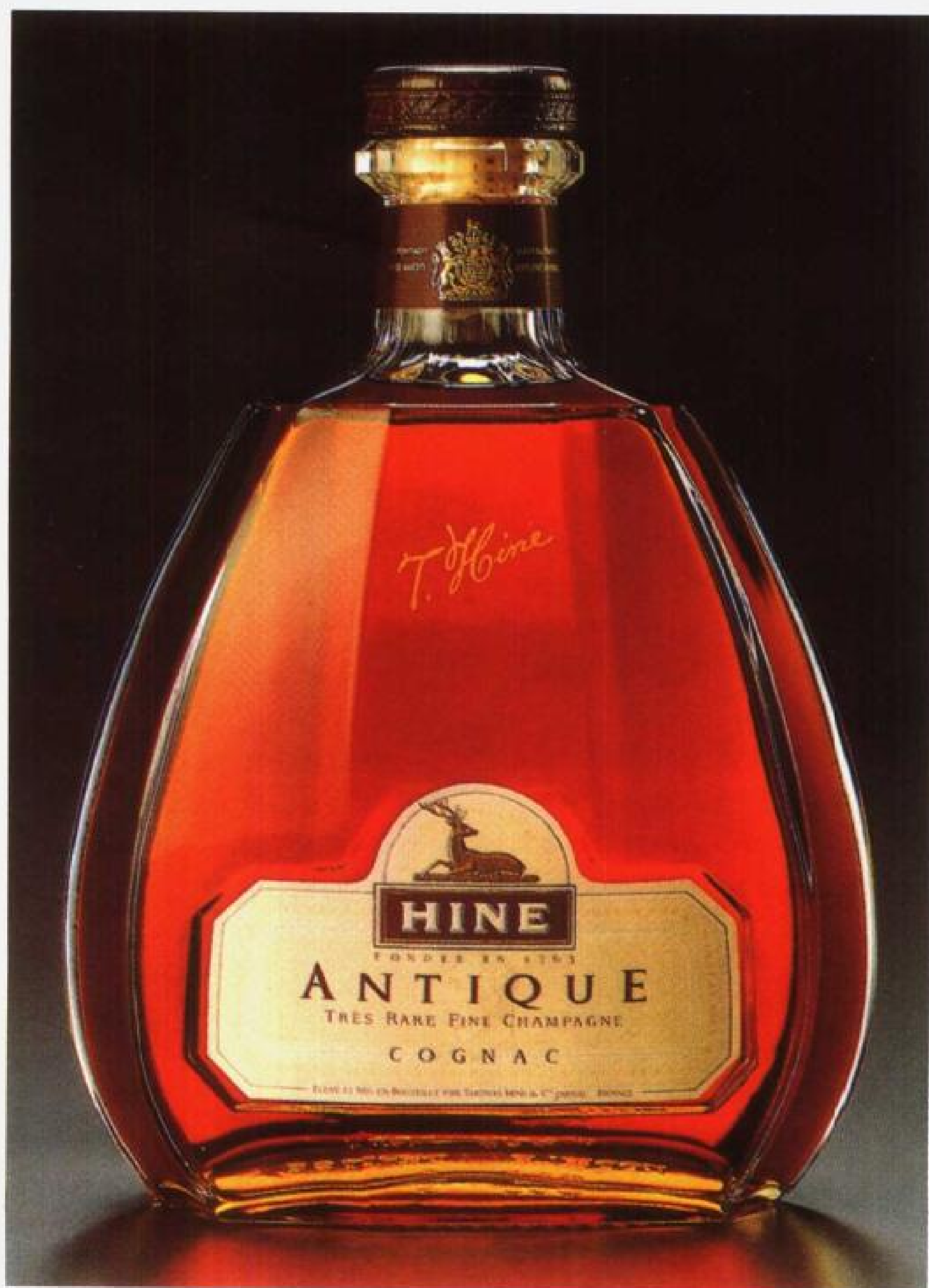
今天还有少量干邑是这样装运的，有时是用于一些庆典(如生辰和婚礼)，多数是一组人，有时属于酒商的藏酒计划。海因检查其酿成程度并提出装瓶日期的建议，通常是装运后15~25年。若比较干邑和英国分别酿成的大香槟白兰地，前者较多果香且酒味深酤，而后者则较具甘美的品性。

葡萄年份的选择对这种先抵岸干邑是很重要的。如果用了冷而多酸的1952年的话，酿成酒比25年的藏酿有更醇良甘美的品质；而若用温暖夏季的1953年的酒，就会有更丰富的和更深厚的果香味。买某一年份时须得考虑这些因素。由于先抵岸品是以免税品身份藏酿的，皇家税务官准许它有蒸馏的“安琪儿的份额 (Angels' share)”，只对实际装瓶时的其余酒量征税。

直到最近，干邑蒸馏厂主和调校师仍未能合法地规定酒瓶上的葡萄年份。1988年，可以通过酿酒场双重锁制而解决问题，由蒸馏厂主/调校师持有一把钥匙，法国税务官持有另一把钥匙。这样做，藏酿可以至少保持15年。



海因强调干邑和其他酒不同，不能用瓶藏酿，只能用桶。他说有尘的瓶是大忌：“经验告诉我，干邑的质量受长期藏在瓶所影响，特别是躺着放时让它接触瓶塞者为然。”他建议Signature (签署) 平均藏酿期是6年、Rare & Delicate (珍而美) 10年、Antique (古风) 20~25年、Triomphe (凯旋) 45年、Family Reserve Grande Champagne (家传陈酿大香槟) 60~70年。其Napoléon Old Reserve (拿破仑陈酿) 和XO卖给免税商店。海因的先抵岸的葡萄年份装瓶日期是不同的。



古风旧珍品上等香槟

品评摘要

SIGNATURE PETITE CHAMPAGNE

浅茶色芯带宽柠檬色边；闻，有脂
香、略觉不雅；品，醇和果味、尾
有涩感、留香短。

(评语)差

RARE & DELICATE FINE CHAMPAGNE

极浅茶色芯带宽浅绿/柠檬色边；
闻，轻清花香、无涩感；品，轻清
短暂果味，留香短而欠深醇。

(评语)良

NAPOLÉON OLD RESERVE (免税品)

较前品略深茶色芯带突出柠檬色
边；闻，初阙如、继则芳醇果香、
带烟香；品，醇和轻浅，尾边触觉
涩、留香短。

(评语)良

ANTIQUE "TRÈS RARE RESERVE FINE CHAMPAGNE"

浅茶色芯带宽浅柠檬色边；闻，迷
人芳醇果香、无涩感、带烟香；
品，诱人佳果味、有风格、带醇和
木质味、留香中长。

(评语)甚好

1975 GRANDE CHAMPAGNE EARLY LANDED

(1979抵岸，瓶记1993 Bristol
Brandy Co. Ltd, Bristol)

深金色芯带宽浅柠檬色边；闻，极
芳醇、轻清；品，佳果味、边触
涩、欠匀和。

(评语)良到好

XO

(用高挑优雅形瓶装)

深茶色芯带实褐色边；闻，丰富熟
果香、芳醇；品，佳果味、醇和，
尾边触较涩。

(评语)良

EXTRA

(葡萄叶浮雕的优雅瓶装)

样子同XO；闻，果香、丰富、带蜜
味木质香；品，佳果味、略直的酒
性。

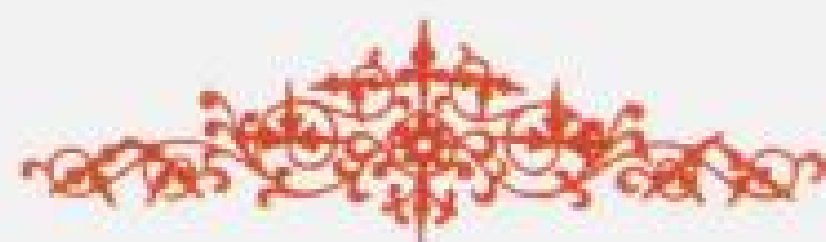
(评语)良到好

TRIOMPHE GRANDE CHAMPAGNE

极浅茶色芯带长金色边；闻，复合
浓郁果香、可人的橡木调；品，佳
果味及香料，留香中长。

(评语)好





埃德加·莱拉 (Edgard LEYRAT)

地址：LE DOMAINE CHEZ MAILLARD, 16440 CLAIX

电话：(33-5) 45 66 35 72

星期一至星期五9:30am~12:30pm, 1:30~5:30pm开放

埃德加·莱拉是家家族公司，现已经历第四代，以烹饪术闻名。葡萄园采用生态学技术种植，不用化学肥料。

他们的葡萄园占地130.9公顷，位于芬贝华区之夏朗德河畔夏托纳夫东南、昂古莱姆西南之克莱 (Claix) 镇。多数销售都是成批的。莱拉持有相当于1万瓶以上的干邑藏酒。

品评摘要

VSOP

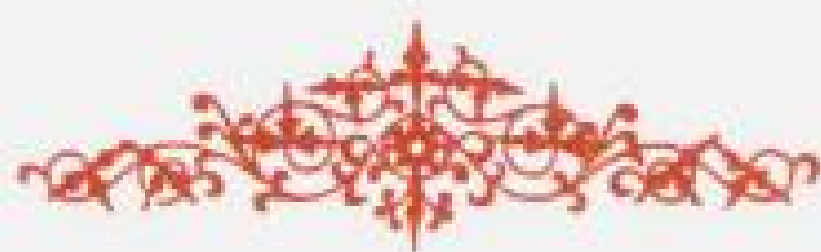
浅柠檬褐色；闻，地土果香；品，实果味、边触稍涩，留香中长。(评语)良

- 品级 -
VSOP



莱拉VSOP





基·莱罗 (Guy LHÉRAUD)

地址：DOMAINE DE LASDOUX, 16120 ANGEAC

电话：(33-5) 45 97 12 53

每天9:00am~12:00n, 2:00~5:00pm开放

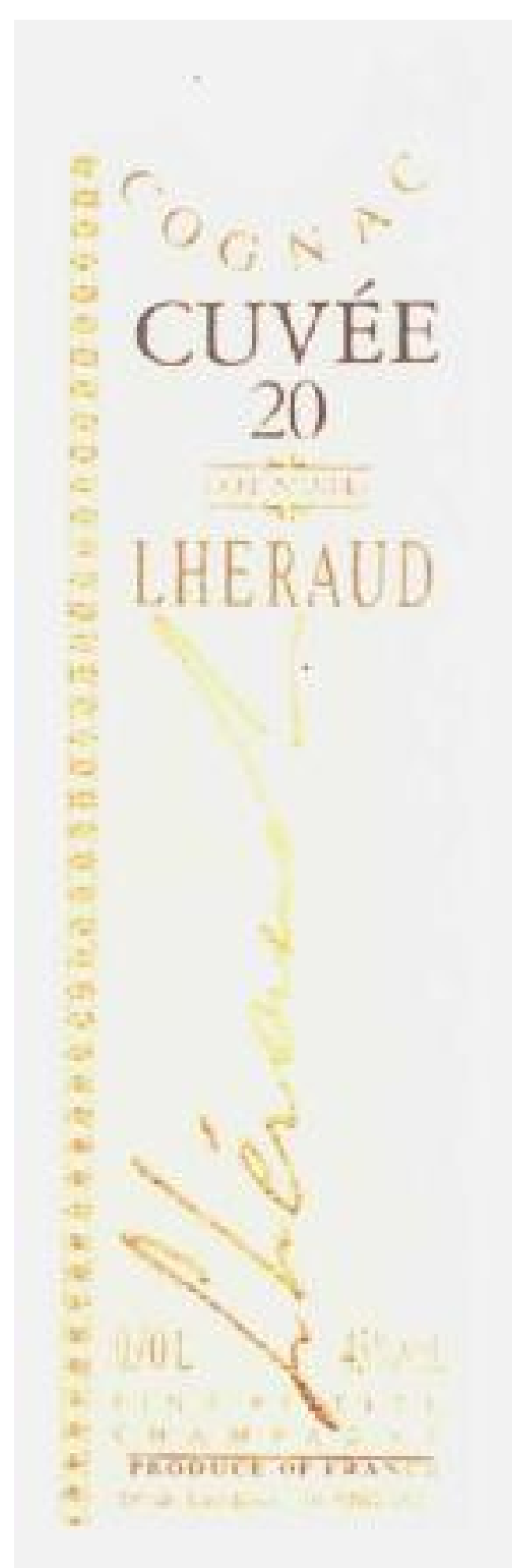


1680年，亚历山大·莱罗 (Alexander Lhéraud) 干邑附近的拉斯杜 (Lasdoux) 村开始种植葡萄。据称，到1795年他的儿子奥古斯丁 (Augustin) 由于管理拉斯杜附近的布特维尔 (Bouteville) 勋爵的仓库 (今天的干邑酿酒场)，得到他的25公顷地的租赁以为奖赏，培育葡萄。今场主的曾祖父欧仁·莱罗 (Eugène Lhéraud)，在1875年得到了作为嫁妆的大香槟区的葡萄园，6年后建立了蒸馏厂，酿制干邑售与英国市场。

20世纪30年期、雷米·莱罗 (Rémy Lhéraud) 得到了更多的土地。1970年基·莱罗接掌1年之后，开始用他的标签来做生意。主要销往名商号如日内瓦的里士满 (Richemond)、伦敦的哈罗德 (Harrods)。他在小香槟区有125公顷地，种植80%的乌艺布朗和各10%的可伦伯和佛尔布朗什，年产106 000加仑葡萄酒。



VSOP上等小香槟



他用不短于8年利穆赞的橡木桶来藏酿干邑酒，小部分新桶用于原酒。年销量150 000瓶。Spécial (特品) 酿3年、VSOP酿5年、Cuvée (酒桶) 酿10年和20年、XO酿30年，而Trés Vieille Réserve du Paradis (楼上楼极陈佳酿) 就更久了。几种干邑以40度以上上市，酒桶10是42度，酒桶20是43度，XO是44度，而楼上楼极陈佳酿是47度。

销货地是欧洲(包括德国、英国、比利时、法国、丹麦、卢森堡)、亚洲(日本、中国台湾、中国香港、马来西亚)和美国。

莱罗对于名贵品种，包装附有定期再生产的玻璃杯。莱罗曾得过几项奖赏。1996年XO就得到了国际名酒挑战赛的推荐和名酒设计奖的银奖。



莱罗酒桶20



品评摘要

VSOP FINE PETITE CHAMPAGNE

(批号418)

深色；闻，润木质香，花生香、
酒香颇浓；品，有葡萄干味、略
烈、尾边触觉涩。

(评语)良

CUVÉE 20

(43度，批号341)

中茶色；闻，具风格、有苦朱
古力香；品，喉喉、调过
甜、但终感有佳果
味。

(评语)甚好

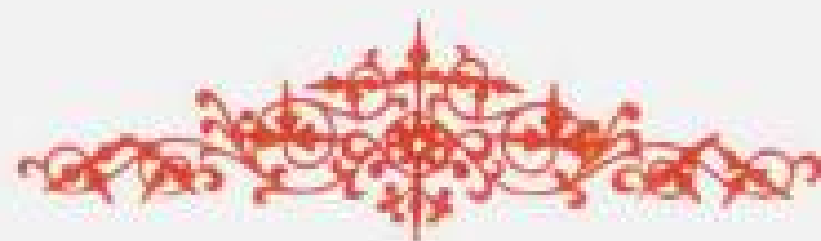
XO

(用高玻璃塞优雅雕花矮瓶)

中到深茶色芯带浅褐色边；
闻，芳醇、蕉果香、多种香精
华；品，丰富佳果味、深酝、
有柑橘味。

(评语)好到甚好





马爹利 (J. F. Martell)

地址：B.P.21, PLACE EDOUARD MARTELL, 16101 COGNAC

电话：(33-5) 45 36 33 33

7月至9月星期一至星期五9:30am~5:00pm · 星期六至星期日10:00am

~4:15pm · 9月至1月星期一至星期四9:30~11:30am, 2:00~5:00pm ·

星期五9:30~11:30am · 1月至3月及11月至12月星期一至星期四

9:30~11:00am, 2:00~5:00pm ·

星期五9:30~11:00am

马爹利是历史最悠久的大型干邑酿造厂。让·马爹利 (Jean Martell) 在1715年离开了他的故居海峡泽西岛 (Jersey)，来到干邑定居。马爹利出生于1694年，在8个孩子中排行第二，他的父亲是个航海家和商人。马爹利给邻岛根西岛 (Guernsey) 的商人工作了7年时间之后，便决心自己到干邑来闯天下，因为他晓得干邑有发展的潜力。

马爹利最初办的货运是往泽西岛和根西岛的，那是传统的和英国贸易的通道。接着开拓了到鹿特丹、汉堡的汉西亚特港和吕贝克的贸易。到1721年，他出口了53 000加仑的干邑，7年后在干邑买了土地和建筑，目前仍是公司的产业。

凭着激情和干劲，让·马爹利有计划地参与地方市场、联络葡萄园主，常常看到他在唐奈夏朗德 (Tonnay-Charente) 亲自指挥酒桶入酒。他还经常到干邑外的奥尔良、索墨 (Saumur) 去约见客户和代理商。



马爹利蓝带

1726年，马爹利和一位干邑商人的小姐共接连理，但不幸很快便离婚了。后来再和另一位夏朗德大户的千金结婚。他在1753年辞世，遗下了生意兴隆的有名声的公司，由他的妻子和两个儿子主理。

随着生意发展，1784年马爹利首次运货往北美。其他的里程碑包括1797年首次出口瓶装、1803年首次运到俄罗斯、1819年当泰奥多尔·马爹利 (Théodore Martell) 从伦敦写信给他的兄弟订购15桶时，第一次用到Extra标号。第一次运到伦敦的VSOP (也是他最先用这标号) 是在1831年。

- 品 级 -
VS
MEDAILLON
VSOP
NOBLIGE
NAPOLÉON
SPECIAL RÉSERVE
CORDON BLEU
XO SUPRÊME
EXTRA
CLASSIQUE DE
MARTELL
L'OR DE J&F
MARTELL
CRÉATION DE
J&F MARTELL



马爹利1851年开始出口澳大利亚、1861年出口中国、1868年出口日本。1880年干邑葡萄园受到葡萄蚜的大举侵袭，他的生意大受挫折，80%的葡萄枯死了。经过好些年的努力才找到了嫁接欧洲藤到美国根株然后再种植的方法解除困境。出口才重操故业。

著名的马爹利标号Cordon Bleu (蓝带) 创立于1912年。1918年11月11日签署停战仪式上，马爹利干邑被选用。

1975年公司上市，1988年为加拿大饮品公司巨人锡格蓝 (Seagram) 收购。接着便有新品种：1990的拿破仑Special Réserve (特耐)、1年后的Gobelet Royal (夜光杯) 和1992的L'Or (金牌)，后者用有一个显赫的24K金牌的玻璃矮瓶装载。1994年推出Noblige (矜贵)，1年后推出Création (新猷)，后者是纪念公司成立280周年纪念的品种。

目前家族仍掌握公司的主要运作，第八代的帕特里克·马爹利 (Patrick Martell) 任总经理。

今天马爹利有葡萄园700公顷，其中227.3公顷在嘉连 (Gallienne) 领地，这是1954年买下的位于博尔德里的庄园，不过它只能供应马爹利年葡萄需求量的3%。它和2300家葡萄园主签了合同，其中很多和公司已经合作了五代以上了。它只从头4个区买入藏酿，不包括邦贝华和贝华公区。98%的葡萄是乌艺布朗，只



珊特露城堡

有少量的可伦伯和佛尔布朗什。

马爹利在嘉连的蒸馏厂据称是本区最大和最先进的。它每天可蒸馏53 000加仑的酒，提供公司本身需要的30%。有13个独立的蒸馏厂专门为马爹利工作，供应年产量的47%，其余由该区地方酒厂买入。

它不采用预热的工序，而且是除渣蒸馏的，在自己的24个蒸馏壶和140个马爹利控制下的蒸馏壶进行蒸馏。

在第二次蒸馏时，马爹利去除了高至68度的酒而不是别人的60度。这保证其酒品极劲(无甜)。新酒在饱和状态下藏酿，到需要减度数时，便加入干邑和蒸馏水的混合物。它使用细纹的托朗赛橡木桶，这比利穆赞橡木少些蒸发，藏酿可以更久。

马爹利有自己的制桶厂，木板经3年搁置才用来制90加仑容量的酒桶。添加木料浸剂来提高木质素(芳香)和丹宁(颜色)。

利穆赞橡木木材主要留来用以修理旧桶，由于这种木板富含丹宁，所以可以让旧桶恢复青春。

马爹利年销2 160万瓶，并且是区内最大的藏酒户，其贮藏量相当于1亿瓶。和其他酒商显著不同的是它大量使用博尔德里的产品——这区的产量的60%以上留给了马爹利。这区在科涅克市和夏朗德河的北面，是6个区面积最小的。它的多树木而少石灰的土地，给白兰地多些甘醇和鲜味，浓郁而带紫罗兰芬芳。

马爹利98%的产品销往140个国家：它的世界销量占全球总销量17.5%。马爹利声称在英国、意大利、墨西哥、中国香港、马来西亚和新加坡的销量均高踞当地榜首。

马爹利最新的奖赏是国际名酒组织奖予它的“新猷 (Création)”以“年度最佳干邑”的名衔。

基于它的雄心勃勃的扩展计划，马爹利将会在珊特露 (Chanteloup) 新建酿酒场，容量40 000桶。马爹利在研究葡萄疾病方面一直处于最前列，探索利用遗传工程培养可以植入乌艺布朗的抗病基因。

马爹利繁忙的接待中心每年接待约40 000个游客，尤其在七八月最旺盛。

它保留了拿破仑的名称予它的“特存”，只卖给免税市场，在亚洲很有名。

马爹利绝顶
(Supreme)
XO



品评摘要

VS

浅茶色芯带淡绿边；闻，酒香盛、
庄园热烈气味；品，轻清果味、庄
园味、留香短。

(评语)差

MEDAILLON VSOP

(带有路易十四“太阳王”的像)

深茶色芯带明实褐色边；闻，厚
实、芳醇果香、醇；品，和煦、果
味、终感酒性、留香中长。

(评语)良到好

NOBLIGE

(用雅致的无色瓶如木球门柱
盛载)

中茶色芯带长褐色边；闻，香醇、
和煦果香；品，诱人、和煦果味、
留香中长、边触酒感、匀和。

(评语)良到好

CORDON BLEU

(平均25年)

中茶色芯带宽浅褐色边；闻，诱
人、香醇果香、带烟薰香；品，醇
和、佳果味、留香中长、匀和。

(评语)好

XO SUPRÊME

(平均30~35年)

中茶色芯带浅褐色边；闻，悦人、
诱人烟薰果香；品，诱人佳果味、
具风味，尾边触略涩。

(评语)好到甚好

EXTRA

(平均40年)

淡茶色芯带长褐色边；闻，芳醇、
和顺而有风格；品，醇和、轻清果
味、留香中长、不及XO诱人。

(评语)好

L'OR

(50年以上)

浅茶色芯带实浅褐色边；闻，丰
富、芳浓果、带烟薰香、不及
Creation之芬芳；品，丰富、多层、
有胡椒香和煦果味、留香长。

(评语)甚好

CRÉATION

(50年以上)

闻，极香醇、芬芳、花香浓似洋
槐；品，醇和、甘饴、悦人而不
涩、留香长。

(评语)妙极





让-保罗·莫兰 (Jean-Paul MAURIN)

地址：DOMAINE DE LA MOTTE, 177240 ST. DIZANT-DU-GUA

电话：(33-5) 46 49 96 28

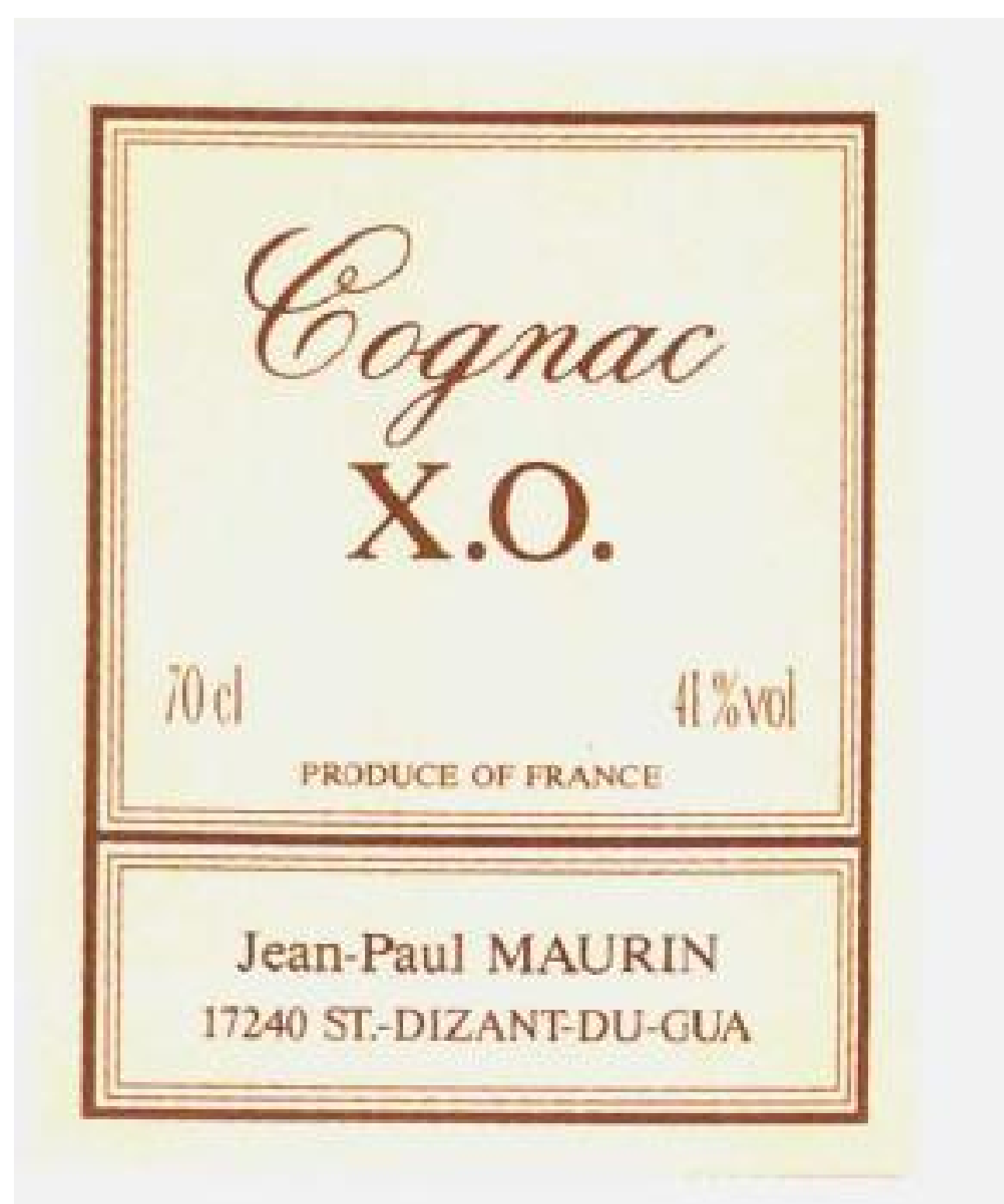
星期一至星期五9:00am~7:00pm预约参观



小丘 (Motte) 领地位于芬贝华区的一个小地方的圣迪汕杜加 (St. Dizant-du-Gua) 村，靠近干邑西南的吉伦特 (Gironde) 湾。它最近的市镇是雅尔纳克。在庄园的背后是一个朝北扩展的工场。今业主的曾祖父和祖父各曾添建一翼。

蚜虫灾害之后，莫兰的祖父重新种植葡萄，并在庄园的东方兴建了大型的工场来藏酿干邑。原来的蒸馏厂和公司毗邻，如今在其后院，所以很方便管理。

葡萄园分在两块。一块在小丘，有34.6公顷白葡萄和5公顷的红葡萄；另一块在圣邦奈 (St. Bonnet)，有14.8公顷白葡萄，在南方但



仍属芬贝华区。他们只种乌艺布朗葡萄给干邑，但也种可伦伯、梅罗、马尔白、卡伯那、萧伟仁，用于酿制夏朗德品奴。土地多是石灰/粘土质，莫兰说这给新干邑特殊的清香以及榛子香味。年产约53 000加仑。

莫兰是地方酒厂，用维卡尔(Vicard)酒桶商的托朗赛橡木制的品种，不少于12年。他不添加刨花浸剂。年产15 000~20 000瓶干邑。其中的Fine

Fins Bois (上等芬贝华) 藏酿4年，据称非常芳香。它的烈性风格最宜于鸡尾酒底。VSOP便不太涩，因7年酿期而留香较长。Vieille

Reserve (陈酿) 年期15年，故觉芬芳香满。XO超过40年，以41度上市，不过滤以保留其自然的风采。

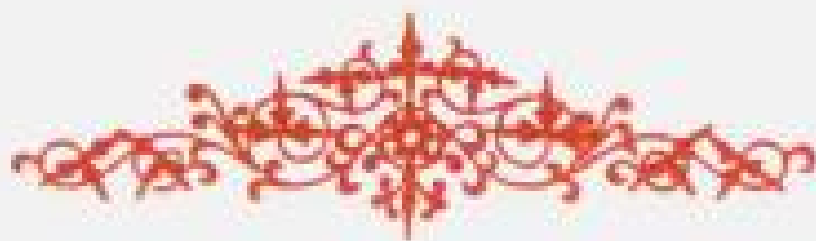


品评摘要

JEAN-PAUL MAURIN VIEILLE RESERVE

中茶色芯带明显中褐色边；闻，烟熏果香、木质香；
品，醇和木质果味、几层、留香长、诱人、匀和。

(评语) 好



梅纳尔父子 (MÉNARD et Fils)

地址：B.P. 16, 16720 ST.MÈME-LES-CARRIÈRES

电话：(33-5) 45 81 90 26

星期一至星期五9:00am~12:00n, 2:00~6:00pm开放

梅

纳尔家族从1660年便持有官方文件，说明尼古拉斯·梅纳尔 (Nicolas Mesnard，到19世纪中叶删除了姓氏里的“s”字母) 的父母可在大香槟区的锡干泽之西的沙里丹各尔小村耕耘土地，并拥有一座压榨工场和一座蒸馏工场。梅纳尔的后裔，都带有让 (Jean) 的教名，3个世纪以来一直在这块地上生产。

1815年，这家族拥有充足的葡萄园，并成为蒸馏厂商，这使家族的库存成为瑰宝，有三瓶的年份在法国大革命的1789年前，其次是上百瓶的1818和1830葡萄年的品种。

1946年，让·保罗·梅纳尔 (John Paul Ménard) 和他的两个儿子基 (Guy) 和皮埃尔 (Pierre) 决定自己卖干邑并瓶装夏朗德品奴。后者有三种：白葡萄和玫瑰色葡萄，都是3年；还有一种10年的，梅纳尔说“其质量在市场上无与伦比”。

目前他们有197.6公顷的葡萄园，都种乌艺布朗，年产148 400大香槟特色的葡萄酒。他们不买入葡萄、酒和待酿干邑。

蒸馏是在雅尔纳克南部的曼克斯 (Mainxe) 和阿茨亚东北的安布列维尔 (Ambleville) 进行的。

梅纳尔VSOP上等大香槟



梅纳尔的工场在圣墨姆-勒-卡里耶尔 (St.Même-les-Carières) , 位于雅尔纳克和夏朗德河畔夏托纳夫之间。使用的利穆赞橡木桶来自曼克斯的帕列坦 (Pelletant) 酒桶商和锡干泽的酒桶商, 已有20年之久。新桶占5%。降低度数取决于待酿干邑的预计年期。旧白兰地自然降到60度。梅纳尔着重传统法, 不用非自然的手法以加速酿成过程。

梅纳尔年销38 000瓶。8 000瓶的Sélection des Domaines (领地佳选) , 25 000瓶的VSOP, 5 000瓶优质酒。梅纳尔的在桶的干邑有70年期的, 作为优质品调校之用, 藏酒相当于50万瓶。

出口包括德国、荷兰、比利时、马来西亚。梅纳尔干邑受多次褒赏。1900年在巴黎世界展览会中得到质量奖牌。

梅纳尔的干邑品级有5种。Sélection des Domaines (相当于三星) 是2~5年期, VSOP是4~10年期, 拿破仑是超级干邑, 20~25年期。它们都是40度上市的。两种顶级度数较高: XO是42度35年期, Ancestrale (远祖) 是45度50年期。据梅纳尔说, 后者的年期久远的熟酿香味很有名。

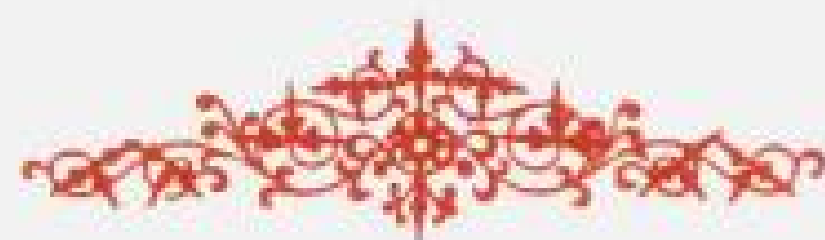


品评摘要

MÉNARD GRANDE FINE CHAMPAGNE VSOP

浅茶色芯带渐变亮褐色边; 闻, 幽香果香、浓花香; 品, 有风格、佳果味、多层、终感略觉酒性、酸味、留香中长。

(评语) 好到甚好



默尼埃 (MENUET)

地址：B.P. 16720, ST MÈME LES CARRIÈRES

电话：(33-5) 45 81 99 78

9:00am~12:00n, 2:00~6:00pm 开放

默尼埃家族在干邑区最早拥有葡萄园可上溯至1680年。1850年，路易·默尼埃 (Louis Menuet) 在大香槟区扩大了他的产业12.4公顷。

今天默尼埃在大香槟区有地98.8公顷，位于区东北的圣墨姆-勒-卡里耶尔村，雅尔纳克和夏朗德河畔夏托纳夫之间，都种植乌艺布朗葡萄。通常在10月15日开始采摘，连续3个星期。这是种植

乌艺布朗葡萄的北部的限界。他们在自己的葡萄园可得95 400加仑的葡萄酒，不购买葡萄、葡萄酒和待酿干邑。蒸馏前的酒保持

酒渣1个月以溶得更多的芬芳。蒸馏用663加仑夏朗德蒸馏壶施行。

新酒以饱和度数放入新的利穆赞橡木桶，购自赛甘·莫罗 (Seguin Moreau)，1年后转到旧桶。由第二年始，干邑在各阶段中降低5度，直到装瓶前6个月时达45

默尼埃
XO
大香槟



度。上市是40度，年产130 000瓶。

出口占16%，主要是日本，也卖往中国香港、中国台湾、泰国、英国、比利时、德国、荷兰。在美国用的标签是“Menuet & Jules”，集中在专卖店、俱乐部和餐厅。

这种“干邑第一区酒 (Premier Cru de Cognac)”，在埃内斯特·默尼埃 (Ernest Menuet) 于1990年的巴黎的世界酒展中得到了金奖之后，便广为人所知。1993年在国际名酒大赛中，他们的XO获得了银奖，1996年，VSOP和XO在芝加哥基地的饮料检定研究院分别得到银奖和金奖。

今天主管的已是第六代。安德烈·默尼埃 (André Menuet) 的女儿玛丽·若塞特 (Marie-Josette) 嫁给米歇尔·克鲁瓦泽 (Michel Croizet)。其子大卫 (David) 和他的妻子克丽丝汀 (Christine) 管理贸易和市场方面。

默尼埃的VSOP藏酿5年以保证花和香草的芬芳，而XO更表现在出咖啡、肉桂、蜂蜜、橙花和香草的芳香，大卫·克鲁瓦泽说它是介乎果香和木香的藏酿的中间。Extra年期是20年，除了香草、咖啡香味和木质香外还有可可和结晶化的果味。Hors d'Age (忘年) 在桶中藏40年以上，有多样化和醇和的风味。

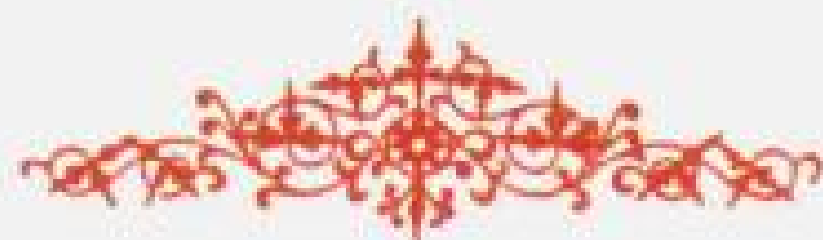


品评摘要

MENUET XO GRANDE CHAMPAGNE

中茶色芯带长柠檬边；闻，芳醇果香、香浓、有杏仁香；品，干果味、留香短、欠丰富但甘醇。

(评语) 甚好



穆瓦纳 (J.Y.& F MOINE)

地址：VILLENEUVE, 16200 CHASSORS

电话：(33-5) 45 80 98 91

参观蒸馏厂者每日2:30pm由雅尔纳克旅游览办事处出发

星期六和星期日预约参观



1979年，让-伊夫 (Jean-Yves) 及其兄弟弗朗索瓦·穆瓦纳 (François Moine) 接掌其家族公司，到1986年开始卖干邑。他们只卖自己的产品：70%干邑、20%夏朗德品奴、10%的地方葡萄酒，以标号“Vins de Pays Charentais” (夏朗德土产酒) 名下售卖。

穆瓦纳生产84 800加仑葡萄酒，干邑全部是乌艺布朗所制。梅罗和卡巴那用来制造玫瑰色品奴、玫瑰色和红色夏朗德土产酒和 Pétillant de Raisin (葡萄之光)。

他们在雅尔纳克附近的维伦诺夫 (Villeneuve) 用663加仑壶蒸馏、用8~10年的约瑟夫·加塔尔 (Joseph Gatard) 酒桶商 (在薛高怡, Sigogne) 供应的利穆赞橡木桶藏酿。每年出产1 200瓶8年期的Réserve (佳酿) 干邑、1 000瓶18年Vieille Réserve (陈酿)。销往法国和比利时，都是卖给企业家或专业家。



穆瓦纳弗雷尔存酿

穆瓦纳曾以其环保-旅游倡议而获几个奖，包括1993年国家旅游绿化奖和1966年公众银行大奖。

品评摘要

MOINE FRÈRES RÉSERVE

浅麦杆色；闻，柑橘果香、酒香；品，轻清果味、薄、终
感酒性。 (评语) 差



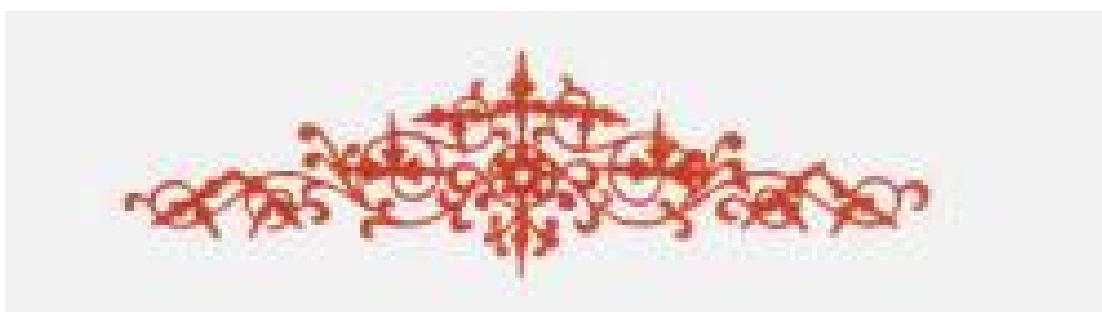
弗朗索瓦和让-伊夫



检查蒸馏过程

穆瓦纳弗雷尔陈酿





芒蒂佛城堡 (Château MONTIFAUD)

地址：17520 JARNAC
电话：(33-5) 46 49 50 77
星期一至星期五9:00am~12:00n, 2:00~6:00pm · 周末需
预约

芒蒂佛城堡已经好几代为瓦莱 (Vallet) 家族所有，延绵3个世纪了。他们拥有一些陈年藏酒还未完全曝光。有约79 500加仑可以追溯到1947年。



他们的123.5公顷的葡萄园在小香槟区。所谓城堡是干邑的小景，属于区内古老家族的物业而保存下来。目前干邑酒就在这物业中装瓶。

在芒蒂佛城堡的两个蒸馏厂蒸馏用乌艺布朗压出的葡萄酒。它们用新利穆赞橡木桶藏6个月再转到旧桶。全部都会



- 品级 -
VS PETITE
CHAMPAGNE
VSOP PETITE
CHAMPAGNE
NAPOLÉON
PETITE
CHAMPAGNE
XO
FINE PETITE
CHAMPAGNE

XO上等小香槟

减度数到40度。

VS藏酿5年，1年置于新桶。不加入橡木浸剂。VSOP藏酿10年，也是置新桶1年。拿破仑藏酿15~18年，而XO是27~30年。

主要市场在荷兰，但也出口德国、英国、丹麦、比利时、奥地利、挪威、瑞典。1987年的酒展会中，一瓶约在1900年在干邑蒸馏的莫里斯·瓦莱(Maurice Vallet)遗物为克里斯蒂所拍卖。



品评摘要

VS PETITE CHAMPAGNE

浅麦杆色；闻，甘香、芬芳、有青柠花香；品，甘甜果味。(评语)好

VSOP PETITE CHAMPAGNE

深褐色；闻，有浓酒香；品，入口顺喉，有明显香草味。(评语)良到好

XO FINE PETITE CHAMPAGNE

中金色芯带浅褐色边；闻，有梨和干花芳香、有酒调；品，醇和、浓郁果味、终感涩、留香中长。(评语)良到好

芒蒂佛城堡小香槟





慕瓦耶 (MOYET)

地址：62 RUE DE L'INDUSTRIE, 16104 COGNAC

电话：(33-5) 45 82 04 53

8月关闭

这家公司是在1864年由埃特洛普·慕瓦耶 (Euthrope Moyet) 创立，在1900~1940年间生意尤其兴隆，但后来就走下坡路了。唯一的调校师照管藏酒60年之久，直到1979年为皮埃尔·迪巴里 (Pierre Dubarry) 和马克·乔治 (Marc Georges) 所收购。1982年它重振旗鼓，恢复其以往的名声，尤其是强调其陈年存酒很有效，现在它已为巴黎1100家餐厅所进货，而因尼古拉斯的分发，已供应了26个出口商而行銷全世界。

慕瓦耶没有自己的葡萄园。他们靠买蒸馏后的酒或那些经酿酒来工作。酒源的50%是来自大香槟、35%是小香槟，5%来自其他区。迪巴里喜欢除渣蒸馏，主要用托朗赛橡木桶藏酿，特别是新桶。



慕瓦耶博尔德里

当需要降低酒精浓度时，使用干邑和蒸馏水的混合，分四五个阶段慢慢加入其中。年销约70 000瓶，主要市场是美国东海岸、德国、中国台湾、泰国、意大利。慕瓦耶很少参加评比，但1995年参加了在英国的国际名酒大赛，得到了金、银、铜奖。

除了在干邑腹地用桶藏酿外，在科涅克市北方还有个用玻璃坛的工场。

迪巴里和他的伙伴乔治在巴黎管理其公司，但经常亲临现场。他们不用VS、三星的名称。



慕瓦耶小香槟



品评摘要

PETITE CHAMPAGNE

(橙标签)

平均7年期；闻，轻清果香、匀和；

品，醇和果味，留香中长。

(评语) 良到好

FINE CHAMPAGNE

(浅绿标签)

12年期；闻，和煦芳醇果香，诱人；

品，悦人硬壳果味，为公司原干邑，

今为大小香槟调校品，减度数11年及

末1年终酿。(评语) 好到甚好

FINE CHAMPAGNE XO

闻，幽香、芳醇果香、和顺、；品，

醇和、多层、有胡桃味、风格果味，

示30~35年期。(评语) 甚好

BORDERIES

闻，丰富圆熟果香、匀和；品，较其

他干邑和煦而浓厚，35年期，源自两

庄园，其一占70%。(评语) 好

GRANDE CHAMPAGNE

EXTRA VIEILLE

34~40年期，在一庄园藏过25年；

闻，和煦芳醇、有风格的果香；

品，诱人果味、留香长、终感丰

满、边触不涩。

(评语) 甚好

FINE CHAMPAGNE

TRÈS VIEILLE

超过50年期；闻，芳醇悦人果香；

品，醇和、丰富、蜜味、榛子味。

(评语) 甚好

GRANDE CHAMPAGNE

EXTRA VIEILLE

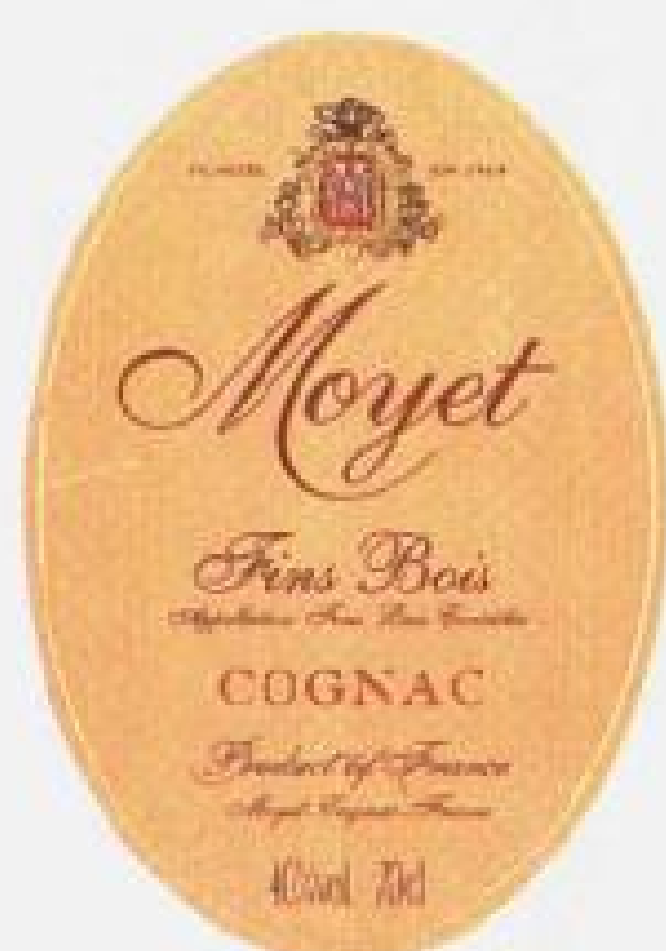
超过50年期包括1848葡萄年，四种

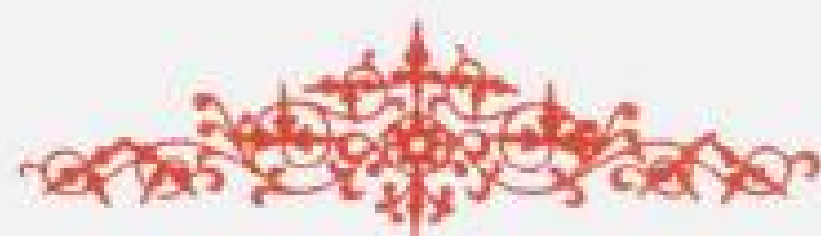
年期调校成，最早1906年；闻，芳

醇、美妙、有风格的果香；品，悦

人、醇和果味、甘美，留香长。

(评语) 甚好到妙极





诺曼丁·梅西耶 (J. NORMANDIN-MERCIER)

地址：CHÂTEAU DE LA PÉRAUDIÈRE, 17139 DOMPIERRE

电话：(33-5) 46 68 00 65

全年9:00am~12:00n, 2:00~5:00pm开放

这家公司于1872年为干邑酒商和经纪人朱尔·诺曼丁 (Jules Normandin) 所建。他买了帕劳地亚城堡 (Château de la Péraudière) 作为工场，开始了酿酒业。他的岳母梅西耶是他的合伙人。其子爱德华 (Edward) 及其后另一子乔治 (George) 继承其业。

帕劳地亚在拉罗谢尔港东8千米处。1945~1978年，他们作为大酒厂的承销商只卖桶装的干邑。其后他们便销售瓶装，往法国和海外，目前是第五代的让-玛丽·诺曼丁 (Jean-Marie Normandin) 主理。



上等香槟威望





拉罗谢尔港附近的帕劳地亚城堡

这家族拥有土地，但不用公司名。他们买入60%的大香槟和40%的小香槟。待酿的酒5年内不减度数。70%用托朗赛橡木桶藏酿，其余由酒桶商选择。原则是新酒置于新桶8个月，然后转往旧桶。酒桶由维卡尔和赛甘·莫罗供应。

两种干邑上市超过40度：Petite Champagne Vieille 47 Degrees (小香槟陈酿47度) 和Grande Champagne Vieille 43 Degrees (大香槟陈酿43度)。Très Vieille Grande Champagne (极陈大香槟) 不添水，自然地减度数至40度。高度数千邑占销量的10%。

主要市场是美国、德国、瑞士、澳大利亚、西班牙、丹麦和日本。除了干邑，诺曼丁·梅西耶还卖白色和玫瑰色的夏朗德品奴。



- 品级 -

FINE PETITE
CHAMPAGNE

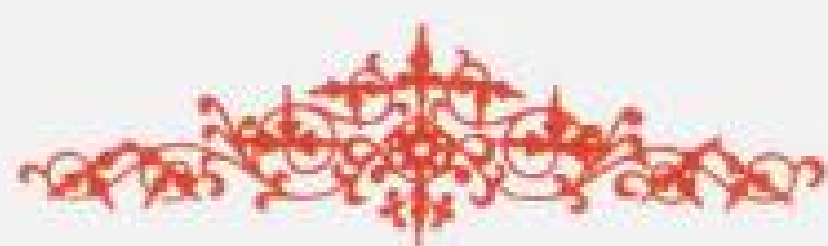
VIEILLE FINE
CHAMPAGNE

GRANDE
CHAMPAGNE
RÉSRVE

TRÈS VIEILLE
GRANDE
CHAMPAGNE

PETITE CHAMPAGNE
VIEILLE 47 DEGREES

GRANDE
CHAMPAGNE
VIEILLE 43 DEGREES



奥达 (OTARD, 即金像)

地址：CHÂTEAU DE COGNAC, 127 BOULEVARD DENFERT
ROCHEREAU, 16100 COGNAC
电话：(33-5) 45 36 88 88
全年除圣诞节外星期一至星期五开放，4至9月周末开放

安托万·奥达·德拉格朗热 (Antoine O'tard de Lagrange)，是奥达 (金像) 干邑公司的合办人。他1763出生于靠近干邑的布里夫 (Brives)，有挪威、苏格兰和法兰西的血统。他在军事学院获得了工程师证书，1792年为一个法国-加拿大的望族招赘。1793年被法国革命党捕获，被判死刑，但在执行的前一晚，当地人民把他营救出来。

奥达被迫流亡，到了英国。1795年返法，使用他保存的干邑藏酒，加入了让及莱昂·迪皮伊 (Jean & Leon Dupuy) 公司，建立干邑出口贸易。后者是他的朋友和邻居地主。

他们的事业很成功，所以他们买了干邑城堡 (Château de Cognac) 作为他们发展的基地。这个产业曾在1450年为

让·德伐尔华伯爵 (Count Jean de Valois) 所重建，他曾在英国受了33年牢狱之灾。1494年，后来的法王弗朗索瓦一世便出生于此，城堡作为王室物业直到1789年。不过它被王室视如敝屣，在七年战争中 (1756~1763) 作为囚禁英国兵的集中营。



金像特醇拿破仑

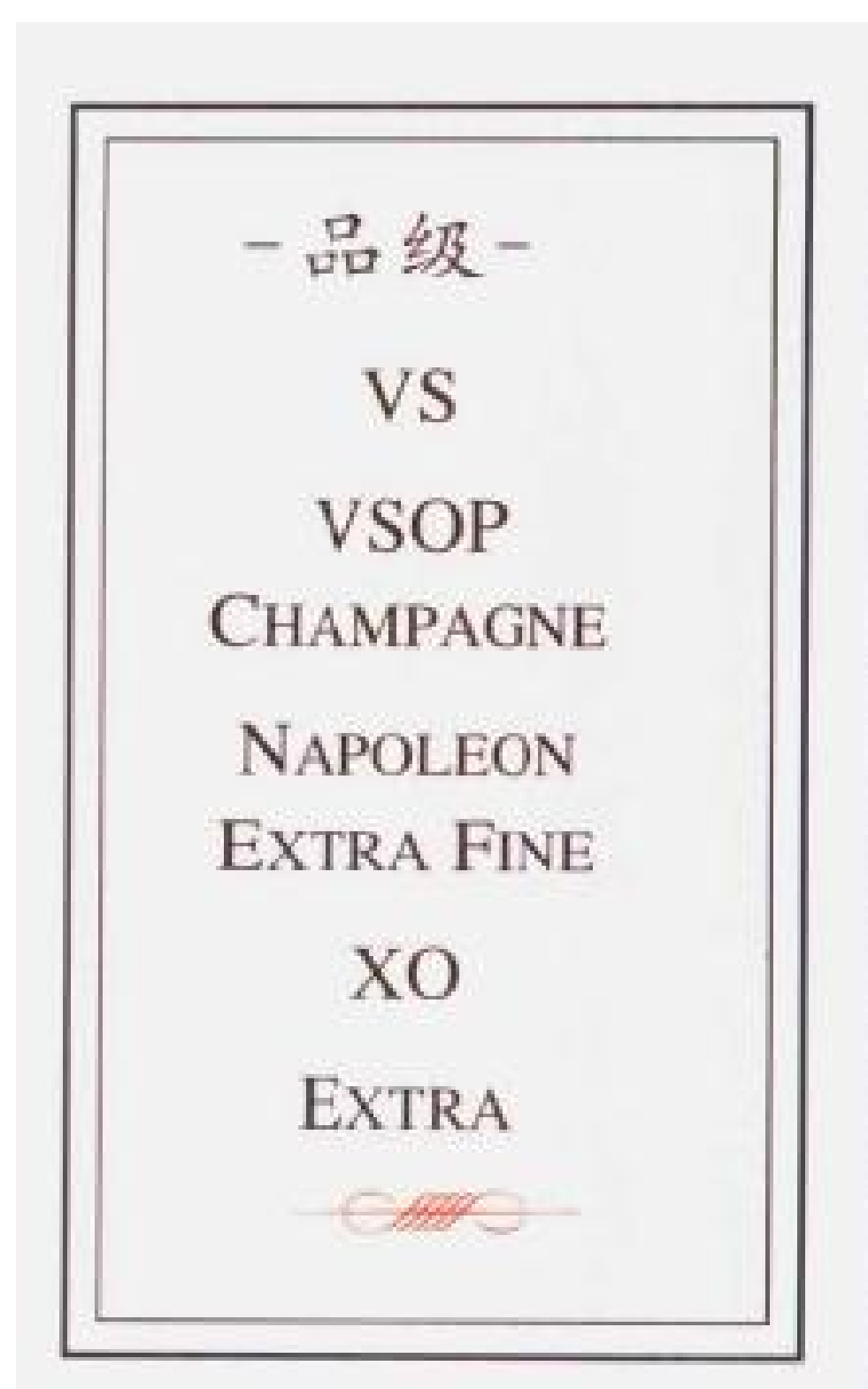
干邑城堡是个理想的藏醇的地方。它有很厚的墙(2米)和地板，其干燥的部分很适宜于新酒，而它靠河边的藏酒阁又较润湿，适合于年久的干邑。迪皮伊负责蒸馏而奥达负责营业，这对合拍的组合无往而不利，英王乔治三世便特准它不管大陆禁运而出口干邑。

奥达在地方上知名度甚高，1804年当选科涅克市市长，直到20年后，住在当时他的宅邸即今市政大厅的地方仙逝为止。他在1820和1824年两次当选国会议员，并荣膺勋级会奖赏。奥达辞世后，迪皮伊后来也退休，公司由莱昂·迪皮伊(Léon Dupuy)和奥达的儿子掌管。他们的后裔继续其事业。后来由于迪皮伊家族于不再参予公司业务，公司名在1945年也从奥达-迪皮伊改为奥达干邑(Otard Cognac)。1991年为马丁尼及罗西(Martini & Rossi)收购，次年并入了巴卡尔(Bacardi)公司中。

奥达没有葡萄园，他从4个区购入185 500加仑的新酒，其中大小香槟区和芬贝华各占30%，博尔德里占10%。主要源自乌艺布朗葡萄。奥达和500个葡萄园和10家蒸馏厂订有合同，后者有的有藏酿了2至4年的酒。

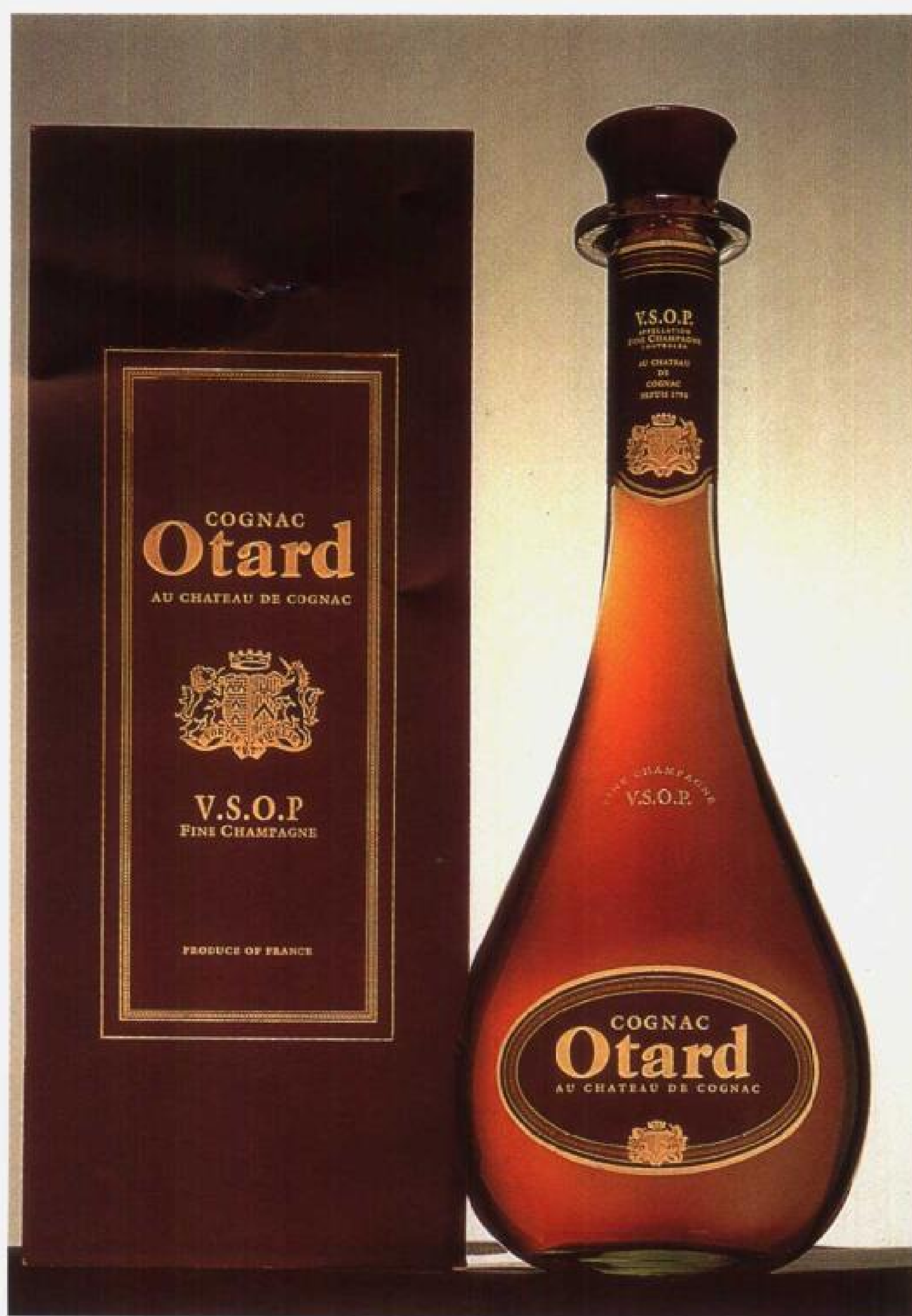
奥达的外甥，藏酒库主管米歇尔·拉卡德(Michel Larcade)，采用连渣蒸馏，特别是最好的两区即大小香槟的产品。他不用预热法，认为升华的酒精不够香味。

如果藏酿要求较短的年期，他使用高浓度的酒，例如65度。如果要在桶中藏酿久远一些，便会减度数至55度。他会加入木料浸剂调节木质香，因为火烤桶内是不够均匀



的。他们用利穆赞橡木桶，其中5%是用新桶，购自干邑区的三家桶厂。

40%的干邑在干邑城堡藏酿，包括藏于前监狱的宝贵的陈酿，名为“Paradise (楼上楼)”。其中葡萄年份最远可上溯到19世纪，例如1820年(该酒有长年的木质香，如同醇和悦人的多种果香味)，1878、1902、1906(有浓郁丰满的迷人果香)和1924年(具浓郁果香及熟酿香质)。最久远的东西用玻璃坛盛载，19世纪20年期



VSOP上等香槟

仅存三坛。在他们开桶时露于空气中所测度数为：1924年45度，1906年38度，1820年32~33度。

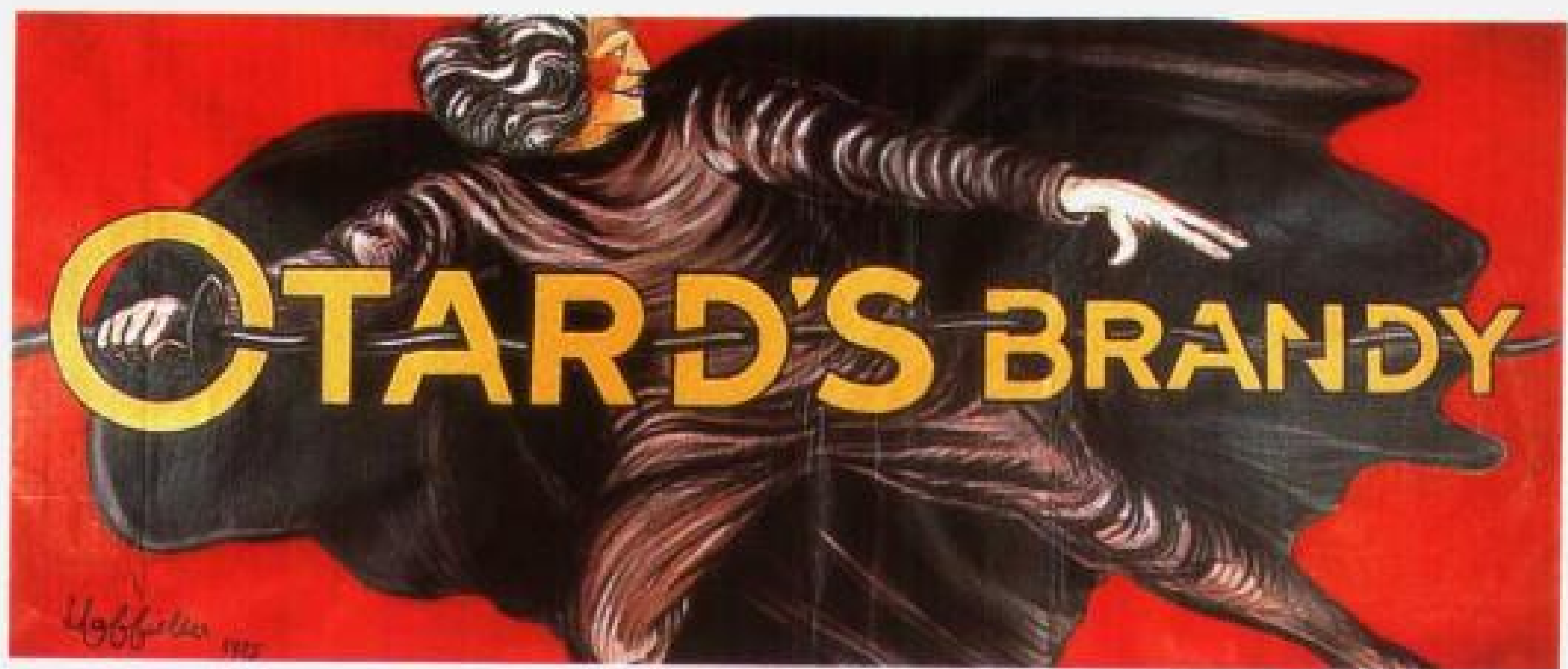
干邑调校后，便改放于容量为4 770的大缸中，然后才装瓶。放在缸中的时间因酒而异，VS3个月、VSOP6个月、拿破仑1年、XO半年。

奥达得过几个重要的奖赏：1995年普罗夫迪夫 (Plovdiv) 保加利亚国际博览会的金奖、在英国的国际名酒大赛中，1994年得银奖，1996年得铜奖。

多年来，奥达在它的广告和装瓶方面都有特色和喜剧效果。1996年推出了绘上泪滴形瓶金属盒的包装，1920年的墨西哥广告表现了潜水员在水底发现了奥达，却碍于头盔无法品尝之苦。



1920年期的奥达广告“奥达迪皮伊，全球至佳，最苦是眼见饮不得”



1925年的奥达广告“奥达白兰地骑士”

今天，每年有1万位访客来游览干邑城堡。参观时请莫忘在庭院可看到弗朗索瓦一世出生的房子的直棖窗，以及国宴厅和侍卫室。值得注意是，这些房间还保留着七年战争中囚禁的英国和爱尔兰战俘所作的涂鸦。

品评摘要

VSOP

闻，有香料和香草芳香、无花果香；品，醇和果味、边触略涩。
(评语)良到好

NAPOLÉON

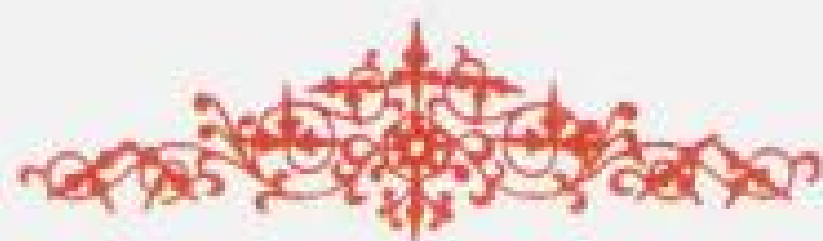
闻，有风格、丰富、和煦、干果香、醇；品，酒味浓、香味丰富、终感较烈、四区上品调校成。(评语)好

XO

闻，实而深酝之皮革香、香料和干果香、有风格；品，醇和、果味、留香中长、大小香槟及少量博尔德里调校成。
(评语)好到甚好

EXTRA

闻、悦人、和煦、芳醇果香、香清幽；品、浓郁、有醇和杏及胡桃味、留香长。
(评语)甚好到妙极



朋吐劳 (J. PAINTURAUD)

地址：3 RUE PIERRE GOURRY, LE PEUX, 16130 SEGONZAC

电话：(33-5) 45 83 40 24/45 83 42 77

全年开放

朋吐劳已经是多代的干邑区的葡萄园主。今业主的祖父伊波利特·朋吐劳 (Hippolyte Painturaud)，在蚜虫灾害后，于1905年重建其葡萄园，并建造了蒸馏厂。他的儿子基 (Guy) 在1934年引入了夏朗德品奴制作，成为首先贩卖夏朗德品奴的葡萄园主之一。

今天他们拥有56.8顷的地，种95%的乌艺布朗、45%的可伦伯和0.5%的蒙蒂尔。葡萄园都在大香槟区即所谓第一干邑区。

他们在工场以容量663的蒸馏壶蒸馏66 250加仑葡萄酒。在锡干泽的两家制桶厂供应酒桶给它。80%是利穆赞橡木，20%是托朗赛。头7至9个月的酒用新桶藏酿，然后转到平均12年的旧桶。酒精浓度约每年减5度。



陈酿大香槟

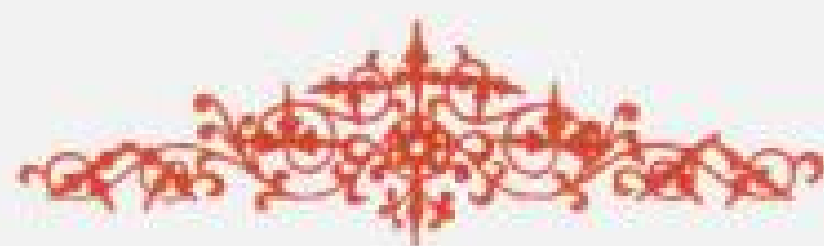
朋吐劳每年约生产6 000瓶干邑，其中40%是VSOP、25%是Réserve（存酿）、30%是Vieille Réserve（陈酿）。产品85%供应法国、5%到宾纳鲁州（Benelux），10%到其余欧洲各地。他们出产9 000瓶夏朗德品奴，自1993年每年都为《游览关键》（Guide Hachette）所选录。其品牌有Blanc Rose（白玫瑰）和10-years-old。



VIEILLE RÉSERVE GRANDE CHAMPAGNE

明显中茶色芯带浅褐色边；闻，极诱人，有榛子香带烟薰香；品，丰富佳果味，杏味、高度升华，留香长，尾略烈。

（评语）好



波莱城堡 (Château PAULET)

地址：26 RUE DU DOMINANT, B.P. 24, 16101 COGNAC

电话：(33-5) 45 32 07 00

星期一至星期五参观请致电 (33-5) 45 32 07 00



波莱城堡于1848年在雅尔纳克成立。这是独立的家族公司。今天它由拉克鲁 (Lacroux) 家族 (贝尔纳 (Bernard) 和雅克 (Jacques)) 的第四代后裔主理。

波莱城堡每年从大、小香槟、芬贝华和博尔德里买入26 000加仑的新干邑。他们没有自己的葡萄园。使用赛甘·莫罗的利穆赞橡木新桶，而年期长的干邑使用旧桶。他用干邑蒸馏水混合来调校。

每年销120 000瓶，都用波莱城堡标签。这公司还拥有巴尼特 (Barnett，建于1869年)、迪布瓦 (Dubois，建于1848年于雅尔纳克) 和特里科什 (Tricoche，建于1820年) 等标签。生意

XO上香槟

品评摘要

CHÂTEAU PAULET XO FINE CHAMPAGNE

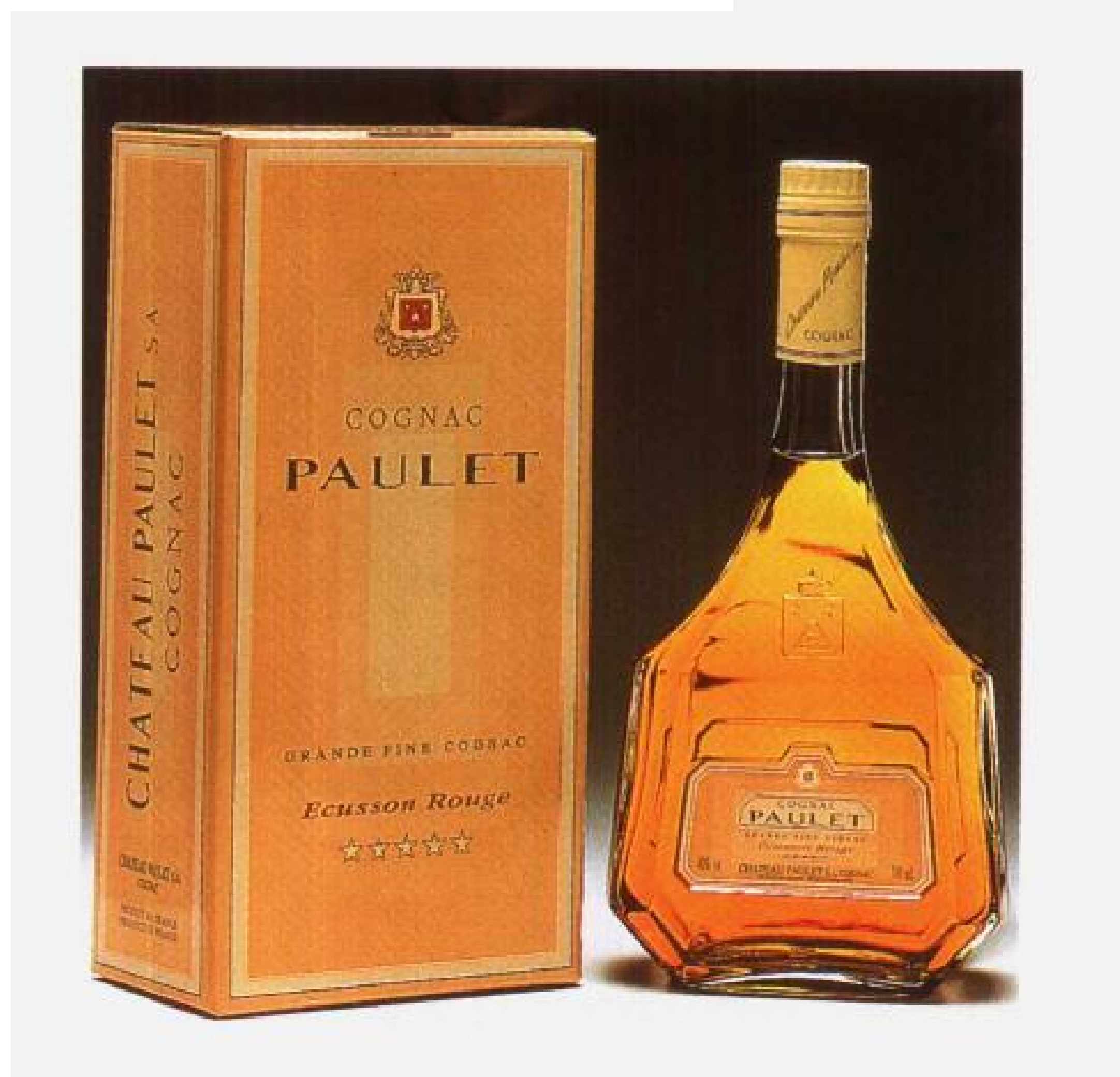
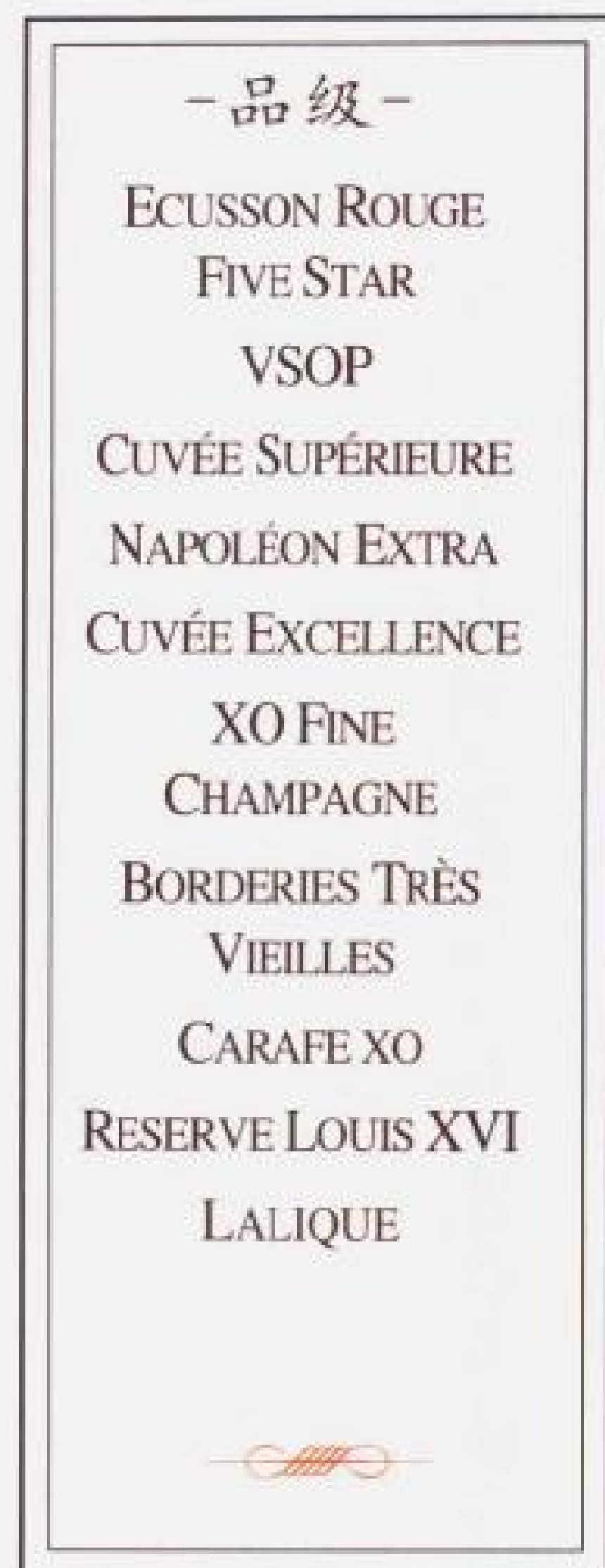
(带长颈的磨砂玻璃酒瓶)

琥珀色；闻，有风格的果、杏香、多层；品，甘醇果味、柑橘味、尾略烈、留香长。

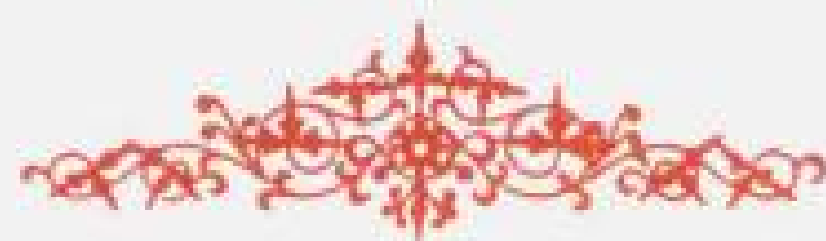
(评语) 甚好

的重要部分是供应其品牌酒给特许的零售商[如哈罗德(Harrods)、阜辰(Fauchon)和马莎(Marks & Spencer)]。最大的市场在欧洲(英国、比利时、德国、卢森堡、意大利、荷兰、葡萄牙)、远东(特别是免税商店)和北美与墨西哥。包装中最漂亮的是珍贵的上等香槟，使用水晶瓶的拉力克(Lalique)。他们的VS三星占销量的50%，VSOP Reserve (VSOP存酿)占25%。其余为年期久远的品种。

波莱城堡的XO Fine Champagne (XO上香槟)曾获得了几项奖赏，包括1993年金奖和西里尔辉煌勋章(Cyril Ray Trophy)以及1996年在英国举行的国际名酒大赛的金奖。



红盾徽五星 (Ecusson Rouge Five Star)



安德烈·珀蒂父子 (André PETIT et Fils)

地址：16480 BERNEUIL

电话：(33-5) 45 78 55 44

星期一至星期五8:00am~12:00n, 2:00~6:00pm开

放·星期六上午预约集体参观

安德烈·珀蒂的现业主的外祖父，织布商古拉尔 (M. Goulard)，1850年在其侄子 (轩尼诗厂的工人) 的建议下买下了葡萄园和蒸馏厂。1921年，葡萄园在和阿尔贝·珀蒂 (Albert Petit) 家族联姻之后，更名为珀蒂。

安德烈·珀蒂 (今业主之父) 一直卖其产品给轩尼诗，到1965年开始自己装瓶。目前80%的需要是由自己的葡萄园供应的，该园位于芬贝华和小香槟区之间，他们仍用手工采摘。出产25 970加仑的葡萄酒，大约买入265~530加仑新酒。

位于芬贝华区的桑特和庞城之间，离N137公路不远的伯努尔 (Berneuil) 的蒸馏厂，用到2个蒸馏壶。新干邑会减低浓度到60度。使用利穆赞橡木桶，由新桶到25年的都有。

他们的三星藏酿4年，虽然比较短，但珀蒂目的在于丰富其花香和木质调。他们建议用于鸡尾酒。较久的VSOP (8~10年期) 有充溢的香草的风味。



安德烈·珀蒂XO

15年的Vieille Reserve Napoleon(拿破仑陈酿)有突出而甘醇的熟酿味,珀蒂说它有“顺喉的香味而带跃动的气息,在平静安谧中品尝至佳。”

Très Rare XO(至珍XO)25年期,据称珀蒂目的是给它清幽而多样化的香味,熟酿的香味和鲜花果、香草和葡萄干的芳香合成。它要求浑成而顺喉。Hors d'Age(忘年)是它的存酿的极品:由年期长的干邑调校成,富有茉莉和烟叶的芬芳,并十分匀和,其味可让你品出醇和甘美的橡木味。

珀蒂除了出产干邑外,还酿造白色和玫瑰色的夏朗德品奴。白色的在橡木桶酿6年,作为连甜品同奉的酒很合适。玫瑰色的年期较短,可用作开胃餐前酒。

珀蒂的干邑多数出口比利时、南非和中国台湾。在1990年曾在世界获银奖。

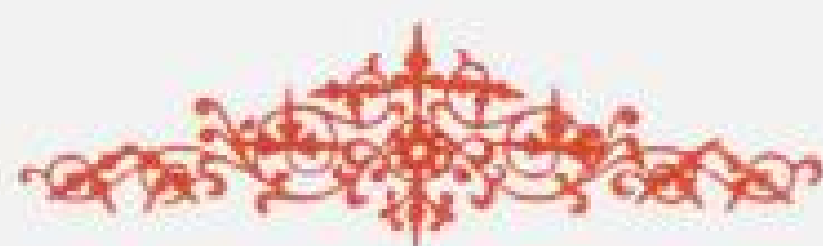


品评摘要

XO

中茶色;闻,芬芳果香、有茉莉香;品,带胡椒调的果味,留香较长、匀和。

(评语)甚好



普拉纳 (PLANAT)

地址：29 RUE MARGUERITE DE NAVARRE, 16100 COGNAC

电话：(33-5) 45 32 28 28

5至10月星期一至星期五10:00am~12:00n, 2:30~4:30pm · 其他预约



普拉纳建立于1828年，是众所周知的陈年佳
白酿干邑的公司。创建人的儿子奥斯卡·普
拉纳 (Oscar Planat) 曾参政，1878年任科涅克市
长。他获得了勋级会十字勋章，科涅克市的一
条大街使用他的名字命名。

20世纪60年期，普拉纳为葡萄园主、名
商人的加缪望族的让·保罗·加缪 (Jean
Paul Camus) 所收购。

公司的风格是花的芳香和丰富、和
煦和顺喉的香味，“带典型的干邑酒辣”。
他们只用利穆赞的橡木桶。



小香槟极
陈干邑

品评摘要

VSOP

中金色芯带长淡色边；闻，土地芳香、浓重果香；品，丰富、浓厚果味，边触有酒性。

(评语) 差

VIEUX COGNAC DE PETITE CHAMPAGNE RÉSERVE DE CONNOISSEURS

中金色芯带淡褐色边；闻，芳醇果香；品，略涩但边触佳果味，留香中长。(评语) 良

TRÈS VIEUX COGNAC DE PETITE CHAMPAGNE

深金色芯带中浅柠檬色边；闻，浓重、佳果香；品，葡萄干果味，顺喉榛子味、丰富、浓郁，留香中长。(评语) 良

GRANDE CHAMPAGNE RÉSERVE EXTRA VIEILLE

中茶色芯带浅柠檬色边；闻，有上佳风格、香醇、果香；品，丰富、浓重果味，留香中长。

(评语) 好

1972 GRANDE CHAMPAGNE

(1966年3月18装瓶)

中麦杆色芯带浅色边；闻，轻清果香、香气辛；品，醇和轻清果味，尾边触较涩。(评语) 良

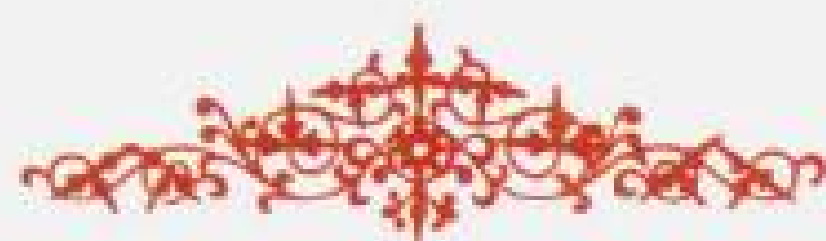
1966 FINS BOIS

(1966年3月18日装瓶)

浅到中麦杆色；闻，丰富、悦人果香、多层；品，醇和、可人果味、有匀和酸味、留香中长。(评语) 甚好



酒评家小香槟陈酿干邑



普吕尼耶 (PRUNIER)

地址：7 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC, 16100 COGNAC

电话：(33-5) 45 35 00 14

星期一至星期四8:00~11:30am, 1:00~2:00pm · 星期五8:00~11:30am · 周末预约



让·普吕尼耶 (Jean Prunier, 1665~1732年) 是拉罗谢尔干邑港的荣誉市民，是1700年左右第一个航运葡萄酒的普吕尼耶家族成员。其子加布里埃尔 (Gabriel, 1711~1790年) 和孙让 (Jean, 1741~1804年) 继承其业。他们后来得到了干邑的圣让·丹热里 (St. Jean d'Angély) 的葡萄园，而弗朗索瓦·普吕尼耶 (François Prunier, 1768~1843年) 在19世纪初搬进了科涅克市以便照管，从此他建立了今天的事业。

当后继人阿方斯·普吕尼耶 (Alphonse Prunier) 在1918年逝世后，没有直属后裔。其妻卡米耶 (Camille) 找了她的外甥让·贝尔内 (Jean Bernez, 1897~1969年) 来管理，他的儿子 and 女儿后来成了最大的股权拥有者。

普吕尼耶没有自己的葡萄园和蒸馏厂，它买入7 950~10 600加仑的待酿酒来酿制干邑。其中贝华占60%，大香槟占25%，小香槟占15%。普吕尼耶重在维持干邑的实质、藏酿并调校。他至今独立，很值得自豪。

他们用新的利穆赞橡木桶，不过平均桶龄是10年。酒桶由大香槟区的锡干泽的酒桶厂萨恩寿 (Sansaud) 供给。年产干邑500 000瓶，VS/三星占60%，VSOP占20%，其他是优质酒。

家传存酿XO

在20世纪70年期初期，普吕尼耶拓展亚洲市场，今天它主要行销中国台湾、英国、比利时、荷兰、日本、中国香港和德国。在干邑，有个保存得很好的中世纪产业中将楼(Maison de la Lieutenance)，那里多年来曾是干邑的中将的宅邸。普吕尼耶便用了这个古迹作为商标。

最近普吕尼耶的极陈大香槟XO在旧金山市夺得金奖。

Family Réserve (家传存酿) 已经20年是他们的品级。其调校(大小香槟和芬贝华)经长年期橡木桶藏酿而得。年期15~25年。克洛·伯尼(Claud Burnez)凭着他的上佳藏酒，说服当局承认其20年期，并得到特准在普吕尼耶标签上注上20年期字样。

- 品级 -
VS
THREE STAR
DE LUXE
VSOP
NAPOLÉON
FAMILY RÉSERVE
XO
TRÈS VIEILLE
GRANDE
CHAMPAGNE
20 Years Old
----

品评摘要

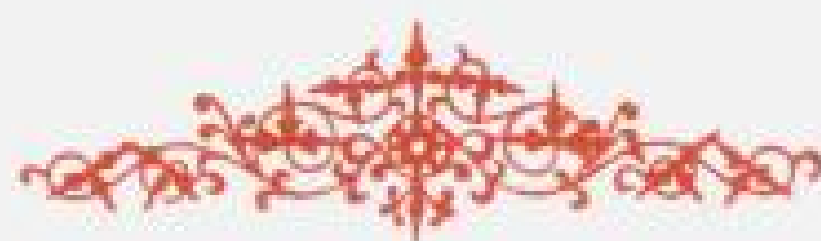
FAMILY RÉSERVE XO

中茶色颇深；闻，果香、木质香；品，佳果味、
唯酒味强，留香中长。
(评语)良

20 YEARS

(1969及1970葡萄年制，1994装瓶)

浅色，中麦杆芯带长淡柠檬色边；闻，芬芳、有
薰木质香、杏香；品，实果味、高质、留香中
长，边触略烈。
(评语)甚好



拉攸-萨布兰 (RAGNAUD-SABOURIN)

地址：DOMAINE DE LA VOÛTE, 16300 ABLEVILLE

电话：(33-5) 45 80 54 61

星期一至星期五9:00am-12:00n, 2:00-5:00pm



拉攸-萨布兰在1850年获得了葡萄园。到1945年，加斯东·白里安 (Gaston Briand) ——干邑种植人协会主席——决定让他自己的干邑上市。今天这公司主要为他的女儿丹尼丝 (Denise，加斯东·白里安之女)、外孙女安妮 (Annie，丹尼丝之女) 和帕特里夏 (Patricia，安妮之女)，在其夫婿马塞尔·拉攸 (Marcel Ragnaud)、保罗·萨布兰 (Paul Sabourin) 和格扎维埃·里夫 (Xavier Rief) 的协助下所管辖。

他们在大香槟的123.5公顷供应其酒源，不用其他区的干邑来调校。绝大多数都种植乌艺布朗，只有小块地重种了佛尔布朗什。他们用利穆赞橡木桶藏酿干邑，因托朗赛橡木不能迅速释出丹宁之故。新干邑置于新桶中至多9个月，不加入木料浸剂也不作冷过滤，那样会使成品模糊。多数都在60度藏酿。

拉攸-萨布兰的政策一直完全得到贯彻。在位于锡干泽和巴卜休 (Barbezieux) 之间的安布列维尔 (Ambleville) 庄园，他们保持了15~17倍他们的年销量的藏酒，以保证成熟的调校。他们也不添加焦糖调色。

所有干邑上市时的浓度都比一般的干邑的40度要高。大香槟至少4年期，从离蒸馏壶时起

拉攸-萨布兰大香槟

降低浓度2至3个月。上市时41度。10年期的VSOP也是41度。Réserve Spéciale (特佳存酿, 20年期) 和Fontvieille (古坊, 35年期, 依葡萄园最古的部分命名) 都是43度。Florillge (诗集) 在45年期中自然地降到45度。Heritage Ragnaud (拉攸传家宝) 是3个葡萄年(1902~1904年)的调校品, 像Le Paradis (楼上楼) 一样41度。后者是从90%的1900年左右干邑和10%1870年前蒸馏的干邑调校成。

- 品级 -

GRANDE
CHAMPAGNE

VSOP

RÉSERVE SPÉCIALE

FONTVIEILLE

FLORILÈGE

HÉRITAGE RAGNAUD

LE PARADIS



品评摘要

GRANDE CHAMPAGNE

浅麦杆色; 闻, 清香, 诱人果香、和煦; 品, 丰富、多层果味、留香长、尾边触略涩。

(评语) 好

VSOP

中麦杆/浅金色; 闻, 浓烈、诱人果香、带有香草芬香; 品, 佳果味、唯有明显的涩边触、留香短。(评

语) 良到好

RÉSERVE SPÉCIALE

中麦杆/浅金色; 闻, 芳醇果香但未足; 品, 和煦、佳果味、多层、边触酒性。

(评语) 好

FONTVIEILLE

中金色; 闻, 悦人、具风味果香、富蜜香; 品, 醇和、丰富、甘美、留香长、有熟酸格调。(评语) 甚好

FLORILÈGE

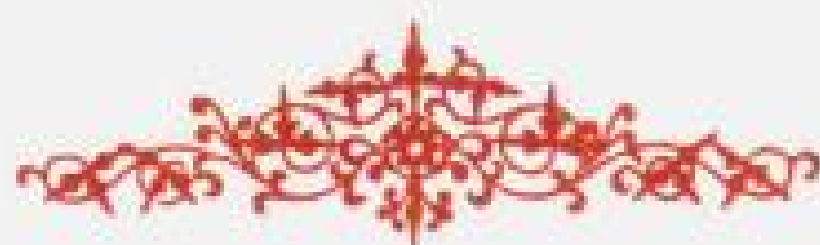
中金色芯带长褐边; 闻, 多样化干果芬芳、丰富、多层; 品, 和煦、酒调果味、多层、留香中长。

(评语) 甚好

LE PARADIS

中金色芯带浅柠檬色边; 闻, 极芳醇、有风格; 品, 和煦、醇和、有风格果味、带柑橘调、匀和、留香长。

(评语) 甚好到妙极



雷蒙·拉攸 (Raymond RAGNAUD)

地址：LE CHÂTEAU, 16300 AMBLEVILLE

电话：(33-5) 45 80 54 57

8:00am~12:00n, 1:30~5:30pm 开放



保 罗·拉攸 (Paul Ragnaud) 在1970年买入了大香槟区心脏地带的安布列维尔城堡 (Château d'Ambleville)。他逝世后，其子雷蒙在1941年扩大了葡萄园并酿制陈年干邑。他于1963年逝世，其妻子及两个孩子让-玛丽·拉攸 (Jean-Marie Ragnaud) 和弗朗索瓦·布里克 (François Bricq) 把葡萄园增加到108.7公顷；它们分布在第一种植区大香槟的安布列维尔、豪庭诺夫 (Hauteneuve) 和薛科米亚 (Chez Cormier)。

他们生产148 400加仑葡萄液，都是乌艺

- 品级 -

SÉLECTION

RÉSERVE

VIEILLE RÉSERVE

GRANDE

RÉSERVE

RÉSERVE RARE

EXTRA VIEUX

HORS D'ÂGE

TRÈS VIEILLE

GRANDE

CHAMPAGNE

HERITAGE



极陈

布朗，经过两个蒸馏厂，产出10 600加仑新干邑。都用利穆赞橡木桶藏酿，经蒸发后可得干邑45 000瓶。

他们酿造9种不同质量规格的干邑：
Sélection (精选) 3~4年期、Réserve (存酿) 7年期、Vieille Réserve (陈酿) 41度15年期、Grande Réserve (高级存酿) 44度15年期、Réserve Rare (珍酿) 41度18年期、Extra Vieux (极陈) 42度25年期、Hors d'Age (忘年) 43度35年期、Très Vieille Grande Champagne (极陈大香槟) 1952年50度、Heritage (传家宝) 1906年45度。



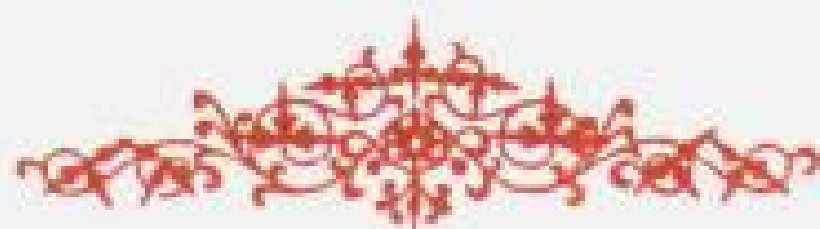
销货主要在德国、比利时、瑞士、意大利、英国、日本。不要把这公司和拉攸-萨布兰混淆，后者也在安布列维尔。一些法国名餐厅购买它的存酒，如巴黎的银楼 (La Tour d'Argent)、黎茨 (Ritz)、美拉维尔 (Miraville)、斯特拉斯堡的鳄鱼 (Crocodile) 和夏纳的卡尔唐 (Carlton) 等。

它也生产6年期的夏朗德品奴，拉攸推荐它用作餐前酒。



RAYMOND RAGNAUD EXTRA VIEUX GRANDE FINE CHAMPAGNE

浅茶色芯带长淡柠檬色边；闻，幽香、多层、有梅脯香；品，醇和果味、有榛子味、多层、有风格、留香长。(评语) 甚好



雷米·马丁(RÉMY MARTIN，即人头马)

地址：RUE LA SOCIÉTÉ VINICOLE, 16102 COGNAC

电话：(33-5) 45 35 76 00

全年开放，4月至10月有游览列车

雷米·马丁(人头马)取自其创立人名，他生于1695年2月，在靠近雅尔纳克东北方的一个小镇卢伊勒(Rouillac)。马丁是葡萄园主之子；19岁时娶了利涅尔(Lignères)的公证人的女儿为妻。在他的生意日趋兴隆时，明白到预先藏酿干邑的重要性。他的孙子接掌并发展了这盘生意，同时兼任了地方税收集员的职位。他的儿子在1821年主理公司，在19世纪10年期到19世纪20年期初，其产量由530 000加仑上升到270万加仑。

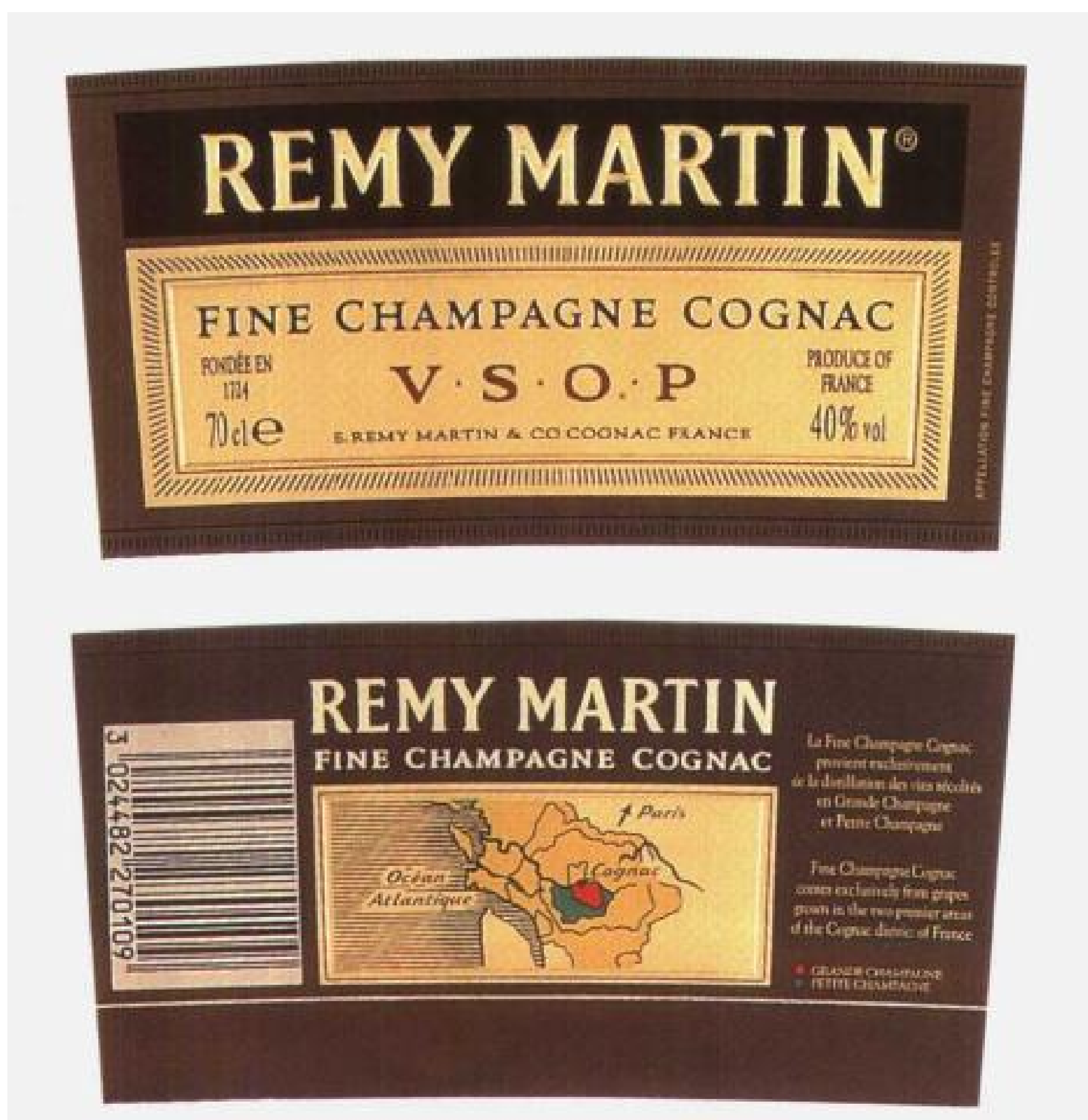
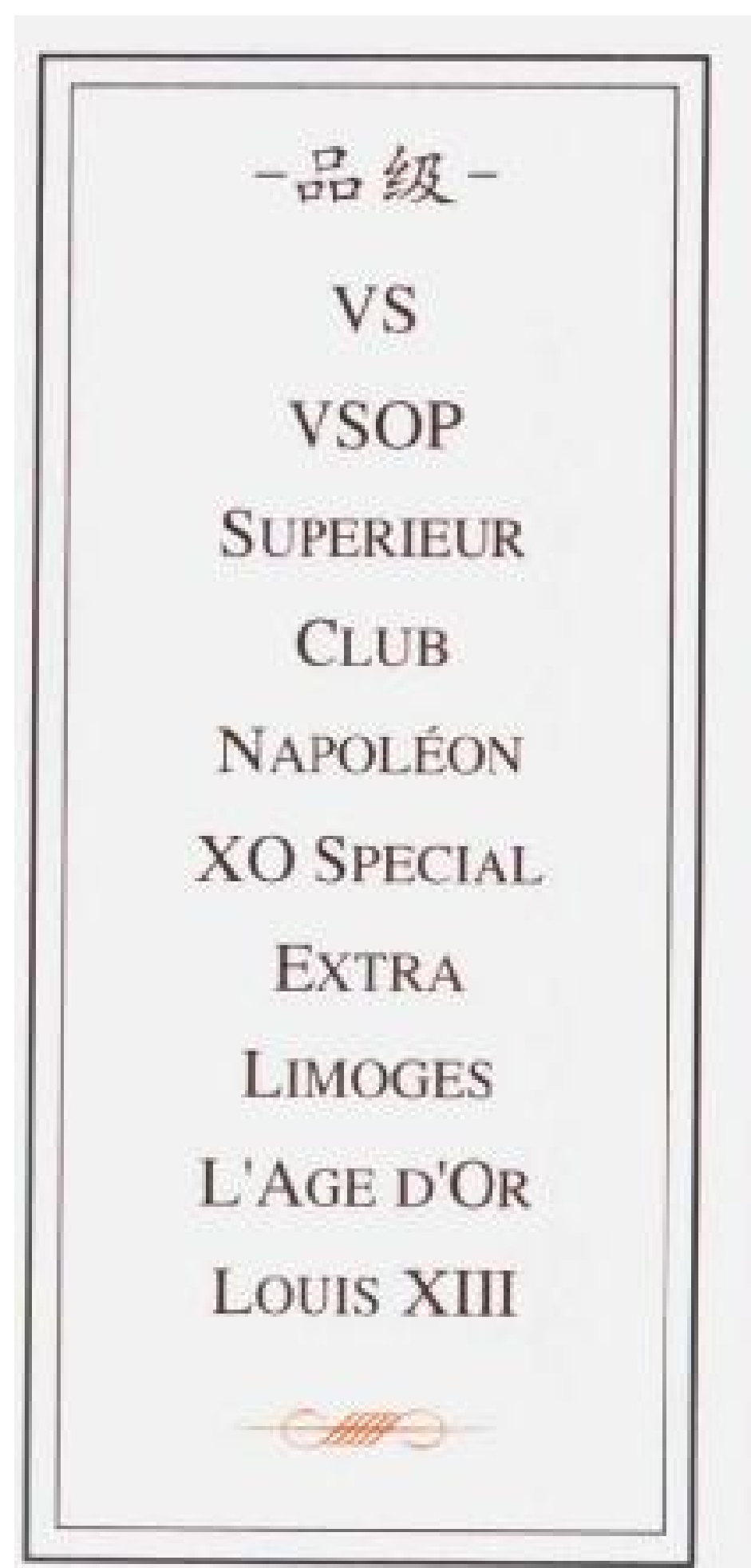
到19世纪中叶，后人埃米尔-雷米·马丁(Emile Remy Martin)除了进行传统的按桶销售的生意外，也开始瓶装作业。1874年，他构思了公司的商标，并第一次注了册。那是个半人马神(Centaur)，接着便遇到了葡萄蚜的大灾难，这场灾难使地区葡萄酒从1875年的37亿加仑，降到3年后的一半以下。其



人头马VSOP上等香槟

后保罗·雷米·马丁 (Paul Rémy Martin) 创立了在澳大利亚、斯堪的纳维亚和美国的品牌，不过公司因其生活方式而几乎破产。

雷米·马丁其后为安德烈·雷诺 (André Renaud) 挽救。他是大香槟区的葡萄园主之子，他集中其生意在小区域蒸馏上面，1927年推出了VSOP Fine Champagne。这个“甚超陈纯”的略写设计是19世纪陈年干邑的代号。他知道1919年原订的地区命名法，决定以两区为基础的设定品牌。他的销量受巴黎的皮埃尔·里维埃 (Pierre Rivière) 的有力协助，以及奥托·奇恩 (Otto Quien) 的出口努力，销量大幅上升。1936年，推出了很有身价的路易十三 (Louis XIII) 的品种，用巴卡拉水晶瓶装。1965年雷诺辞世，公司建立了充足的库存，年销300 000箱，手执上等优质干邑市场之牛耳。



虽然他们每卖1瓶便有8瓶在工场中藏酿，雷米·马丁知道要更大发展使得加大库存。他们鼓励和葡萄园主合作。第一份供应合同签于1966年，250位葡萄园主负责265 000加仑的葡萄酒。20年后，这个香槟协作(Compaco)的合作体已有成员2 000家，代表19 760公顷葡萄园。同期推行了一个面向专门来访成员的推广计划：提供一株活葡萄，每年给出不仅是经济和葡萄园的报告而且有葡萄的净年收入的检查——通常是10~80分，按该年而异。这肯定比文字宣传更有效。

雷诺的后裔安德烈·埃里亚尔·杜布吕耳(André Heriard Durbreuil)，于20世纪60年期在科涅克市外建立了现代化产品系统，并给VSOP引入了磨砂玻璃瓶。1970年，以赛甘-莫罗(Seguin-Moreau)的名称建立了年产3万个桶、占法国产桶量四分之一的欧洲最大的制桶厂；它只用利穆赞橡木。今天其质量品级有：拿破仑(目标是日本市场)、XO、Extra，还有一头一尾的VSOP和路易十三。

今天公司已在巴黎和法兰克福股票市场上市，拥有三个香槟工场[Krug(克鲁)、Charles Heidsieck(查尔海德思)和Piper-Heidsieck(比柏-海德思)]以及波尔多公司德鲁兹(De Luze)。1990年合并了宽特罗(Cointreau)。



人头马VSOP加冰



人头马特醇XO

雷米·马丁有葡萄园494公顷，只满足公司需求的3%。它和1800家葡萄园主签了合同。最大量的蒸馏的葡萄品种是乌艺布朗，只有少量的可伦伯和佛尔贝兰什。它在甄莎(Gensac)、朱勒(Juillac)、圣墨姆(St. Mème)和陶泽(Touzac)共4个蒸馏厂。在藏酿前，除了预备酿制路易十三外，其他品级都用矿泉水降低酒精浓度到60度。

通常他们用93加仑的利穆赞橡木桶藏酿，但偶尔用托朗赛的146加仑桶。最大容量是186加仑。藏酒师乔治·克罗(Georges Clot)正在试验少量俄罗斯橡木，所有橡木桶都由其姊妹公司赛甘-莫罗供应。

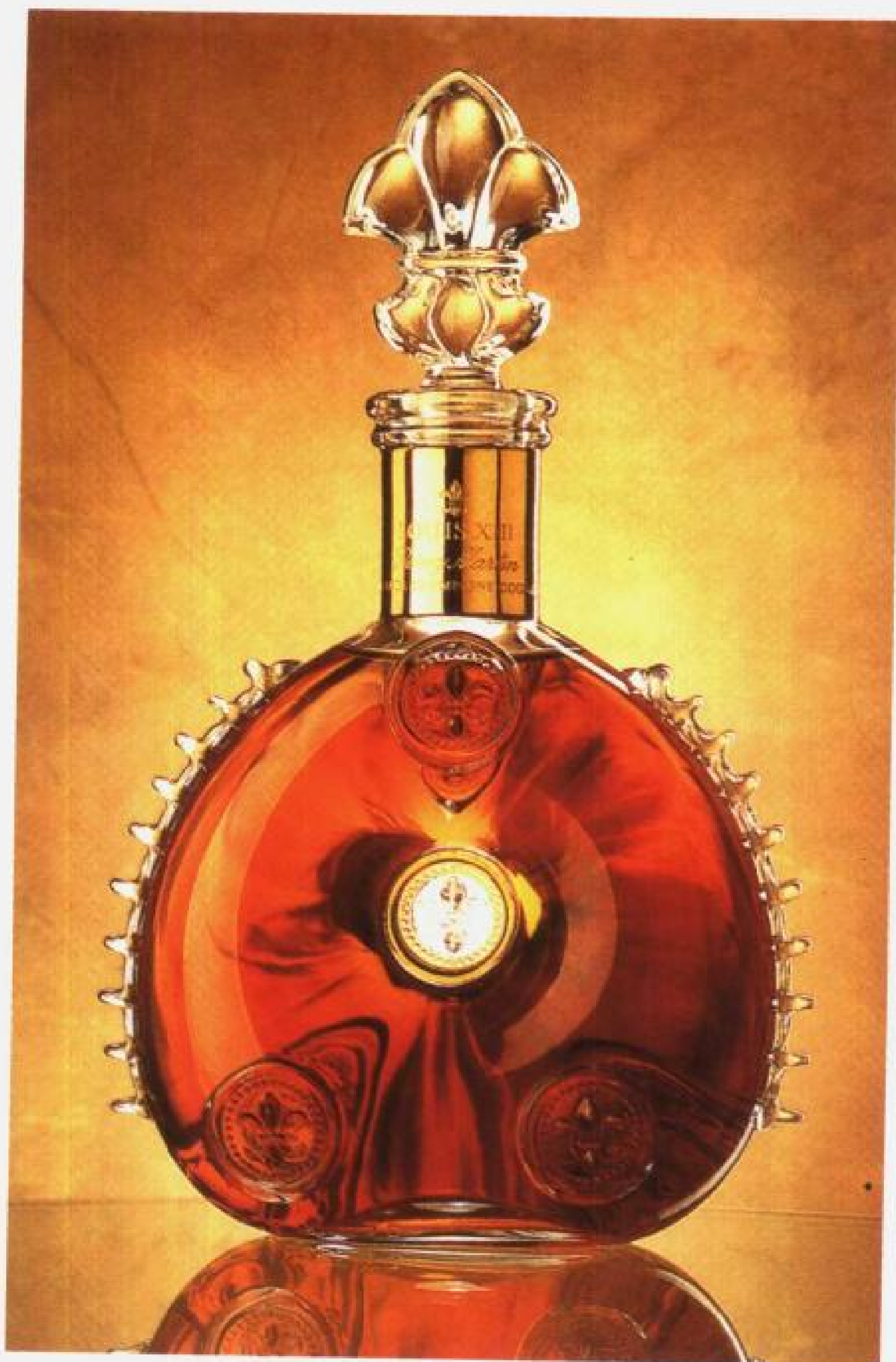
雷米·马丁年销2000万瓶：60%~65%的VSOP，其余是其他品种，都是40度。出口超过165个国家和地区，主要市场在中国大陆、日本、越南、新加坡、中国台湾、美国、加拿大、德国、英国、荷兰和奥地利。最近的奖赏有1996年加拿大蒙特利尔的世界精华中XO特醇上等香槟干邑获金奖。

他们的蒸馏法是采用热酒预热的方法，但保证酒液经过无异味发酵，蒸馏是连渣的，以增加酒液的果质，尤其是芳香上。

典型地，VSOP藏酿7年期，拿破仑藏酿15~17年期，XO藏酿21年期，Extra(供免税系统)藏酿30年期，路易十三藏酿50年以上。



藏酒师乔治·克洛在试酒



人头马长颈矮瓶路易十二

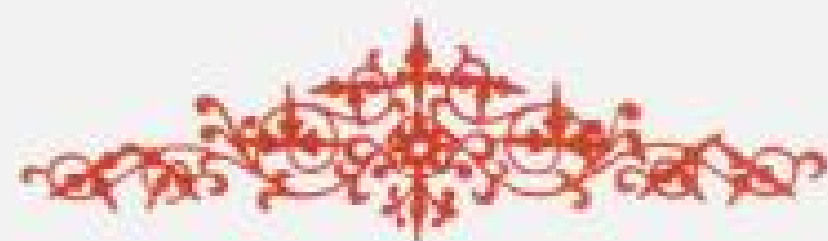
品评摘要

VSOP

闻，浓重果香；品，中等果味、留香长、边触酒性。(评语)好

LOUIS XIII

闻，丰富、悦人、果香、极具风格；品，丰富、浓郁、醇和、多层、无涩味、留香中长。(评语)甚好



雷诺·比士奇 (RENAULT BISQUIT, 即威来·百事吉)

地址：DOMAINE DE LIGNÈRES, 16170 ROUILLAC

电话：(33-5) 45 21 88 88

6至9月开放

亚历山大·比士奇 (Alexandre Bisquit) 在1819年建立这个干邑厂时，只不过20岁。他是个极有进取性的商人，有时自己押运酒桶，远至南中国海，而有时在星期天出现在雅尔纳克的码头边，奖赏那些干得好的酒桶工人5法朗金币——在当时是笔不小的财富了，这给他得到最好的酒桶。

在1963年，雷诺 (Renault) 和卡斯蒂永 (Castillon) 合并，然后在1965年加入了柏诺·里卡尔 (Pernod Ricard) 集团。比士奇在1965年合并到保罗·黎卡里中，1974年改名为柏诺·黎卡里，集团的干邑业务在1991年便称为雷诺·比士奇 (百事吉)。

今天雷诺·比士奇是个让全部产品和营业处在同一工场的唯一的大干邑厂家。它们的蒸馏厂 (在夏朗德区是最大的)、制桶厂、藏酒阁、装瓶厂和852.2公顷的产业的管理都放在同一地方，即芬贝华区靠近小镇鲁伊勒 (Rouillac, 在雅尔纳克西北) 的地方。在李野尔城堡 (Château de Lignères) 产业中，种了406.5公顷葡萄。那里海拔160米，葡萄比其他地区晚点开花，故少受点霜冷之害。这个文艺复兴形式的城堡，周围是个充满百年古树的花园。

威来黑卡特醇



李野尔的葡萄只能供应雷诺·比士奇的需要的12%~18%，按葡萄年而异。现代化的蒸馏厂有64个蒸馏壶，其厂房之大使得蒸馏技术员在发酵后的紧张的日子要用自行车跑遍现代化蒸馏设备。即使在圣诞和新年，双蒸蒸馏工作依然日以继夜进行。渣滓要除去，为保存更多果的香味，第二次蒸馏的残余会和酒混合。

新酒置放于酒桶，70%用托朗赛橡木制，余下的是利穆赞橡木。橡木桶由雷诺·比士奇自己的有名望的酒桶厂制造，每个工匠每天用30块板做一个93加仑的桶。虽然说木板只要放置3年风干便可用，但公司要等5年。

雅克·鲁维埃(Jacques Rouvière)在比士奇已干了320余年藏酒阁师。他说“夏朗德的好人享用父亲的干邑但为儿子安排好酒。”作为著名的酿酒学家，鲁维埃的经验和直觉保证了雷诺·比士奇的一致性和特有风格。陈年酒可上溯到1819年的大香槟，即比士奇创立之年，用来给年期较短的干邑添加深酝之味。

两家合并厂的传统方法很关键。比士奇是英王乔治六世和温斯顿·丘吉尔用的干邑，后者没有用其他干邑来匹配他的双冕牌雪茄。

- 品级 -

BISQUIT THREE STAR
CLASSIQUE

BISQUIT VSOP FINE
CHAMPAGNE

BISQUIT PRESTIGE
FINE CHAMPAGNE

BISQUIT NAPOLEON
FINE CHAMPAGNE

BISQUIT PASSION
VSOP

BISQUIT XO
EXCELLENCE FINE
CHAMPAGNE

BISQUIT EXTRA
GRANDE
CHAMPAGNE

BISQUIT L'ÉTERNITÉ
GRANDE
CHAMPAGNE

BISQUIT PRIVILÈGE
D'ALEXANDRE
GRANDE
CHAMPAGNE

BISQUIT FLEUR

BISQUIT COMARADE

BISQUIT CHÂTEAU
DE LIGNÈRES VIEILLE
RÉSERVE PRIVÉE

RENAULT CARTE
NOIRE EXTRA

RENAULT CARTE
D'ARGENT EXTRA



品评摘要

BISQUIT RANGE THREE STAR CLASSIQUE

有的国家(法国、瑞士)叫三星而其他叫经典；闻，芳醇果香；品，边触较烈。(评语)良

VSOP FINE CHAMPAGNE

闻，诱人、和煦、芳醇果香；品，醇和果味、留香中长、较具酒性。(评语)好

NAPOLÉON FINE CHAMPAGNE

闻，极芳醇、诱人、和煦果香；品，清香醇和果味、留香中长、尾略有感酒性。(评语)好到甚好

XO EXCELLENCE FINE CHAMPAGNE

闻，极芳醇、有风格、幽香；品，高质、甘醇悦人、留香中长。(评语)甚好

EXTRA GRANDE CHAMPAGNE

闻，丰富、多层果香；品，丰富、佳果味、留香中长、匀和。(评语)甚好

L'ETERNTÉ GRANDE CHAMPAGNE

闻，极芳醇、烟薰香、诱人；品，醇和、多层、浓郁、甚有风味、留香长。(评语)妙极

PRIVILÈGE D'ALEXANDER GRANDE CHAMPAGNE

(90~100年至少80年)

闻，丰富、多层、佳果香；品，和煦、悦人果味、留香长；自然到41.5度不加水 and 糖。(评语)妙极

CHÂTEAU DE LIGNÈRES VIEILLE RÉSERVE PRIVÉE

闻，芳醇、轻清果香；品，醇和果味、有风格、无涩味；不加焦糖用10%葡萄获于干邑中。(评语)好到甚好

RENAULT CARTE NOIRE EXTRA

占雷诺销量五分之四；闻，浓重、芳醇果香；品，浓厚、醇和果味、留香中长；终感实。(评语)良

RENAULT CARTE D'ARGENT EXTRA

闻，和煦、浓重、佳果香；品，极醇和、无涩味、略劲、留香中长。(评语)好到甚好



路易·鲁瓦耶 (Louis ROYER，即路易老爷)

地址：27-29 RUE DU CHAIL, B.P. 12, 16200 JARNAC

电话：(33-5) 45 81 02 72

预约参观

路易·鲁瓦耶是在雅尔纳克的夏朗德河畔的一所房子里成长起来的。幼年他便很熟悉葡萄园，懂得制酒和蒸馏的过程。20岁任职藏酒阁师。1853年，他在自己成长的地方建立了干邑厂，时年24岁。他先建立了藏酿场，不久就兴建了制桶厂的蒸馏工场。其后历经四代。到了1989年，公司为三得利 (Suntory) 所收购。今天路易·鲁瓦耶有员工58人，年产值6 000万法郎的公



司，是干邑市场的第七大公司。他们的商标是一只蜜蜂。

路易·鲁瓦耶没有自己的葡萄园，而是买入210万加仑乌艺布朗制的葡萄酒，并从芬贝华和小香槟区购入132 500加仑待酿干邑。它在夏朗德滨海 (Charente Maritime) 的奥

路易老爷XO



曼怡 (Aumagne) 有个蒸馏厂。有时也从当地酒商买进旧干邑。

他们的干邑放入利穆赞橡木桶 (占70%) 和托朗赛橡木桶 (占30%) 藏酿，减到50~55度，其中5%是新桶。

几乎所有销货都是出口的 (法国只



- 品级 -

LOUIS ROYER
VS/THREE STAR

LOUIS ROYER
VSOP

LOUIS ROYER
NAPOLÉON

LOUIS ROYER XO

JULES DURET VS

JULES DURET
VSOP

JULES DURET XO

PIECE D'OR
NAPOLÉON

PIECE D'OR
NAPOLÉON
EXTRA

ARBELON VS

ARBELON VSOP



路易老爷VS



占1%)，约为662 500加仑，销往欧洲、中国香港、中国台湾、新加坡和韩国。1996年蒙特利尔的世界精华中，其XO获得了铜奖，并在1992年在瑞士洛桑的名酒比赛获得了金奖。XO是大小香槟和博尔德里的调校品。

品评摘要

LOUIS ROYER XO (用有大盖塞的雅致 的矮瓶装载)

中茶色芯带宽浅柠檬色边；
闻，丰富、多层、芳香充溢，
有香草和榛子香气；品，丰富
佳果味、风格活泼、顺喉、留
香中长。

(评语)甚好



路易老爷VSOP





蒂丰 (M. TIFFON)

地址：B.P. 15, 16200 JARNAC

电话：(33-5) 45 81 08 31

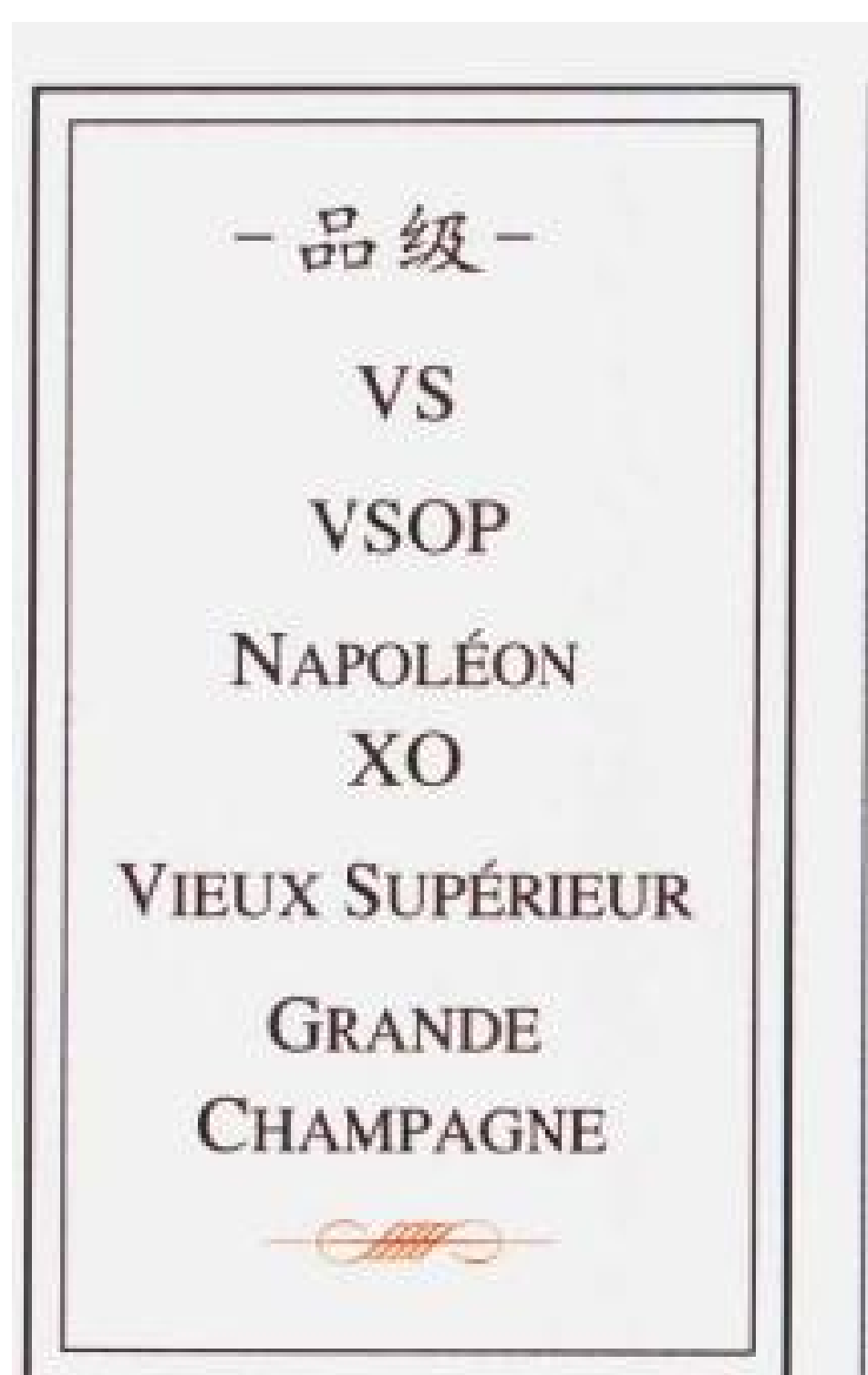
于 1875 年，为梅代里克·蒂丰 (Médéric Tiffon) 所建立，进行成批输往斯堪的纳维亚的贸易。他在大香槟区和芬贝华区有 98.8 公顷，年产 119 250 加仑葡萄酒，他还向 350 个葡萄园主买白葡萄酒。总计起来，他的干邑 10% 来自博尔德里，各 30% 来自芬贝华和大、小香槟区。



蒂丰VSOP上等香槟

蒂丰在雅尔纳克有10个壶式蒸馏器。70%的酒用阿利亚橡木藏酿，其余用托朗赛，都从维卡尔桶商买来，总共有15 000个桶，相当于1 200万瓶的酒。

他的销量是150 000瓶VS、30 000瓶VSOP、5 000瓶XO、10 000瓶Napoléon。VS是由两个最好的干邑区即大小香槟调校的。最优质的两种由特里亚城堡(Château de Triac)的菲利普(Philippe)和安托万·布罗斯塔德(Antoine Braastad)调校的。



蒂丰XO
上等香槟



TIFFON VSOP FINE CHAMPAGNE

深琥珀-金色芯带明显中褐色边；闻，悦人、佳
果香、咖啡香；品，浓郁而带辣果味、有风
格、留香长。

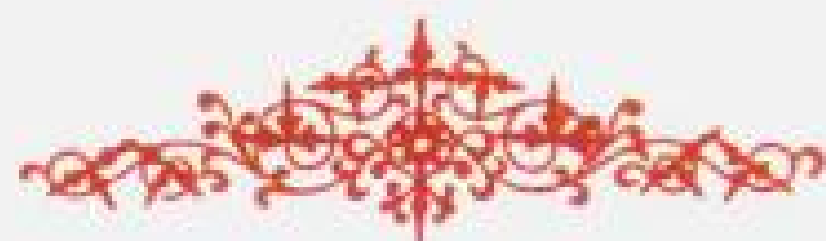
(评语) 好

TIFFON XO FINE CHAMPAGNE

(用漂亮的桶形瓶，雕刻环绕曲线)

中茶色芯带显眼中金色边；闻，多层、丰富陈
酿果香、上木质香；品，佳果味、多层、丰富
之香味升华、留香中长、匀和、有风格。

(评语) 甚好



特利岳尔 (TRIJOL)

地址：2 IMPASSE DU PARADIS, 17520 ST. MARTIAL SUR NÉ

电话：(33-5) 46 49 53 51

星期一至星期五预约参观

1859年9月，特利岳尔家族成为干邑葡萄园及酿酒厂业主，其传统生产经历了五代。今天由马克西姆·特利岳尔 (Maxime Trijol) 和杜布瓦加兰 (Duboisgalant) 联合的公司，为雅克·特利岳尔 (Jacques Trijol) 所主理，以小香槟区的阿茨亚西北的圣马提亚索那 (St. Martial sur Né) 为基地。

特利岳尔的3%的酒量需求由自己的98.8公顷葡萄园提供、该园对等分布在大小香槟区。大香槟区的产业处于沙里丹各尔 (Salle d'Angles)，锡干泽的西方，而小香槟区的产业处于阿茨亚和圣马提亚索那，雪尔 (Celles) 之南。他们的土地每年供应79 500加仑，而要购入210~270万加仑葡萄酒和132 500加仑待酿干邑。乌艺布朗葡萄占99%，余下是佛尔布朗什。来源方面，大、小香槟和芬贝华各占30%，而博尔里斯占10%。

蒸馏厂有18个夏朗德蒸馏壶。原酒用利穆赞橡木桶藏酿，有四分之一是新桶，主要由赛甘·莫罗桶厂供应。酒桶平均年龄是8年。

特利岳尔VSOP



特利岳尔除了作为活跃的当地酒商之外，自己也用其品牌名称或和其他酒商联合卖出好几种干邑。特利岳尔在67度酿VS，在62度酿VSOP，在58度酿VSOP Supérieur (超等VSOP)、在50度酿XO (准备作为最佳干邑)。他们用蒸馏水来减低酒精浓度；不会加入橡木刨花浸剂、糖和糖浆。

特利岳尔推荐其VS和VSOP用作餐前酒，而VSOP Supérieur和XO用作餐后酒。VS产120 000瓶，VSOP产60 000瓶，VSOP Supérieur产30 000瓶、XO (用优雅的渐细瓶颈酒瓶装载) 产15 000瓶。有些欧洲和东南亚进口特利岳尔干邑。

马克西姆·特利岳尔XO在1996年英国的国际名酒大赛中获得铜奖。

在联合厂中，杜布瓦加兰 (见104页) 有不错的品级，全用大香槟区的特利岳尔家族出产的葡萄酿制的。杜布瓦加兰是一块种葡萄的地方。

- 品级 -

TRIJOL VS

TRIJOL VSOP

TRIJOL VSOP
SUPÉRIEUR

TRIJOL
NAPOLÉON

TRIJOL XO

DUBOIGALANT
VSOP

DUBOIGALANT
VSOP
SUPÉRIEUR



品评摘要

VSOP

浅柠檬色；闻，较辣的果香；品，
涩、辣果味、留香短。

(评语) 差

VSOP SUPÉRIEUR

中褐色；闻，幽香、果香；品，醇
和、佳果味、留香长、匀和。

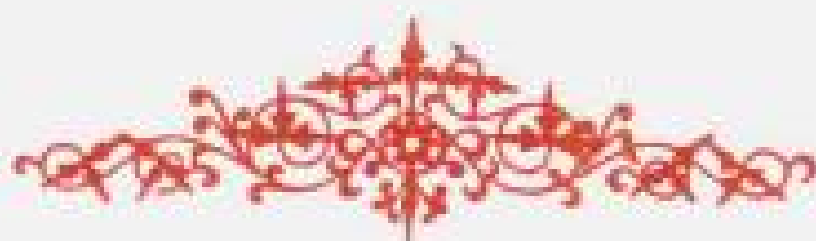
(评语) 好到甚好

MAXIME TRIJOL XO

(用好看的刻有Fleur-de-lys的
矮瓶装载)

中茶色芯带浅柠檬色边；闻，芳
醇、轻清、硬壳果香、诱人、再闻
觉香草芳香；品，丰富、圆熟、
辣、终感有胡椒味。

(评语) 好



于尼库 (UNICOOP)

地址：49 RUE LOHMEYER, B.P. 35, 16102 COGNAC

电话：(33-5) 45 82 45 77

7月1日至9月15日9:00am~12:30pm, 1:30~7:00pm

4月1日至6月30日及9月16日至30日10:00am~12:00, 2:30~6:00pm开放

但星期三、星期六、星期日例外：英语导游

于尼库 (UNICOOP) 是夏朗德葡萄种植人联合体 (Union Coopérative de Viticulteurs Charentais) 的略写，联合体代表1 000个以上的葡萄园主、向日葵种植人 (欧洲中最大) 和牲畜养殖人。它生产干邑的成员45%在芬贝华，35%在邦贝华，20%在大小香槟和博德里区。联合体成立于1929年，销售625万瓶干邑，70%出口。

于尼库有11个蒸馏厂共60个蒸馏炉，年蒸馏660万加仑。干邑在32 000个酒桶和250个大缸 (3 975~13 250加仑容量) 中藏酿。存酿有210万加仑，相当于2 800万瓶。

于尼库喜欢用热交换器预热要蒸馏的酒，但除渣。在最后调校阶段用焦糖来调节颜色。他们一半用利穆赞橡木桶，一半



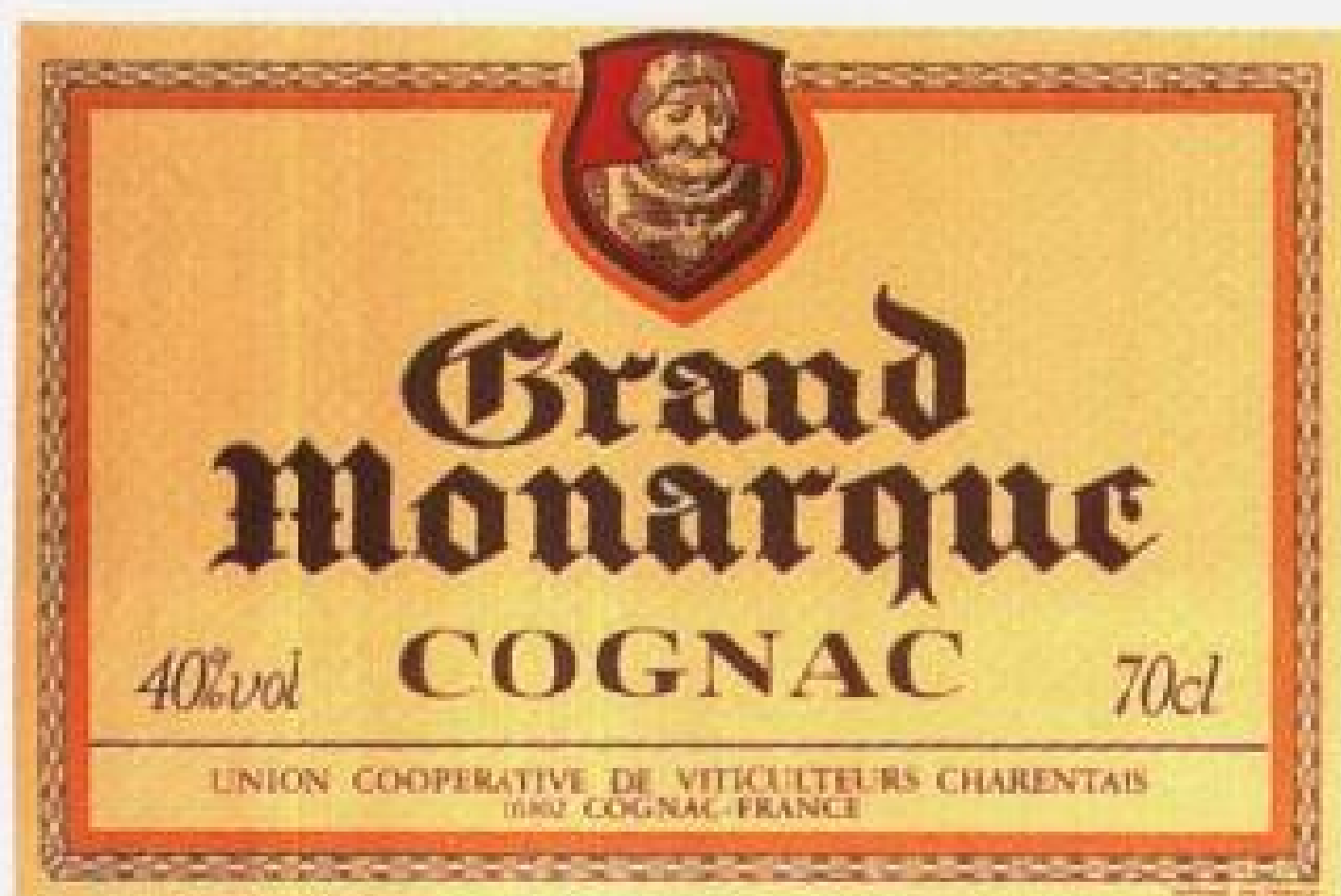
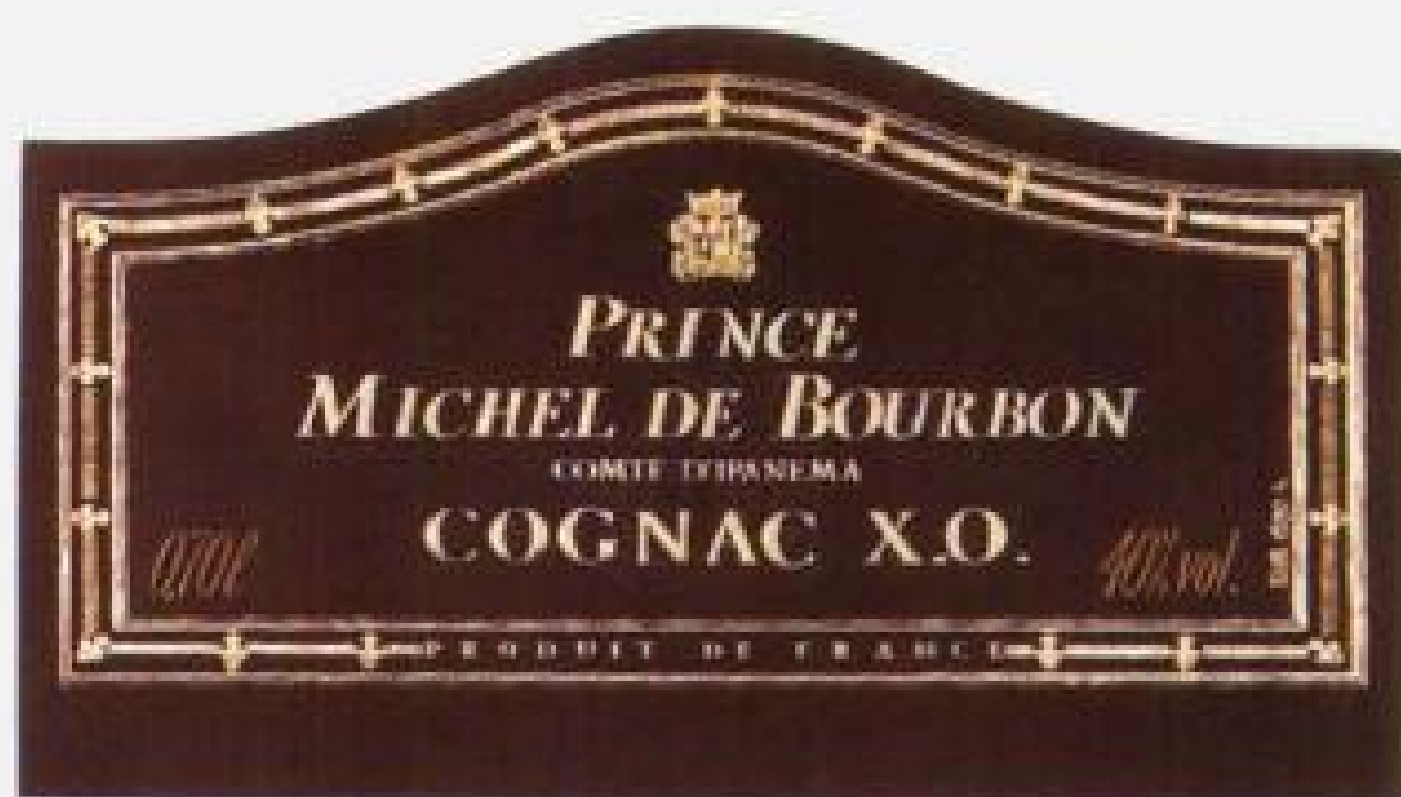
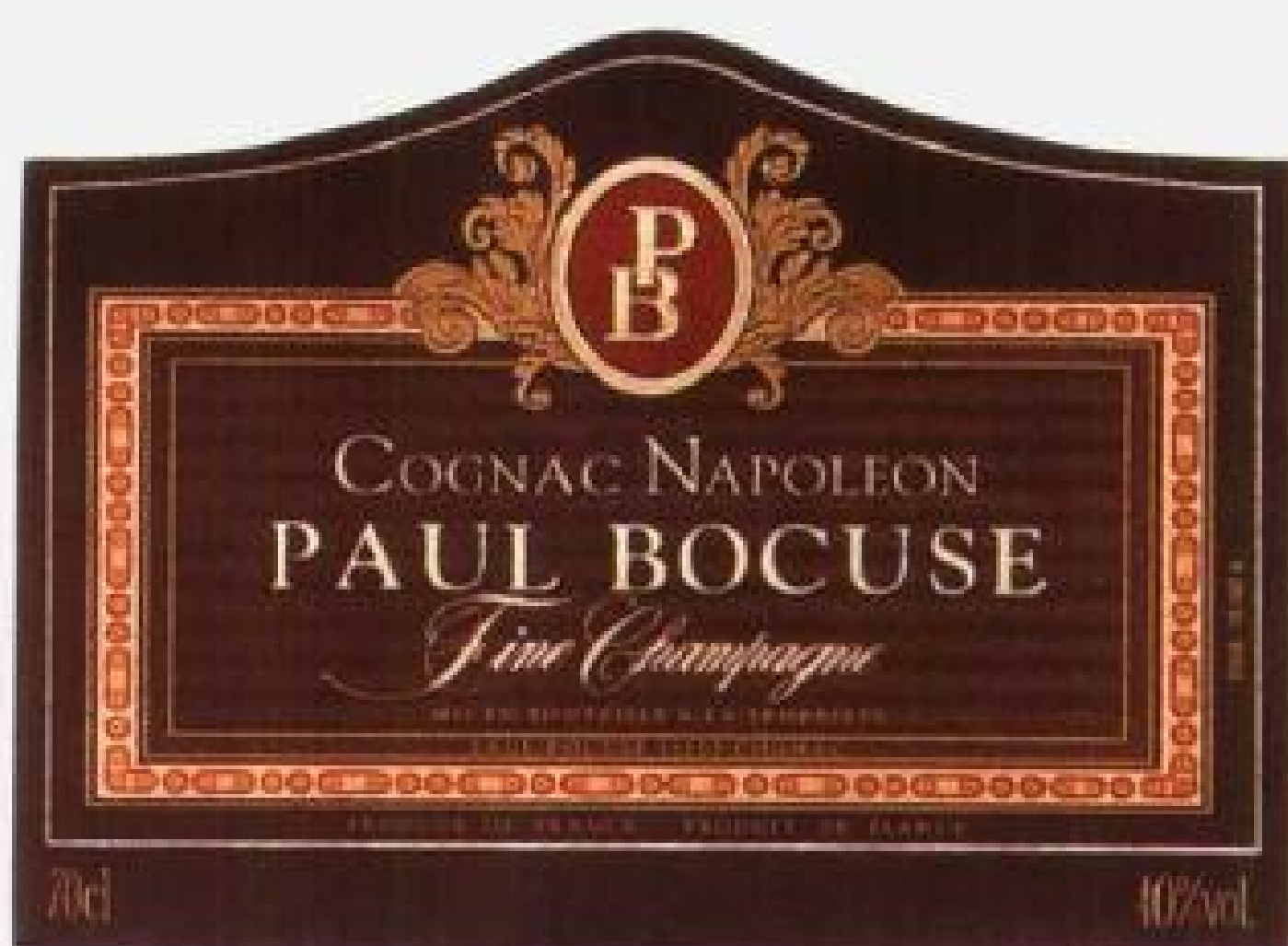
波里邑胡伯尔亲王VSOP



用托朗赛橡木桶。

联合体还管理亨利·穆尼耶 (Henri Mounier)，建于1858年的公司。那是在拉劳伯莱 (La Laubaret)，离干邑2.5公里，每日装瓶容量76 000瓶。

于尼库的干邑使用几个品牌标签，销往65个国家，主要品牌是Prince Hubert de Polignac (波利尼亚克于贝尔亲王



- 品级 -

PRINCE HUBERT DE
POLIGNAC THREE
STAR

PRINCE HUBERT DE
POLIGNAC VSOP

PRINCE HUBERT DE
POLIGNAC SUPER

PRINCE HUBERT DE
POLIGNAC
NAPOLEON

PRINCE HUBERT DE
POLIGNAC VERY
OLD PALE

PRINCE HUBERT DE
POLIGNAC
XO ROYAL

PRINCE HUBERT DE
POLIGNAC DYNASTY

PRINCE MICHEL
DE BOURBON
COMTE DE IPANEMA

PAUL BOCUSE

HENRI MOUNIER

GRANDE
MONARQUE

DE CHABRAC

LAFAYETTE

PAYSANS
CHARENTAIS

VIGIER LATOUR



VSOP)。于尼库也卖夏朗德品奴(250万瓶、40%出口)和地方葡萄酒。

波利尼亚克(Polignac)的名字取自法国的一个古老贵族，可上溯到9世纪。家族中有名的如波里邑红衣主教(Cardinal de Polignac，17世纪的波兰和罗马大使)、约朗德公爵夫人(Duchess Yolande de Polignac，路易十六时代，马里·安托万之密友)和朱尔德波利尼亚克亲王(Prince Jules de Polignac，查尔十世的部长)。波利尼亚克于贝尔亲王把名字让给亨利·穆尼耶，后者又让给了于尼库，包括家族的标志字徽饰。



品评摘要

PRINCE HUBERT DE POLIGNAC VSOP

闻，芳醇、果香；品，醇和、果味、尾边触较涩、留香短。

(评语)良

PRINCE HUBERT DE POLIGNAC DYNASTY

闻，浓重果香、醇；品，欠风格、果味欠和谐、尾边触较涩、留香中长。

(评语)良

PRINCE HUBERT DE POLIGNAC XO ROYAL

(盛以优美矮瓶)

深金色芯带浅柠檬色边；闻，和煦、实在果香、有烟薰调和酒香；品，浓郁果味、留香中长、尾边触较烈、匀和。

(评语)良到好

术 语

ALEMBIC 蒸馏设备

BNIC Bureau National

Interprofessionnel du Cognac · 干邑国家专业局(干邑酒管理组织)

BOISÉ 橡树树脂/刨花浸剂·放入干邑中以提高木质味性

BONNE CHAUFFE 第二次蒸馏

BOUILLEUR 酿酒商

BOUILLEUR DE CRU 地方酒商。蒸馏自己的收获的葡萄园主，部分人会卖给干邑厂，但越来越多人用自己的名称销售

BOUILLEUR DE PROFESSION 专业酒商。购买不同葡萄园主的产品来蒸馏的蒸馏商

BROUILLIS 第一次蒸馏·约需时12小时

CHAI 酿酒坊。藏酿干邑的工场

CHAUDIÈRE 锅炉

CHAUFFE-VIN 预热箱。预热待蒸馏酒的箱：有效降低成本、保持铜蒸馏壶佳态，但温度过高会产生氧化酒

COEUR DE CHAUFFE 蒸馏的中间部分

COPEAU DE BOIS 木屑

EARLY LANDED 先抵岸。指成批船运的新干邑，通常是单葡萄年的产品，准备在进口国(通常是英国)的合同公司藏酿

EAU DE VIE 酒：但通常指葡萄白兰地

EUTYPIOSIS 葡萄菌。拉丁名为

Eutypa armeniacea · 1977年认证。气生菌，菌孢通过剪枝伤口，进入葡萄藤，演变成溃疡、花叶枯萎，使葡萄产量下降，最后以其毒素eutypine，毒害植物

FAIBLES 淡化酒。干邑酒和蒸馏水的混合，用来降低酒精浓度，本身约15~18度

FINE CHAMPAGNE 上等香槟。大、小香槟区的干邑的调校品，其中大香槟酒源占一半以上

LEES 发酵葡萄酒中的核和皮等的渣滓

MALOLACTIC 苹果酸转化为乳酸的第二次发酵

OIDIUM 卵丝霉菌病。19世纪50年期初始确认的葡萄病

PARADIS 年期最长的干邑的藏酿地。本书对品级名译作“楼上楼”

PHYLLOXERA 葡萄蚜。侵害葡萄的蚜虫。有长翼的也有在地下的。19世纪70年期发现于干邑，需要嫁接可抗病的美国根株

RANCIO 熟酿香味。藏酿成熟的干邑的香和味的特质，一般在桶藏酿20~25年便可到这种成熟的品质，也叫Madeira

TONNELIER 制桶商

VS Very Special，甚佳

VSOP Very Superior Old Pale，甚超陈纯

XO Extra Old，极陈，用于标定年期长的优质干邑



图片来源

The Publisher would like to thank Fortnum & Mason, Piccadilly, London for making bottles of cognac available for photography. The Publishers would also like to thank the following for permission to reproduce their photographs in the book:

p13 Janet Price, p16 © Remy Martin Cognac; p17, 18, 20 Hennessy; p22 (top) © Remy Martin Cognac; p22 (bottom) Bureau National Interprofessionnel du Cognac (BNIC); p24 (top) Martell; p24 (bottom), p25 © Remy Martin Cognac; p26 BNIC; p27 Martell; p28, 29 Hennessy; p30 Château de Cognac; p31, 32 (top) Hennessy; p32 (bottom) Delamain; p35 Hennessy; p38, 39 SIPPA and BNIC; p40 BNIC; p41, 42 Château de Cognac; p43 Janet Price; p44-7 Comité régional du tourisme; p202, 204, 205 © Remy Martin Cognac.

编者鸣谢

In writing this book, I should particularly like to thank Claire Coates and Susie Lyddon (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), Rupert Gregory (who accompanied me to Cognac), Christian Thomas (Château de Beaulon), Jean-Paul Camus (Camus), Jean-Marc Olivier and Ivor R Braastad (Courvoisier), Alain Braastad-Delamain (Delamain), Max and Béatrice Cointreau and Olivier Paultes (Frapin), Gillian Green (French Tourist Office), Paul-Jean Giraud (Paul Giraud), Michael Longhurst and Philip Juniper (Hennessy), Bernard Hine (Thomas Hine), Pierre Dubarry (Moyet), Michel Larcade and Aude Rocourt (Otard, Gaston de Lagrange, Exshaw), Georges Clot and Françoise Lapeyre (Remy Martin), Jacques Rouvière and Kristina de la Ferrière (Renault Bisquit), Ian Harris (Seagram UK), Marcus Strodijk (Unicoop), and my tasting panel: Spencer and Susan Batiste, Alan and Valerie Beardmore, Helen and Rupert Gregory, Ray and Gina Marks, Edward and Carol Pope, and Keith and Lois Pope.

中文版出版说明

随着生活水平的提高，人们愈来愈注重生活的质量，愈来愈讲究生活的精致和高品位。为了适应人们日益增长的物质文化需求，我社与香港万里机构合作引进了英国Quintet出版有限公司出版的一套《鉴赏与品味系列》丛书，包括：《香水鉴赏手册》、《咖啡鉴赏手册》、《墨水笔鉴赏手册》、《干邑鉴赏手册》、《白葡萄酒鉴赏手册》、《红葡萄酒鉴赏手册》等。

《干邑鉴赏手册》是带您进入名酒世界的易读易明的鉴赏工具书，希望它成为您了解选购收藏乃至欣赏干邑的好助手。

本书中的地理示意图为Quintet出版有限公司的英文原版书*The Cognac Companion A Connoisseur's Guide*中所有，仅作示意，为便于查阅，均保留英文。原著中的加仑等容积单位系非法定计量单位，为便于对照比较，仍予保留，未作换算。

上海科学技术出版社

1999年12月