

鉴赏与品味系列

香槟 鉴赏手册

Michael Edwards 编著
上海科学技术出版社·香港万里机构

*The
Champagne
Companion*

A Connoisseur's Guide

香 檳 鑑 賞 手 冊

权威性的鉴赏指南

《香檳鉴赏手册》能给予绝大多数香檳爱好者一个明晰的指南。本手册介绍了多达一百余种商标。这些商标既包括组成联合同盟的那些大牌商行的商标，也包括许多小的种植者的商标。

从根本上说，鉴赏手册带有参考书的性质。书中附有专家对每个商标的点评，范围从不记年的干香檳到名品香檳。它不仅会增加爱好者们对单纯的泡沫类型的认识，也会增加对香檳的多样性的鉴赏。

为了让读者弄清楚在酒类专卖店或旅馆所购买香檳的真实情况，手册也就商标的相关知识向读者作了专门的介绍。

《香檳鉴赏手册》还描述了香檳的配制过程。手册从配制香檳的葡萄采摘介绍到酒窖主窖的调酒技术，让我们真正明白了香檳被视为高档手工艺艺术品的原因所在。

要知广大爱好者所知，香檳是欢乐之酒。无疑，这本手册中包含的知识也将给读者增添欢乐。

作 者 简 介

Michael Edwards 一名著名的葡萄酒传记作家，也是《葡萄酒指南》的作者之一。现在，他是《酒宴承办人和旅馆经营者》的通讯记者，在法国的众多大牌葡萄酒制造商中享有极高的知名度。

使你胸具气韵，教人印象难忘

鉴赏与品味系



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册

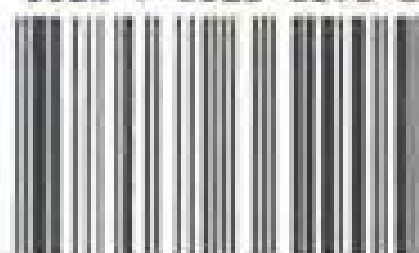


香檳鉴赏手册



香檳鉴赏手册

ISBN 7-5323-6290-6



9 787532 362905 >

定价：58 元

香槟 鉴赏手册

Michael Edwards 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构



香槟 鉴赏手册

Michael Edwards 编著

上海科学技术出版社 · 香港万里机构

Original title : The Champagne Companion -The Authoritative
Connoisseur's Guide

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

香槟鉴赏手册

© 2002 by Wan Li Book Co. Ltd. and Shanghai Scientific & Technical
Publishers. Published by arrangement with Quarto Publishing Plc.

本书封面内装：雪 W's Entrecote le steak house français 提步 吉·恒罗西
三白品，特此 声明。

葡萄酒与品妹系列

香槟鉴赏手册

原 著 者：Michael Edwards

创 作 人、监 Richard Dewing

设 计 Ian Hunt/Linda Henley

策 划 编 辑 Anna Briffa

编 辑 译：Laura Sandelson

摄 影：Paul Forrester

中文版译者：汪 一 圣

中文版编辑：吴诗华

出版者：上海科学技术出版社，香港万里机构

发 行 占 上海科学技术出版社

上海南京二路450号

承印者：中华商务彩色印刷有限公司

出版日期：2002年1月第1版

版权所有，不准翻印

ISBN 7-5323-6290-6/TS·555

目 录

第一部分

香槟的故事 6

香槟产区 7

香槟的划分 22

香槟地区的葡萄栽培和酒 24

香槟的年份 36

香槟产量 48

第二部分

主要香槟酿制商 50

第三部分

次要香槟酿制商 208

词汇表 222

致 谢

这本书的完成与香槟地区的广大香槟商行和种植主的慷慨帮助密不可分。他们经常在短时间内，就为我打开最珍贵的香槟收藏品。我特别要感谢商界和新闻界的朋友，他们在我最需要支援的时候，给予了我非同一般的帮助。他们是：香槟资料局的弗朗索瓦丝·佩里提(Françoise Peretti)和皮埃尔·列夫龙(Pierre Levron)，CIVC的菲利普·勒·蒂克桑朗(Philippe Le Tixerant)，奥迪尔的默林·霍兰(Merlin Holland)，特蕾莎·查洛纳博士(Dr Teresa Challoner，一位有眼光的品尝者)，尤其是伦敦乐·圣·莱尔旅馆的伊夫·索布(Yves Saubouat)，英国美食学会的罗杰·西尔(Roger Seal)，以及长期为我而辛劳的编辑劳拉·桑德尔森(Laura Sandelson)和海伦·瓦利(Helen Varley)。



第一部分 香槟的故事

香槟简史

没有人能断定，葡萄最早是什么时候在香槟地区 (Champagne) 栽培的，但是可以肯定的是，早在基督诞生的50年后，以酿酒为目的的葡萄栽培就已出现在法国的东北省份，当时那里是罗马帝国的高卢地区 (Roman Gaul)。然而就在葡萄园开始繁盛的时候，保守的罗马皇帝图密善 (Domitian) 却颁布法令勒令拔除葡萄。到公元282年，图密善的继任者普罗布斯 (Probus，一个种植园主的儿子)，又废除了这个法令，从此有欢乐秉性的罗马人开始为香槟的葡萄酒倾倒。与当时意大利市场上制作低劣的葡萄酒相比，这种来自高卢地区的新饮品可算得上琼浆玉液了。根据葡萄酒类作家帕特里克·福布斯 (Patrick Forbes) 的记载，当时的那些意大利酒通常要用一些诸如海水、树脂、浆果和罂粟籽之类的物质来调味。

从5世纪罗马帝国的没落直到15世纪的文艺复兴，香槟的葡萄酒以它的芬芳醇厚变得越来越受欢迎。其成功的原因之一是该省的地理位置，马恩河流域是香槟地区的中心走廊，它地处北欧的十字路口，这使得香槟人很容易有机会进入那些重要的酒类市场。但是，用酒类作家尼古拉斯·费思 (Nicholas Faith) 的话说，“马恩河流域交通的便利又造成了这样的一个必然结果：这个入口成了东部入侵者的天然通道，同时也塑造了一道抗击掠夺者的生动景观。”

嗜血成性的匈奴王阿提拉 (Attila the Hun) 终于在香槟地区的场最血腥的战役中得到了他应有的报应，公元455年，匈奴王在马恩河畔的沙隆地区附近 (Chalons-sur-Marne) 被击溃，遗憾的是，在此之前，20万不同种族的人已丢掉了他们的性命。在接下来的1000年中，香槟地区的繁荣昌盛和悲苦受掠相交替。公元450年到1000年之间，兰斯市 (Reims) 曾7次被烧杀掠夺一空。从7世纪到16世纪，葡萄酒镇埃佩尔奈 (Epernay) 也遭毁不下25次。尽管这样，这期间香槟地区也有它幸运的时刻。



国王阿奎拉



路易十四

公元987年，休·卡佩(Hugh Capet)在兰斯市天主教堂受冕为法国国王，他把兰斯而不是巴黎建成了中世纪法国的精神首都。卡佩的继任者中有37位来兰斯接受加冕，最后一位是查理十世(Charles X)，他于1825年在兰斯的天主教堂加冕。兰斯的神圣地位使各葡萄园受益匪浅。继位的国王们都给予马恩的修道院慷慨的捐赠，修道院成了酿制葡萄酒的最合适的地方。此种情形一直持续到1789年的法国革命。早期的宗教教规并不把饮葡萄酒视为亵渎。事实上，在8世纪兰斯的奥特·迪约(Hôtel-Dieu)修道院规则中，葡萄酒被用来作为对善行的一种激励。该规则规定如果有修女用话语侮辱其他的姊妹或者作了邪恶的诅咒，那么这一天她将被禁止喝酒。

直到17世纪中叶，才出现香槟酒的概念。早在公元800年，品酒者就能对河谷葡萄酒(vins de la rivière)和山地葡萄酒(vins de la Montagne)作出区别，前者产自马恩河上游的葡萄园，而后者产自兰斯山区的高坡。这两种酒仍属葡萄酒之列。一些最好产地的葡萄酒，比如说来自山地的韦尔兹奈村(Verzenay)和靠近马恩的艾镇(Ay)的葡萄酒，在中世纪它们的价格就定得如同今天一般高了。到15世纪初，葡萄酒已取代羊毛成为兰斯的主要贸易品。也是大约这一时期，出现了第一批专业葡萄酒经纪人，并且逐渐控制了市场。

在投石党运动时期(17世纪40年代到50年代之间那场可怕

的内战)，香槟地区再次遭受重创。但是到1654年，16岁的路易十四继承王位后，葡萄酒进入了大发展的新时期。香槟人一贯具有吸引大众的细腻手法，当年轻的国王加冕时，他们精明地用精制的葡萄酒向国王献礼。国王对葡萄酒是如此钟爱，以至在他60年的统治期内，香槟地区享受了皇室的特别保护。相传，圣皇从来不饮用别的酒，这种习惯一直保持到晚年。葡萄酒类作家帕特里克·佛伯根据圣·西梅翁(Saint-Siméon)的备忘录，揭示出路易最爱好的是布鲁兹(Brouzy)红葡萄酒，由艾镇的一个叫雷米·贝尔托(Rémy Berthault)的商人替他供货。

具有讽刺意味的是，在法国以外为香槟地区葡萄酒传播关名的竟是一个被流放异乡的法国贵族。1662年，圣·艾沃蒙侯爵(Marquis de St Evremond)被放逐到英格兰。他在那里和查理二世(Charles II)结为好友，并成为宫廷里面法国风情的权威。作为一个有高雅品味的人，他将英国的饮食方式典雅化了，并使香槟在那儿成了时尚。但是他远不只是个马恩葡萄酒的传播大使。由于在香槟厂家和伦敦酒商之间没有定期的直接贸易，香槟的供应极其困难，圣·艾沃蒙便充当了他们之间的绝佳联络者。在一封1671年写给他朋友戴奥罗尼伯爵(Comte d'Olonne)的信中，他以一个肩负重任的商人口吻说道，“要想方设法不惜代价也搞到一批香槟酒，……勃艮第酒因不再吸引男人口味而失去了声誉，甚至在商人中，它们也几乎不能维持过去的声誉了。再也没有其他地方能像香槟地区那样一年四季都能提供如此美妙绝伦的葡萄酒了。”

佩里尼翁修士(Dom Pérignon)，神话和现实

皮埃尔·佩里尼翁(Pierre Pérignon)是个本笃会(Benedictine)僧人，1668年到1715年期间他是欧维莱尔修道院(Abbey of Hautvillers)葡萄酒厂的主管，所谓的“发泡香槟发明者”的称号就授予给了他。一个与诱惑和美妙人生相联系的迷人饮品竟是一位苦行的僧人创造的，这个传说是多么的有趣而又具讽刺意味。于是，香槟商行莫埃和尚东(Moët & Chandon)刻意对这个故事进行精心渲染。从1822年以来该商行就是欧维莱尔修道院

酒库的所有者。当然，这只是个虚构的浪漫故事，因为香槟酒本身就有发泡的趋向。

长期以来，香槟地区的寒冷气候使葡萄必须在年末才能采摘，这样就没有足够的时间用来发酵酵母了，酵母黏附在葡萄皮上，在入冬进入闷酵前，它可以将榨出的葡萄汁中的糖转变成酒精。到来年早春，酵母恢复活力，重新开始发酵，释放出二氧化碳，由于被封闭在加塞的木桶中，二氧化碳无法逸出，因而会起泡。

1531年，朗格多克 (Languedoc) 的丽莫克丝 (Limoux，可能是隶属圣·伊莱尔 (St Hilaire) 本笃会的另一个僧人团体)，用一种被称作“乡村工艺” (méthode rurale) 的方法最早酿制出了一种法国起泡葡萄酒。这种美味的香槟酒直到今天仍然有生产，商标名为布朗凯特·德·丽莫克丝 (Blanquette de Limoux)。当然，香槟人会让你坚信，精心制作的起泡香槟是葡萄酒酿造史上的为数不多的天才创新之一，但是这所谓的创新事实上是近200年的发展积累的结果。正如尼古拉斯·费斯所说：“在香槟酒发展史上最卓著的几个演变中，佩里尼翁修士的成就只是其中之一。”

如此评说并没有降低佩里尼翁修士作为现代香槟工业之父的历史地位。身为一个聪明绝顶又足智多谋的葡萄酒酿造师，按帕特里克·福布斯的话说：“这个伟大的人物，以他犀利的直觉对香槟的艺术细节洞察秋毫。他所制定的基本原则至今仍被沿用。”然而对他来说，葡萄酒总是比香槟更为重要——实际上起



欧维莱尔修道院中佩里尼翁修士的小教堂

泡对他可能是件麻烦事，他原本想做的是控制住发泡而不是去促使发泡。发明能承受气体压力的高强度瓶子的也不是他，而是17世纪早期的英国玻璃制造商。佩里尼翁真正的成功是用黑葡萄酿造出了澄清的白葡萄酒，这在当时确实引人注目。毫无疑问，他是第一个领悟出：在香槟地区的寒冷气候下，采用来自不同葡萄园的葡萄相混合，而不只是用出于同一个葡萄园的，能酿制出更具风味的佳品。经过细致的研究或者是出于偶然的意外，大约在1690年，佩里尼翁修士首次酿制出了起泡香槟。

香槟的胜利

尽管早在1712年，一位兰斯诗人就曾热心作诗，赞叹一杯香槟酒泡沫的洁白。但香槟的最终胜利至少还花了另一个百年，那已是1815年拿破仑战败后的事了。经过18世纪，香槟地区葡萄酒的品饮者们分化成两大阵营：严肃的鉴赏家们喜欢无泡葡萄酒；而时髦轻佻的品尝者们则如同飞蛾扑火般地为杜士优格斯葡萄酒 (vins mousseux，一种起泡葡萄酒) 倾倒。香槟人似乎厌恶这种酒起泡时的嘶嘶声。1713年，商人贝尔坦·督·罗歇尔 (Bertin du Rocheret) 称起泡葡萄酒是一种令人讨厌的饮品，他甚至说：“哼！起泡！……地道的啤酒、巧克力和生奶油之流的一种。” 起泡葡萄酒被权威评论人士拒之于门外，他们视其为“跳动的软木塞”和魔鬼之酒，是声名狼藉的上层社会里的润滑剂，因此能在法国宫廷内大行其道。



兰斯地窖里的汝纳特盾形纹章的外表

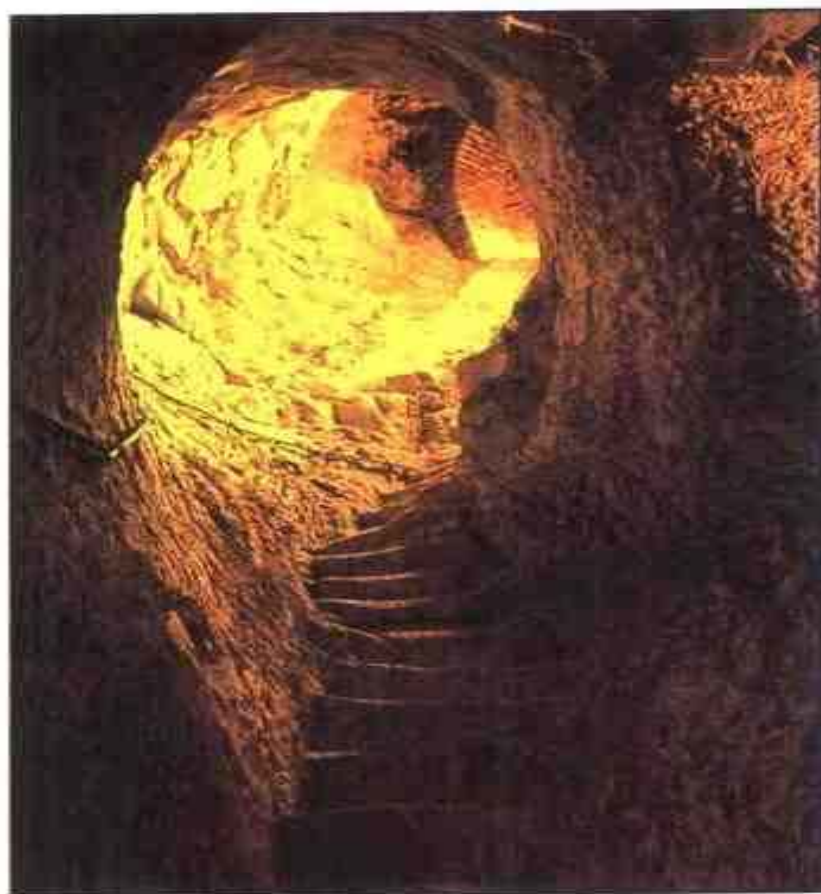
现代香槟贸易的起源可以追溯到1723年，当时路易十五(Louis XV)取消了对瓶装葡萄酒的运输限制，这些限制曾阻碍了香槟酒的销售。第二年，出现了汝纳特(Ruinart)基地，它是第一个有史料记载的香槟生产公司。1735年，国王颁布法令控制香槟酒瓶的大小和容量，同时出于安全考虑，规定软木塞必须用细绳加固。1743年，克劳德·莫埃建立了莫埃和尚东商行，后来它发展成为最大的香槟商行。

在法国革命前的50年期间，来自香槟地区的葡萄酒的销量激增，到1789年底销售量翻番到288 000瓶。虽然其中葡萄酒仍占优势比例，但就土地代价而言，发泡葡萄酒在科德布朗(Côte des Blancs)表现出了潜力。在18世纪，该地的起泡葡萄酒产量增加了8倍。一直到现在，该地白垩土壤上生产的葡萄酒起泡能力更显强劲。

19世纪初，得益于拿破仑的帝国之梦，香槟制造商们也有辉煌业绩。无论是在奥地利、普鲁士还是波兰，法军都所向披靡，香槟代理商们也紧随其后，以酒慰藉，同时为以后的市场建立了销售网。甚至当拿破仑在滑铁卢(Waterloo)面临最终的失败时，以及令人生畏的俄国哥萨克人占领兰斯和埃佩尔奈后，精明的香槟人也不失时机地化不利为商机。有个故事表明让·雷米·莫埃(Jean-Rémy Moët)曾采取过这样的激励措施：只要俄罗斯人遵守返回的合理商业原则，他们可以将葡萄酒带走。事



汝纳特18世纪账簿上的发货单



通向波纳特地窖的罗马阶梯

实也正是这样，紧随英国之后，俄罗斯很快就成了香槟葡萄酒的最大进口国。

即便过了拿破仑时代，起泡香槟的酿制方法仍很简陋。一方面，要去除酒瓶中的沉淀物，必须把酒轻轻地倒入另一个瓶中，因此发泡香槟行业仍是个困难、麻烦而且成本昂贵的行业。另外，在加糖促使酒发泡的同时，常会造成瓶中的压力过大，容易引起爆炸。19世纪的两项技术革新解决了上述问题。

集中沉淀 (remuage)——对酒进行集中沉淀是为了使沉淀物堆积到瓶塞上(本书后面将有进一步介绍)，这项工作以前是种费力的活儿，沉淀工必须从架子上拿起每个瓶子。1818年，酒窖主管安托万·穆勒 (Antoine Muller) 为克利科寡妇 (Widow Clicquot) 设计出了香槟去泥架。它是个倒置的V形支架，架上面带孔。酒瓶颈朝下插在孔中，这样便于每天转动酒瓶并使其倾斜，直到沉淀物完全沉积在塞上。

另一个更了不起的发明是件被称作“酒糖测定仪”



一组19世纪的雕刻显示了传统香槟的酿制过程

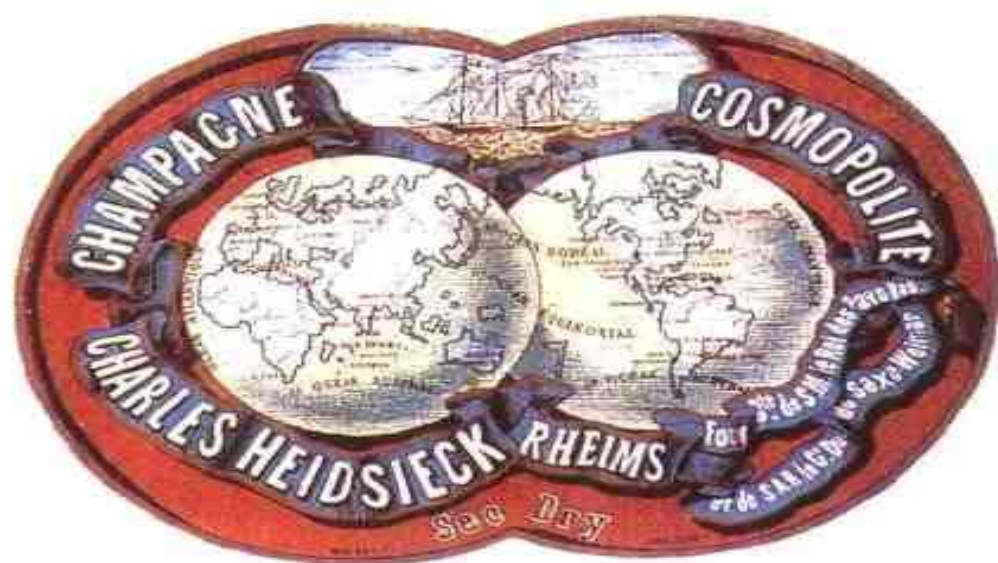
(sucroenomètre)”的仪器。它是莫·弗朗索瓦 (M François) 在1836年发明的。莫·弗朗索瓦为人谦逊，是马恩河畔沙隆地区的一个药剂师。该仪器能测出第二次发酵前无泡葡萄酒中的残留糖含量，因而香槟制造商就可以添加适量的糖，既能促使葡萄酒发泡，又不致于使瓶中的压力过大。从此，便能安全地进行商业化大规模生产，起泡香槟的时代来临了。

征服世界市场

以弗朗索瓦的发明为后盾，从19世纪40年代到19世纪末20世纪初，香槟贸易急剧扩大。还在早期就相继诞生了许多公司，它们以低廉的价格供应葡萄酒。大众对此迅速作出反应：这些廉价的香槟完全可以标上商标出售。结果一些著名商标便红火起来，这满足了消费者自我认可的心理需求。

最著名的几个商标是由德国移民创立的，如：博林格 (the Bollingers)、克鲁格 (the Krugs)、海德西克 (the Heidsiecks) 和玛姆 (the Mumm's)。这些德国移民由于语言纯熟，因而具备占领世界市场的条件。在19世纪40年代，祖籍阿尔萨斯 (Alsace) 的路易·勒德雷 (Louis Roederer) 家族是俄罗斯的主要香槟酒供货商。30年后他们创立了自己的品牌——浓郁的“水晶 (cristal)” (因为他的酒瓶是透明的)，该酒迎合了沙皇的嗜甜口味。

直到19世纪50年代，出于商业利益，香槟酒都是略带甜味的。为了满足对起泡产品日趋增加的需求，香槟商们总是往葡萄酒中加入大剂量的甜酒，这样能使可饮用的佳酿期保持几年。但是到19世纪60年代时，一些厂家开始在商标上印上字眼“干”，这反映了一种新趋势。这种趋势在英国的推波助澜下，形成了不带甜味而更具成熟风味的香槟。1865年，博林格 (Bollinger) 运了一批“特干”到英国。以现代的标准看，这些酒虽



查尔斯·海德西克昔日的香槟出口海报



图像：“为长官的健康干杯”

然还不算天然的无糖，但与同时期的其他大多数酒相比已是甜味极淡了。首次真正意义的干香槟于1874年出自波默里夫人 (Madame Pommery) 之手，它迅速地博取了维多利亚·伦敦 (Victorian London) 的欢心。这种无糖新品的传人预示着香槟的革命。从此世界市场上，葡萄酒不再被看作是吐司和餐后甜点的开胃物，而是一种在任何时间都可享受的饮品了。在“不拘传统的19世纪”，绅士们甚至用女演员的舞鞋来盛香槟。一些香槟迷们还写了许多冗篇长诗，来赞叹他们钟爱的美酒。

当香槟人的眼睛扫视大西洋时，他们所具有的那种自我超越的天性才能发挥了作用。帕特里克·福布斯有记载，香槟第一次大量出口美国是在19世纪30年代末。50年后，玛姆商行是美国市场上的主要专业商家，借助浩大的广告声势，每年销售量达850 000瓶。在纸醉金迷的新奥尔良妓院，“葡萄酒”就是指香槟，尤其是玛姆的科登·胭脂红香槟 (Cordon Rouge) 倍受青睐。

在美国，或许最富传奇色彩的香槟销售商是乔治·凯斯勒 (George Kessler)，他是莫埃和尚尔商行的代理商。1903年，当德皇的游艇在纽约下水时，放肆的凯斯勒竟想用一瓶莫埃的白

星 (White Star) 香槟向德皇换瓶德国的丝哥特酒。德皇大怒，把他送到了法庭，但是莫埃香槟在庭审中却吸引了广泛的注意。1906年，恬不知耻的凯斯勒又赠送了一车皮香槟给旧金山市地震的幸存者。南美是另一大市场，在第一次世界大战之初，智利是世界上人均消费香槟最多的国家。当然，现在这一位置已属对葡萄酒狂热的比利时人了。

抗击赝品

临近19世纪末，随着香槟出口的增长，赝品也日益增多。在法国的其他地方，还有瑞士和德国，“香槟”这个名称被其他一些起泡葡萄酒制造商无耻地盗用。1882年，法国农业部发布了一个文件，文件(错误地)声称由于来自加利福尼亚的竞争和出口香槟质量的低劣，对美国的香槟出口量出现了下滑趋势。受此刺激，香槟人采取了联合行动，在海德西克家族的倡导下，形成了具有商业性质的香槟酒辛迪加，这个极其重要而又富有效率的贸易联合体是由一些主要商行组成，是一些大牌商标的先驱。该组织的目的是保护香槟酒的好名声。

虽然辛迪加并未在美国取得显赫的成功，因为直到今天，美国的国产起泡酒还被称作香槟，但是在1889年，辛迪加赢得了一场与索米尔起泡白葡萄酒的制造商之间的官司。该制造商认为香槟这个词已是一个大众化的词了，因而它代表的



粉色妇人



莫埃和尚东葡萄酒东代理商的飞翔女士海报

是一种使葡萄酒起泡的酿制方法，而不再是指它的地理起源。对那些想盗用香槟名字制造各种奢侈品而赚钱的制造商来说，香槟人的胜利预示着他们必须冒被起诉的危险：伊韦丝·斯特·劳商行曾经将它的一种香水冠以“香槟”的名称，1993年，这种做法遭到了禁止。

香槟之乱

1905年，当局试图给葡萄种植区确立界线，此举遭到了种植者们的敌视。自从1890年以来，由于根瘤蚜（一种吸取树汁而引起葡萄死亡的蚜虫）的破坏，种植者们眼睁睁地看着他们来自葡萄的收入大幅度地减少。尤其令种植者们气愤的是那些不择手段的商人，他们竟从香槟传统地域之外收购葡萄酿制香槟。马恩的传统中心地带的种植者认为，只有他们的土壤才适合栽培酿制香槟的葡萄；而南方奥布省（Aube）地区的种植者则断称他们的葡萄园也是古香槟地区的一部分，特鲁瓦（Troyes）曾是香槟地区历史上的省会。由于法国政府的优柔寡断，民众的怒火渐涨，终于在1911年4月12日，造成了令人心碎的结局。马恩的种植者在艾镇骚乱起来，他们掠夺商人的酒窖，将葡萄酒成桶地往街上乱倒。

但是不久，还是理智占了上风，并最终达成了一项协定：马恩的传统中心地带被确认为“香槟”地区，而奥布省则被称为“第二香槟地区 (Champagne Deuxième Zone)”。1927年，奥布省摆脱了它的从属地位，终于成为扩大后的香槟葡萄种植区的一部分。

战争、禁酒和复兴

第一次世界大战期间，兰斯遭到了德军的大炮千余次的狂轰滥炸。1918年后，兰斯只好重建家园。对香槟人来说，停战后的普遍反酒情绪是个坏消息。此前一年，布尔什维克革命就已使重要的俄罗斯市场丧失；到了1920年，战前年进口香槟酒达300万瓶的美国市场，也随着禁酒令的出现而日渐萎缩；紧接而来还有加拿大和几个斯堪的纳维亚国家。接着又是大萧条时代的来临。根据香槟酒作家汤姆·史蒂文森 (Tom Stevenson) 记载，到1933年，香槟酒商们库存的酒能再满足33年的市场需求，可是他们只能蜷缩在法国国内渐有起色的市场上维持着生存。

这时期，销售无门的葡萄种植者们成立了第一个合作团体。1934年，随着禁酒令的废止，葡萄酒行业进入了复兴时期。这也得感谢莫埃和尚尔商行的主理罗贝尔·让·德·沃居埃 (Robert-Jean de Vogue)。为确保种植者能有个像样的生活，德·沃居埃提出了一项具有革新意义的建议，他提议把香槟地区的葡萄价格提高六成。也因此，那些同行业的保守人士便送给德·沃居埃一个外号——“红色马克思”。但是从实际意义上说，就在临近第二次世界大战的那几年中，他拯救了香槟工业。还是由于他的创造性，1941年，德·沃居埃说服德国移民成立了“香槟地区葡萄酒行会” (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, CIVC)。50年后，CIVC成为法国官方最高效率的葡萄酒管理机构。有时，它高高在上，裁决商人和种植者之间的利益冲突；有时，它又像个宣传机器一样如痴如醉地为香槟工业奔走呼号。可以说，CIVC的成功很大程度上归功于德国人的高效、有序和细致的美德。

香槟世界

20世纪90年代，香槟酒行业开始被一些大型联合体垄断。目前最具实力的莫埃和尚东公司占据了香槟出口份额的1/4。莫埃·轩尼诗(Moët-Hennessy)公司机构庞大、结构复杂。1987年，它把用在弗夫·克利科(Veuve Clicquot)、朗松(Lanson)、波米瑞(Pommery)的利润权兼并了路易·威登(Louis Vuitton)的奢侈品公司，这个巨型的超大集团公司(被称为LVMH)的大规模扩张，最终形成了它对香槟出口市场的控制，约占据了出口份额的50%，令人欣慰的是，其酿制的葡萄酒仍旧有着卓越的品质，足以与其庞大的规模相称。

香槟行业中的另一个重要角色是加拿大酒业集团——西格雷莫(Seagram)。它几乎完全控制了玛姆·海德西克·莫诺波勒(Heidsieck Monopole)和佩里耶·茹埃(Perrier-Jouët)等商行。佩里耶·茹埃是个酿制极口香槟的小商行，它的著名品牌——贝勒·艾珀克(Belle Epoque)使用一种彩饰着蓝色和白色花朵的“粉朴丝克”酒瓶。1970年，为了庆祝艾林顿公爵(Duke Ellington)70岁生日，该酒在巴黎的一家夜总会上市投放市场。从此，在美国获得了巨大的成功。近来，西格雷莫的市场决策显得缺乏判断力，比如1993年，它用高价收购了普通的玛姆·科登胭脂红香槟。

科尼亚克(Cognac)家族性的雷米·马丁(Rémy-Martin)公司稳步稳健。在20世纪70年代初，公司获得了克鲁格的大部分股份。亨利·克鲁格生产的香槟档次高，曾被当作其他酒的标准。莱米的投资使它能够购买葡萄园。最引人注目的便是克洛·督·梅尼勒(Clos du Mesnil)，它是大多数复合型白葡萄酒香槟(Blanc de Blancs)的故乡。1985年，雷米·马丁收购了查理·海德西克(Charles Heidsieck)，4年后又收购了派珀·海德西克(Piper Heidsieck)。达尼埃尔·蒂博(Daniel Thibault)是上述两家商行酒窖的主管，他调制的香槟风味宜人，酿酒者的灵逸使酒也有了飘逸的品性。

洛朗·佩里耶(Laurent-Perrier)是战后几年中的一个成功典范。它的主席是贝尔纳·德·诺纳考特(Bernard de Nonancourt)，现已70高龄。德·诺纳考特是诸多英雄式人物中的最后一位，



洛朗·佩里耶商行的贝尔纳·德·诺纳考特

在今天的行业垄断形成之前，他就已影响了现代的香槟贸易。德·诺纳考特年轻时曾与法国抵抗组织斗争，他身边总是有一群能力非凡的人。自从1948年掌管洛朗·佩里耶公司以来，他已将销售额从8万瓶提高到700万瓶，并使洛朗·佩里耶成为香槟行业举足轻重的公司之一。

贝尔纳·德·诺纳考特总是遵循质量路线，而且显示出坚定不移的勇气。他最勇敢的决定是1957年对极富名气的特等西可香槟(Grand Siècle)的引进，这不是一种单一的香槟，而是由三种酒混合酿制而成。最近，洛朗·佩里耶的葡萄酒经营呈多样化趋势，不仅在安托南·罗代(Antonin Rodet)的勃艮第酒公司和杜克洛特(Duclos)的波尔多葡萄酒(Bordeaux)公司占有了主要股份，而且在加利福尼亚，诺纳考特还冒着风险与铁马公司的汤索斯联合，共同投资酿造起泡葡萄酒。

20世纪90年代，作为老传统的继承者，三家了不起的家族性商行保持了良好的收支。路易·罗得若的利润最好，这得益于它葡萄的自给自足，其葡萄园有450英亩。博林格遵循着英美技术路线，以酿制独特细腻优质香槟见长。而波尔·罗歇(Pol Roger)为人称道的则是其产品质量的稳定，几乎不会有一瓶欠佳的香槟流入市场。

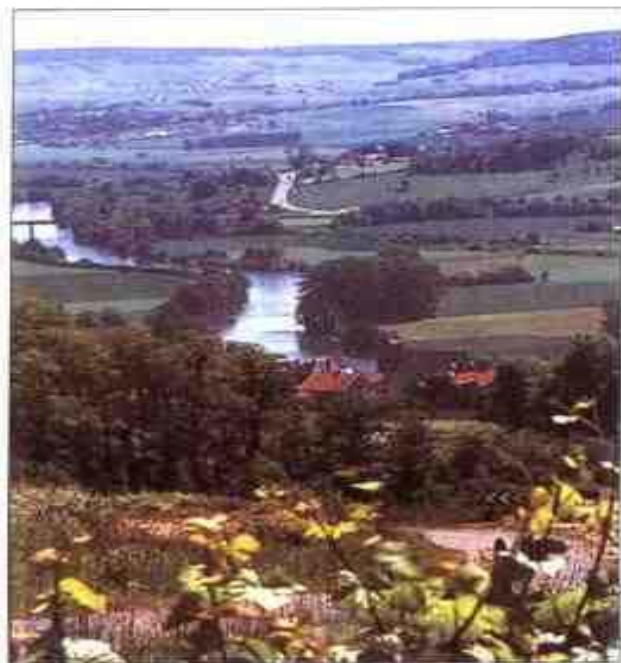
香槟的制作



收获季节，香槟地区的高轮拖拉机在葡萄园耕作

香 槟风味的绵爽与法国北部的寒冷气候有着密切的关系，这种寒冷的气候很适合葡萄的栽培。香槟的中心地带位于巴黎东北部的90英里处。葡萄的主要产区是兰斯和埃佩尔奈以及它们的周边地带，包括兰斯山区 (Montagne de Reims)、科德布朗和马恩河谷 (Vallée de la Marne)。奥布省距巴黎东南部约70英里，尽管大商行们对它不屑一顾，但是，它的葡萄酒是不记年葡萄酒调制中的重要组成成分。在埃纳省 (Aisne)、塞纳-马恩省 (Seine-et-Marne) 和上马恩省 (Haute-Marne) 的一些小葡萄园也种植酿制香槟的葡萄。

人们通常都认为，在法国酿酒用葡萄的栽培面积中，香槟的葡萄园面积所占比例最小。诚然，与法国南部地区米迪 (Midi) 的大型葡萄园相比，这是实情。但是香槟地区的栽培规模是博若莱 (Beaujolais) 和阿尔萨斯的两倍，通常每年生产达2亿瓶香槟，其出口数量占法国AOC类酒 (即酒的商标受法律保护的酒类) 的25%。



马恩河谷

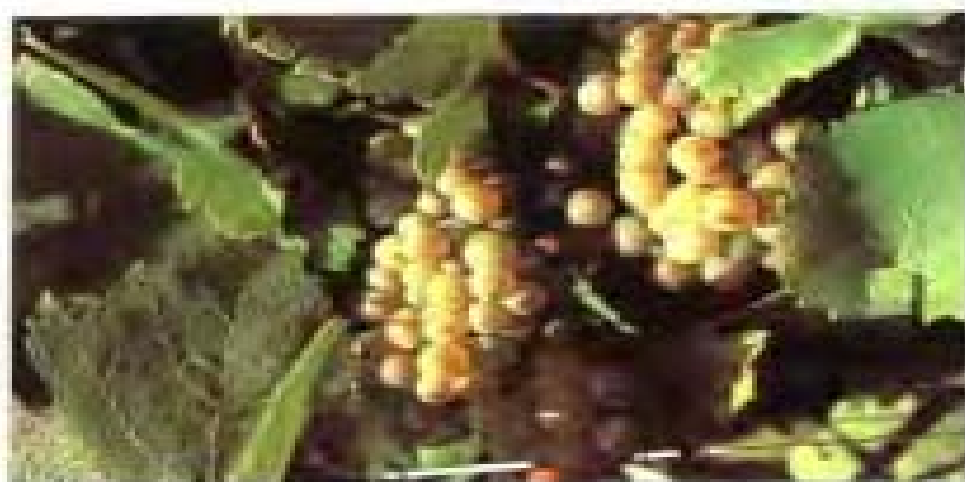
用于酿制香槟的葡萄



摩西诺



摩西诺山



莫比斯

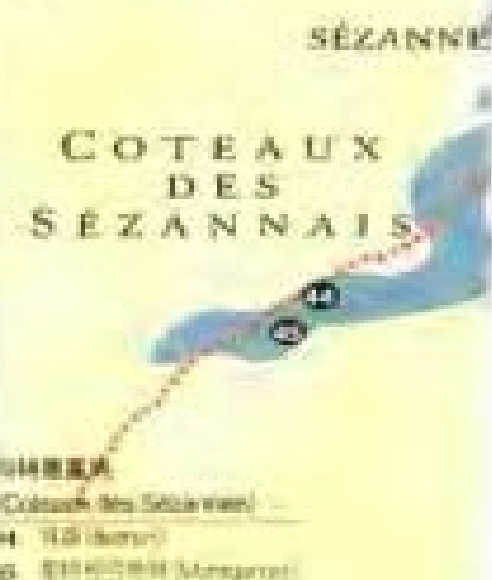
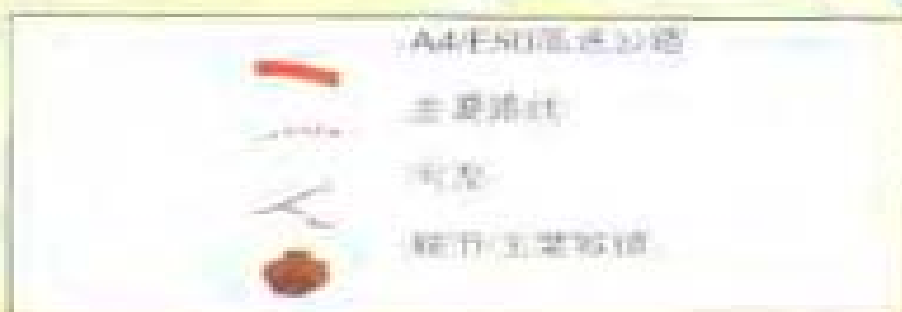
香槟地区的葡萄栽种地

香槟的葡萄种植地域位于巴黎东北的145千米，靠近比利时边界。主要产区集中在马恩地带。奥布省用于酿制香槟的葡萄园位于东南地区的113千米，与勃艮第接壤。还有一些小的葡萄园分布在埃纳省、塞纳-马恩省和上马恩省地带。这个地图上标明了本书中有关城镇、村庄的位置。图中还大致标出了各村镇所属的葡萄产区。



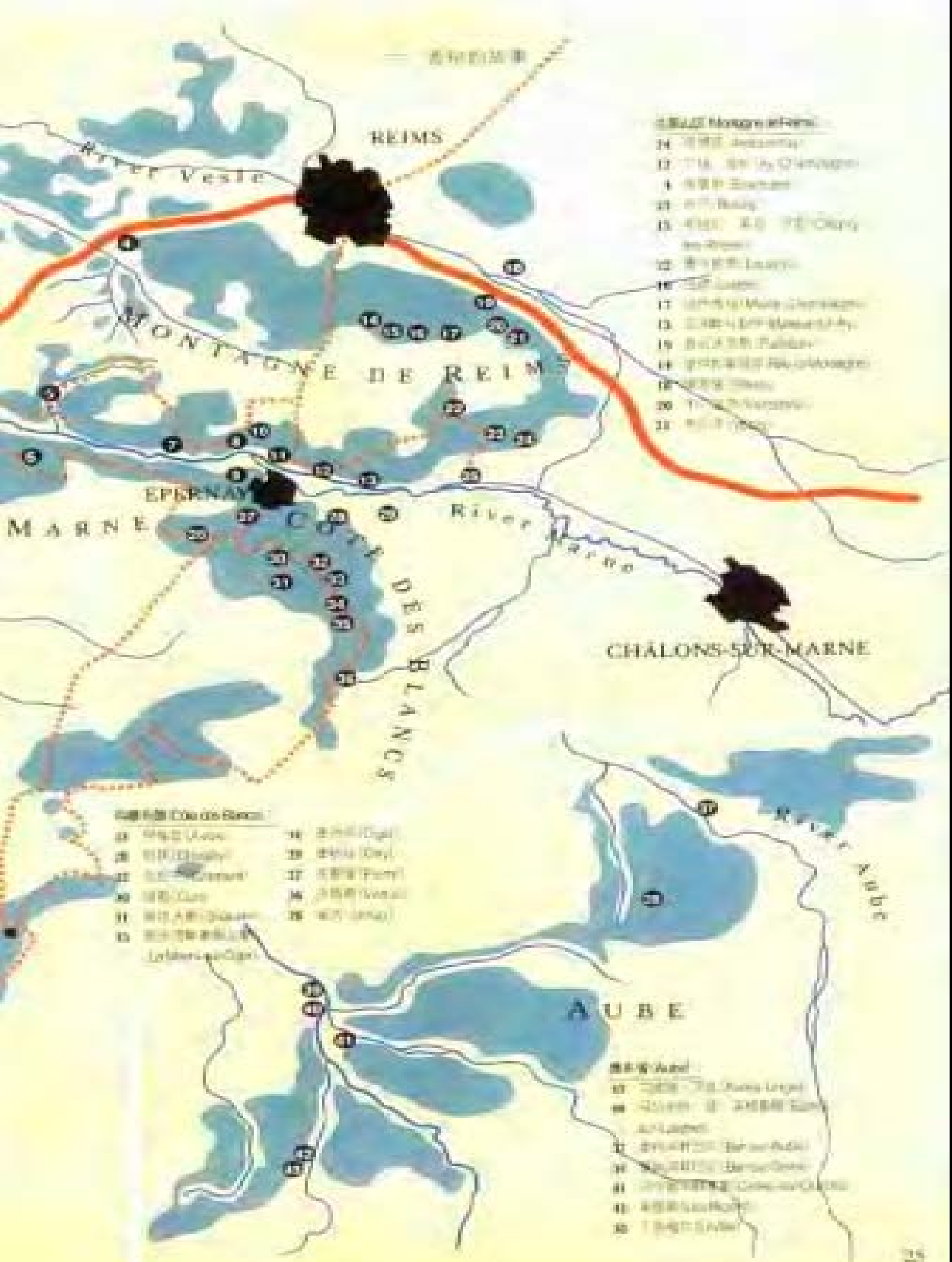
法国国界

- 1 香槟下河谷 (Champagne)
- 2 香槟河谷 (Champagne)
- 3 香槟河谷 (Champagne)
- 4 香槟河谷 (Champagne)
- 5 香槟河谷 (Champagne)
- 6 香槟河谷 (Champagne)
- 7 香槟河谷 (Champagne)
- 8 香槟河谷 (Champagne)
- 9 香槟河谷 (Champagne)
- 10 香槟河谷 (Champagne)
- 11 香槟河谷 (Champagne)
- 12 香槟河谷 (Champagne)
- 13 香槟河谷 (Champagne)



香槟地区

- 14 香槟地区 (Champagne)
- 15 香槟地区 (Champagne)
- 16 香槟地区 (Champagne)



用于酿制香槟的葡萄只有三种：第一种是黑比诺 (Pinot Noir)，大约占葡萄园栽培面积的30%，主要栽培在兰斯山又的山坡上，那里的地层含有沙样的白垩土壤，黑比诺酿制出的酒风味浓烈而不失细腻。虽然容易腐烂，但黑比诺在奥布省还是愈来愈受到栽种者的欢迎。第二种是耐寒的莫尼野比诺 (Pinot Meunier)，它适合栽种在瓦莱·德·拉·马恩地带上较寒冷的土壤里。莫尼野比诺的产量高，香味浓烈，其栽种面积占了总面积的一半，因此随处可见，以致于人们对此品种很少论及。这是极为滑稽的事，因为在几个最大的商行中，如克鲁格 (Krug)、勒德雷尔 (Roederer)、波尔·罗歇和比耶卡尔·萨尔蒙 (Billecart-Salmon)，莫尼野比诺毕竟是酿制不记年香槟的重要原料。第三种便是夏尔冬勒 (Chardonnay)，它的天然产区是有着很深白垩土壤层的考特·德斯·布兰克斯地带。夏尔冬勒比黑比诺耐霜冻，在对香槟酒进行调配时，它是调和黑比诺偏浓口味的必不可少的成分。白葡萄白香槟是一种只以夏尔冬勒为原料酿制而成的白葡萄香槟。

收获季节，手工细心采摘葡萄，将葡萄进行分类，并把坏的去除。这是因为大多数香槟是用黑葡萄 (黑比诺和莫尼野比诺) 酿制的。在压榨过程中任何表皮的破损都会引起葡萄皮色素的脱落，从而引起葡萄汁的染色。相同的原因，葡萄采摘后要尽快地运回压榨，压榨时要做到轻而慢。每次葡萄压榨量约为4000千



收获季节葡萄采摘者在葡萄园里劳动



传统的低压力葡萄压榨



葡萄送达现代化压榨厂

克。最近，修改后的法律规定，葡萄进行三次压榨后，压出的总体积应是2666升(相当于586加仑)。第一次压榨出的是佳酿汁，约2050升(451加仑)，第二次压榨出的是头等汁，有410升(90加仑)，第三次压榨出的是次等汁，体积是206升(45加仑)。

在压榨的过程中会出现一个问题，即葡萄汁的颜色会随着压榨次数的增多而变深，同时酸度也在加大，其风味也就会大打折扣。实际生产中，那些最好的商行只使用佳酿汁，而将第二次、第三次榨出的汁卖给那些生产低价香槟的商行。1992年，政府勒令废止使用次等葡萄汁，同时，将以前的2666升允许值降低到2550升(即从586加仑降到560加仑)。到1995年为了减少库存，每公顷的产酒量也被削减了一半。这样，许多小型酿制商便被挤出了香槟行业。

葡萄经压榨后，必须经过沉淀过程将葡萄汁中的不纯成分除去，通常是在12小时内，使那些固体杂质沉淀到大桶的底部，然后，洁净的葡萄汁就可以用来进行酒精发酵了。常用的发酵容器都是用不锈钢制成的大罐，为数不多的几个顶级商行仍沿用木制容器进行发酵，如克鲁格、阿尔弗雷德·格拉蒂安(Alfred Gratien)和博林格。一些爱冒险的酿制商，如阿维兹的安塞尔姆·塞洛斯(Anselme Selosse)，为了酿制出特别风味的酒，使用全橡木制的发酵大桶。酿制的这一阶段，与其他种类的白葡萄酒还大致相同，只是香槟地区使用的方法和调配艺术使其与一般白葡萄酒有所区别。

香槟地区的方法就是靠在酒瓶中进行第二次发酵，使葡萄酒能起泡。现在，全世界都使用这种方法生产高质量的起泡葡萄酒。但是调酒师的技艺使香槟和一般差一点的葡萄酒区分开来。调酒需要品尝、记忆和经验。只有记住各种酒的特征，才能根据调制室里已确立的风格类型，判断出某种酒适合调配成某种香槟。每年，调酒师都会从当时酿的一批酒中选出一定数量的酒，与较少数量的往年陈酒相配用。

一旦调酒完成后，就要加入精确计量的糖液(糖、陈年的酒和酵母的混合溶液)，此时，酒就进入第二阶段的发酵了。“获



波米瑞(Pommery)的不锈钢发酵罐



高貴精的十種酒桶



法國，奧地利的酒市主管——阿比·特納 (Abel Tarnier)



南美洲，智利雷伊 (Luis Roemer) 所特調配的天汽部
葡萄酒



波多根的巨头——阿兰·德·泊利尼亚克 (Alain de Polignac)



查尔斯·海德西克 (Charles Heidsieck) 的继任主管——达尼埃尔·蒂博 (Daniel Thibault)

“泡过程”是一个缓慢的过程，此过程的目的是要使酒倒入杯中后能有稳定持续的小气泡产生。此时，酒瓶中的压力约5到6个大气压。进行第二次发酵时，将酒瓶侧立堆放着，慢慢地便在瓶壁上产生了沉淀，沉淀物中绝大多数是死的酵母，它会对酒的香味和风格产生很大的影响。此过程陈酿的时间是决定香槟品质的重要因素。通常，不记年型香槟在出售前必须陈酿至少1年，而记年型香槟则起码要陈酿3年。一些注重质量的商行不记年型香槟也要陈酿3年，记年型香槟更要陈酿5年之久。

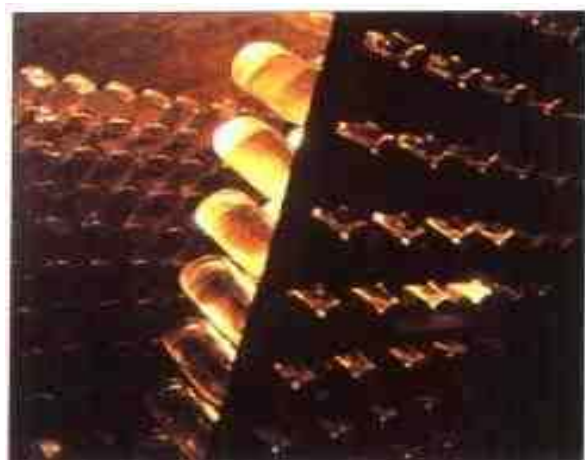


手工沉渣



香槟的储藏(酒瓶侧放)

“沉淀转移(由瓶壁到瓶塞)”是除去酵母等沉淀物的过程，即集中沉淀。传统做法是使用一个带孔的被称为香槟去泥架的架子，将酒瓶倒立在架子的每个孔中，每天转动酒瓶，并改变瓶的倾斜度，到结束时，形成一个瓶颈朝下，瓶身几乎垂直的状态。这个过程中，能够使沉淀集中到瓶塞或瓶盖。现在，这种劳动密集型工作已靠自动化器械来完成，这种器械叫“旋转操作板”，它的工作效率比那些熟练的沉淀操作工还要高。然而，在某些质量意识很强的商行，如查尔斯·海德西克、洛朗·佩里耶和博林格等，仍倾向于采用人工手段，使用传统的集中沉淀方法。



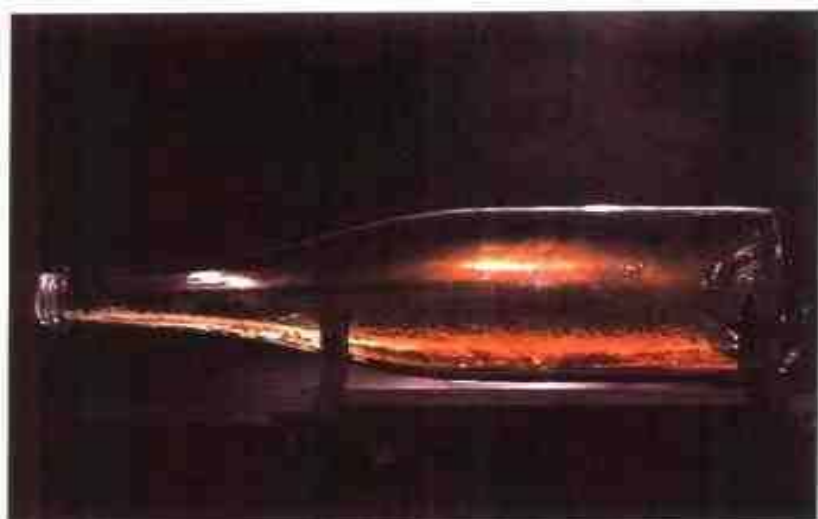
放置在香槟去泥架上的路易斯·勒德富尔的香槟酒瓶，瓶颈处可见沉淀



瓶颈朝下、长期陈酿中的香槟



比耶卡尔·萨尔蒙(Bilecart-Salmon)的旋转操作板(自动集中沉淀装置)



第二次发酵中形成的酵母沉淀物

此后，便可以将酒瓶从香槟去泥架或旋转换作板上拿下，把酒瓶倒置，垂直存放，缓慢陈酿，进入香槟“去泥”的技术阶段，也就是移去瓶塞或瓶盖，除去沉淀物。酒瓶以垂直状态沿一个可以进行冷冻过程的传送带运输，瓶颈的液体经冷冻作用后，使沉淀物凝固成“果冻”状态。这时，沉淀工就可以把瓶再颠倒过来，移去瓶塞，瓶内的气体压力就会把那一小块沉淀物冲出，从而使瓶中的酒保持澄清透亮。这就是人们常称的阿·拉·冰冻集中沉淀法。而老的阿·拉·沃利集中沉淀法，即不



乐器在舞台的灯光中清晰可见。



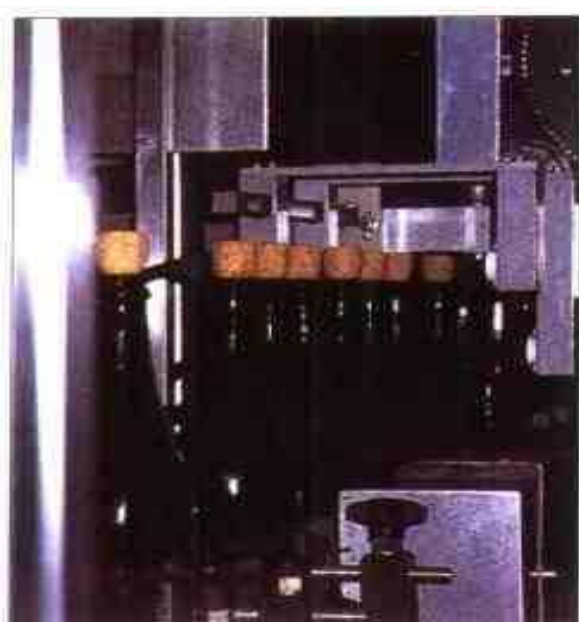
在H.马姆 (G. H. Mumm) 举行的一位音乐家。

经过冷冻的集中沉淀法，现在已很少使用了。但是在一些像塞仑这样的高度传统的商行里，还使用着这种古老的方法。目睹他们小心翼翼地将瓶竖立起来，在瞬间启开瓶塞，以防过多的酒趁着开瓶的间隙随沉淀一冲而出，倒也是一幅壮观的场面。

然而，在去泥过程中毕竟会有一些量的酒喷出，因此，必须把丢失的酒补充回来，补充的是等量的甜酒，这种甜酒也是含有一定量蔗糖的香槟。蔗糖的含量将对酒的风格和甜度产生至关重要的影响。



路易·勒德雷尔的加酒机



路易·勒德雷尔的压塞机



帕尔梅香槟商标的人二粘贴

香槟的风格类型

以下列出了不同风格香槟添加甜酒量的大致范围。

■ **极干型**：这种酒不常见，酿制时未加甜酒，开瓶塞时丢失的酒就是用等量的同种香槟补充的，结果就形成这种极干型香槟，劳任特·皮埃里尔和雅克·塞路斯是酿制此种酒的典型代表。

■ **干型**：添加1%的甜酒，就会酿制成这种经典的干型香槟。通常用酿制出的最好几批酒来生产干型香槟。

■ **次干型**：添加1%~3%的甜酒，酿制成这种介于干到半干之间的香槟

■ **半干型**：添加3%~5%的甜酒，酿制成这种具有半甜味的香槟

■ **甜型**：添加8%~15%的甜酒，这种香槟甜味明显。

香槟的鉴赏

尽管瓶塞开启时“砰”地巨响声和随后激射而出的气泡是香槟的魅力之一，但是评价香槟质量的更为可信的指标是外观、气味和口感。鉴赏时首先利用你的视觉，因为对酒的视觉

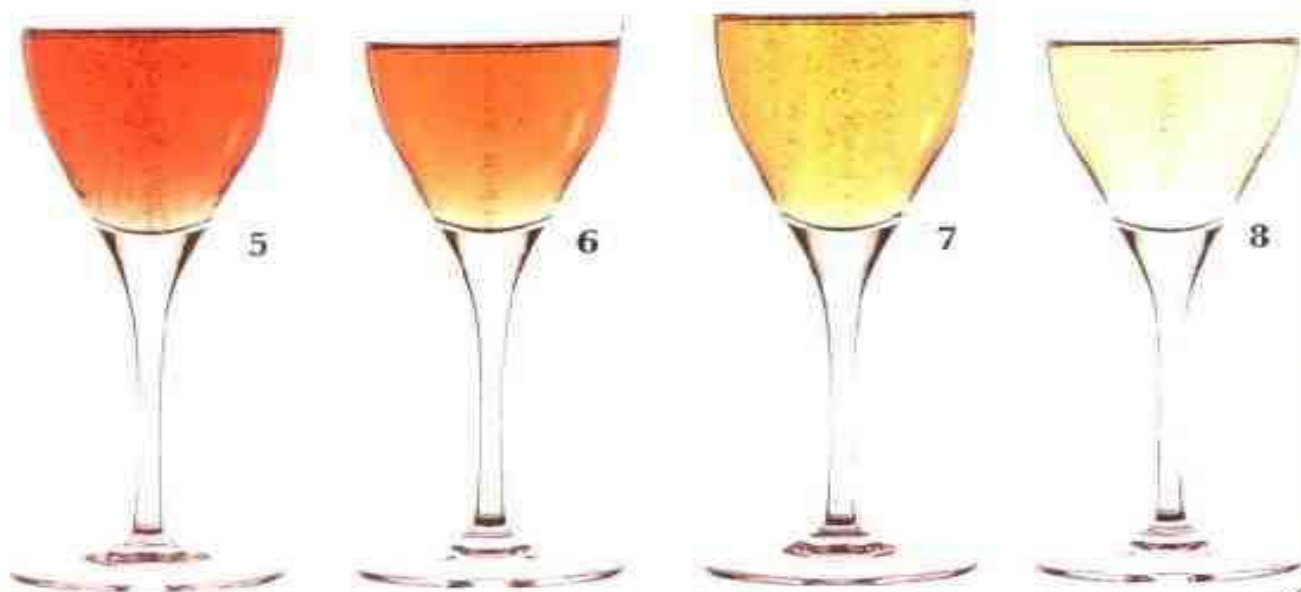
香槟的色泽

香槟的酒体应是绝对澄清和完全透亮的，因此外观浑浊或不透明的香槟肯定是劣品。大多数香槟是黄色的，颜色跨度从柠檬色、稻草色到樱草色、酪乳色直至金黄色，甚至古铜色。如果酒略带淡青色，这说明该酒品质卓越而新鲜，如果带有黄褐色，则要敲响警钟，因为这暗示该酒已经过了它的最佳饮用期。



印象是判断酒可能具有的品质和成熟度的一个重要标准。瓶塞开启后，倒一点到郁金香型酒杯中，约5厘米(2英寸)高度，注意杯中酒面所冒出的气泡，它的颜色应该是雪白的。然后，手握杯柄，将酒杯倾斜45度角，衬以桌布或纸张等白色底色，认真观察酒的外观和色泽。

- | | |
|--|--|
| <p>1 草黄色的莫尼野比诺
(Pinot Meunier) 香槟</p> <p>2 全草黄色：高度黑比诺
(Pinot Noir) 香槟</p> <p>3 深金黄色：用木制容器
陈酿的香槟</p> <p>4 柔和的橙红色：调酒用
的浅红色香槟</p> <p>5 浓玫瑰红色：使用葡萄
皮接触法，用高含量的
黑葡萄酿制</p> | <p>6 深玫瑰红色：粉红色中
带有各种色度的铜色
(酿制于1985年)</p> <p>7 暗金黄色：陈酿16年的
风味成熟的夏尔冬勒
(Chardonnay)，勒梅尼
勒 (Le Mesnil) 出品</p> <p>8 鲜艳的柠檬色/草黄色：
带有些青色、新鲜的白
葡萄白香槟</p> |
|--|--|



接下来是对着明亮的自然光，仔细研究泡沫，它们应该有一致的形状，充满活力，以持续的气流流向酒的表面。行家能分辨出哪种是理想的泡沫状态。大部分香槟人认为泡沫愈小，香槟的品质就越高，但是大的气泡并不意味着酒的档次就一定低——你的味觉才是更可靠的判断。

嗅与品

香槟的气味更为重要，在品尝香槟时，鼻子是最灵敏的器官。实际上，嗅觉与味觉是紧密联系在一起的，我们嗅觉的结果经常要靠味觉来加以证实。握紧杯柄，充分晃动酒杯，使酒的香味能很好地释放出来，鼻子靠近酒杯，小吸几口气，而不要吸长气，因为吸长气会使鼻子的灵敏度很快钝化。来，尤其是对着有气泡冒出的酒的时候。注意香槟的香味是台浓淡相宜而又令人陶醉。

诚然，根据酒的颜色能判断出酒龄，其实，酒龄也可根据嗅觉判断出。新鲜的香槟能释放出酿制该酒的葡萄品种所具有的原始香味。比如，夏尔冬勒闻起来有一股刺鼻的花香味，黑比诺具有的则是易分辨的果香味，而莫尼野比诺带有香料的香味，有点类似新鲜烤面包的那种柔和的气味。典型的不记年型香槟通常是由三种葡萄混合酿制而成的，如果其中哪种葡萄占着优势比例，则酒弥漫出的气味中就以那种葡萄的香味为主。其次，还有一股次要的香味，从本质上说，这种香味是发酵本身所造成的味道。那些用木桶发酵而酿制出的名贵香槟，就经常带有从木桶上获得的轻微的苦香味，但是随着酒的陈酿，这些名贵的香槟就形成一种迷人、舒适的香味。完全成熟的香槟（6~10年）的香味就更复杂了。它们闻起来更具葡萄酒的香味，而没有新鲜香槟的那种果香味。成熟香槟由于陈酿时间长，通常会在瓶塞上长出一点点老酵母。这些酵母的自溶增加了酒味的复杂性，但是这不会引起酒的纯净和澄清等外观的改变。

现在，来谈谈最重要的鉴赏：香槟和味蕾的接触以及由酒的质地所引起的口感。

香槟的品尝



外观的鉴定



气味的鉴定



口感的鉴定

饮一大口，同时吸进香槟上层的酒气（是否来点汨汨声由你决定！），让酒在口中回荡几次，以便酒能接触嘴中的不同部位，这个动作很滑稽，但它能够使舌头充分感受到四种基本味道：在舌尖上能感受到甜味，酸味在舌的两侧，咸味和苦味则在舌根。品尝的第一步是判断酒是否具有地道清纯的葡萄风味。“清纯”是重要的特征性的指标，对于水果，它就意味着新鲜和具有自己特色性的味道，这样，我们就能判断出这种香槟是比诺风格的还是夏尔冬勒风格的。

在口腔和喉部会发生稍稍麻刺的感觉，这是因为气泡刺激了口腔黏膜。这时，味蕾则会留下对酒感受的如下记忆：“沉静的不又不失活力的香槟气息”（让-克劳德·鲁德语，Jean-Claude Rouzaude's）、属于葡萄酒的那种果香味，甚至那种浓淡相宜而又微妙得可以清晰分辨出白垩土壤所特有的葡萄味。然后，咽下酒，考虑是否要再来一口。名贵的香槟会在你的喉咙后壁留下特有的感受，其香味也会在你的口腔里绵绵不散。

商标的知识

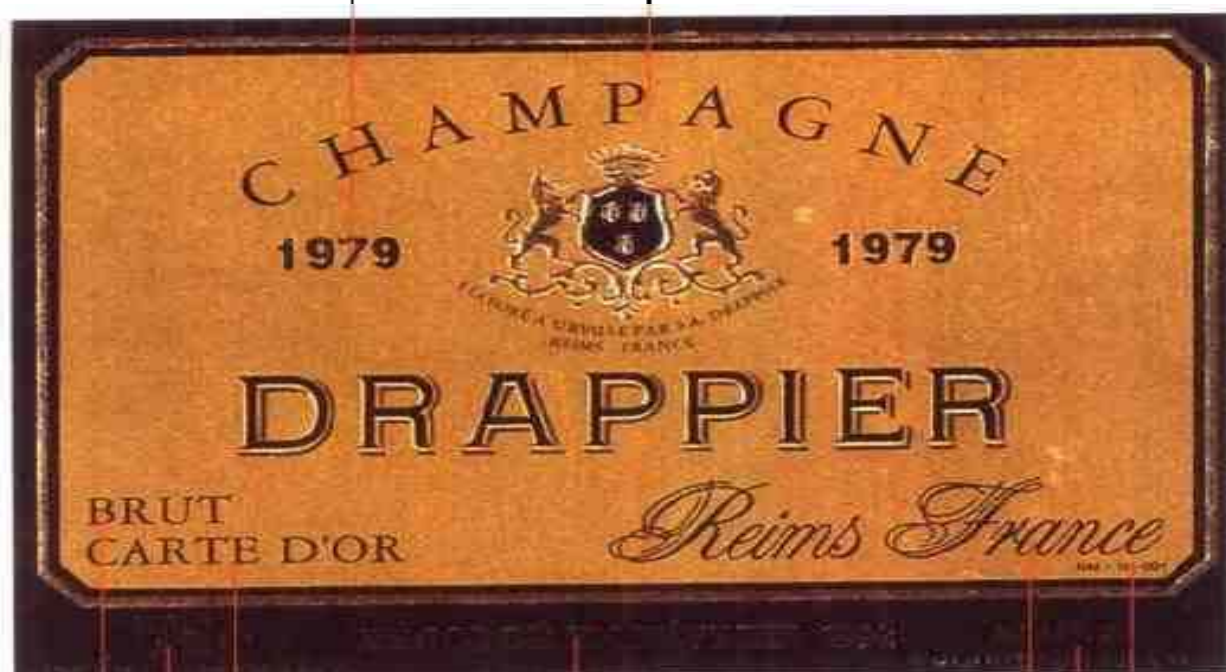
在法国的优质葡萄酒中，香槟是唯一一个在商标上不标有原产地名称监制(AOC)字样的葡萄酒。然而，“香槟”名称是受法律保护的，对香槟的酿制也有着严格的控制。其商标上的信息可以帮助你购买时作出选择。

记住以下要点：

- 真正的香槟在商标上都带有“香槟”一词的显著字样，紧接其下的便是生产厂家的注册商标。
- 香槟总是标明酒的干度或甜度(从极干型到甜型)，在适当的地方还会标明酒的风格类型，如标有“黑葡萄酿制的白香槟”(表明只能用黑葡萄酿制)，“白葡萄酿制的白香槟”(表明只能用夏尔冬勒白葡萄酿制)等。
- 记住香槟的商标上会标有适当的日期，有时也注有除泥日期。
- 商标上应表明瓶内酒的体积：香槟酒瓶的体积跨度通常是从1/4标准瓶(1.87毫升)到1标准瓶(7.5毫升)，再到超大型的尼在甲尼撒瓶(相当于20个标准瓶的体积)。商标上还标有酒精含量，用体积百分比表示，通常的酒精度在12%左右。
- 酿制商所在的镇或村以及国别，标在商标的下半截。
- 最令人感兴趣的内容是标在商标的底部的那些小字，包括香槟的专业注册代码，该代码是由CIVC(香槟地区葡萄酒行会)在1990年制定的。开头两个字母代表香槟酿制商的类型：NM(混合酿制型商行，Négociant-Manipulant)；RM(用自己的葡萄酿制香槟的小种植主，Récoltant-Manipulant)；CM(联合酿制的合作社，Coopérative-Manipulant)；SR(种植主家庭型商行，Société de Recoltant)；RC(联合种植主，Récoltant-Coopérateur)；MA(买方自己的商标的香槟商行，Marque d'Acheteur)。

酿制日期(1979
——有着优越品
质的一年)

酒名
(香槟)



去泥日期

商标名(酿制
香槟的商行)

调配酒的名称

酿制商的镇
名及国别

容量

酒精含量(体
积百分比)

风格类型 一极干

登记号

MA型大致的意思是“买方自己的商标”，广泛被英国的葡萄酒商和超市使用，它们需要使用自己的商标，而不是香槟酿制商的商标。

香槟酒瓶的开启

瓶塞突然去除时“砰”的声音表明瓶中有大量的二氧化碳气体喷出，酒杯中酒的气泡若以柔和的“嘶嘶”声冒出，则酒的品质较好。



扭开瓶口上的细铁丝

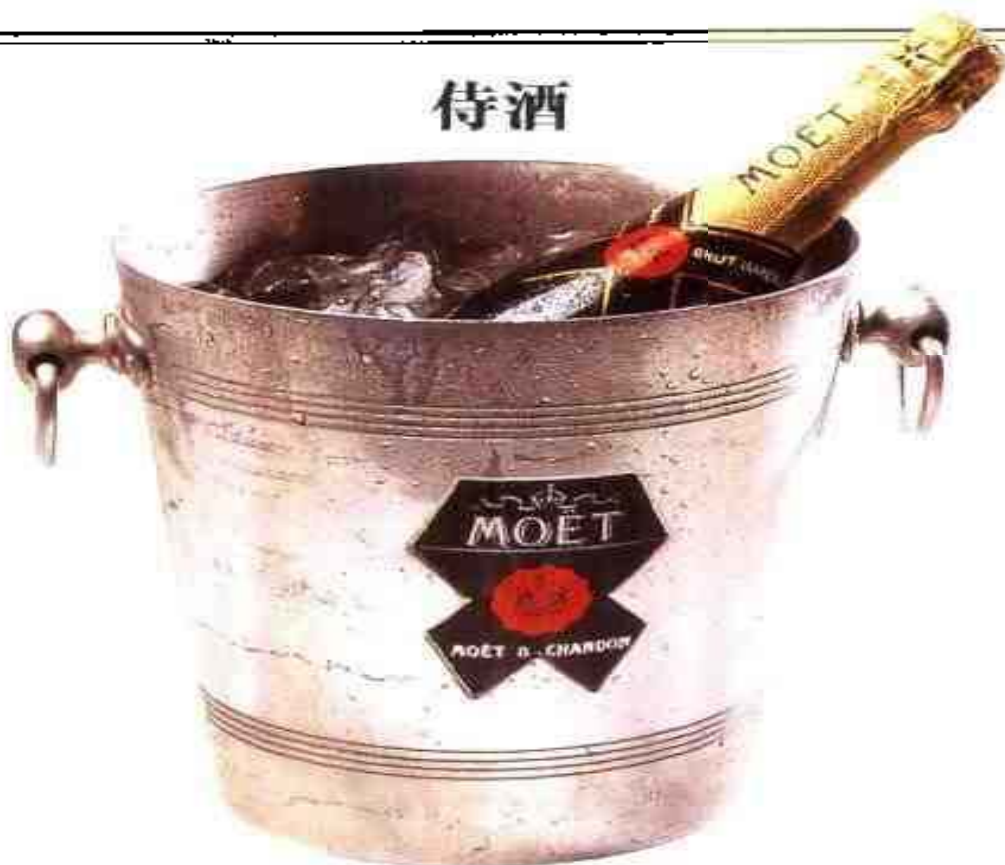


松动瓶塞 食指弯压在瓶塞上

开香槟酒的顺序：

- 手旁准备一只酒杯，以防打开瓶塞时因操作失误而有大量的香槟溢出。
- 切断包在瓶塞上的金属盖，扭开缠绕在瓶口的铁丝。
- 冰过的香槟酒瓶要放在桌面或其他平整的物面上，用一只手握紧瓶，另一只手控制住瓶塞，拇指紧紧地按在瓶塞上，其余手指握紧瓶颈。
- 松动瓶塞，用大拇指将瓶塞来回旋转的同时向上拔，或者一只手按住瓶塞，另一只手使瓶旋转。当瓶塞已松动时，请务必将酒瓶倾斜一个角度，手掌要像刹车那样控制住瓶塞，以免瓶塞冲出，成功地做完上述步骤后，你可以轻轻地叹口气了。当然，如果你腕力不够，也可以用开瓶器来打开瓶塞。

侍酒



在快速冰冻香槟时，桶里放满冰和半桶水。

有派头的香槟准备工作并不容易。去寒要稳要轻，冰酒的温度要得当，泡沫喷出时要避免喷到客人身上，这些无不要灵巧与机敏，还需要专心与经验。

冰酒

香槟只需轻微降温即可，而不是猛地降到零度（32 F），因为在零度打开的香槟是很难鉴赏它的风味的。通常香槟冰到6℃～9℃（43 F～48 F）就可以了，在这范围内香槟的味道不仅闻起来或品尝起来都最好，而且瓶内气体的压力也减小到一个大气压，因此也减少了瓶塞打开时泡沫一冲而出的危险性。因此要么把酒放到冰箱（不要放到冷冻室！）里冰一个小时，冰箱温度调到6℃（43 F），要么把酒放在冰桶中：桶里放满冰，并加半桶水，大约冰20分钟即可。

当然，上述的说明只是一个粗略的情况，对不同的香槟，

还要根据其储藏条件的不同而采取不同的措施：新鲜不记年香槟冰冻的温度就要比长时间陈酿的香槟高。如果你居住在楼层中心的一个小而热的套房里，则香槟冰冻的时间也要长一点。你可以将香槟在冰箱里放置48小时，但是也不要太长，因为过度的冷却会破坏酒的泡沫和风味。

香槟礼仪

在为你的客人准备香槟之前，先倒一点到杯里，闻一下并品尝一点，检查是否带木塞气味或霉味。现在，带木塞气味的香槟比以往要多，因此如果你检查到这种情况，要立即到购买

香槟酒杯

好酒要配好杯。然而在过去，为了迎合那些稀奇古怪的时尚，酒杯的形状一直被扭曲。就拿那种广口香槟酒杯来说吧，从“美好时期”（Belle Epoque，普法战争结束至第一次世界大战前）时代到20世纪60年代，它在法国被广泛使用。实际上，那种酒杯于香槟酒无益，因为它贵的气泡很快就丢失了。最好的、性能全面的酒杯是纤细的郁金香型酒杯，它向顶部渐渐变细，能保留住酒的香气，因此这种酒杯不仅制作精致、闪闪发光，而且对香槟也有很大的益处。但是郁金香形酒杯并不是饮香槟的唯一专用的酒杯。现在，一种香槟用细长酒杯（flute）正成为时尚。尽管这种细长的高脚玻璃酒杯形状典雅，但是直到现在它才成为品尝香槟的理想酒杯，这是因为《葡萄酒观察家》的托马斯·马修斯（Thomas Matthews）曾经作出这样的不利评述：这种细长的圆柱形的酒杯使酒很快形成泡沫，从而酒的品质就很难鉴定了。

富于创新的澳大利亚酒杯设计家乔治·瑞戴尔针对托马斯·马修斯的评价作出了反应，他设计出一种质量很好而且也相对价廉的细长酒杯，即“普雷斯蒂奇酒杯”。用瑞戴尔的话说，“它稍微开口的杯口和轻微弧线形的杯体”更有利于集中传递酒的芳香和

的商店去退货，同时，不要忘记带上瓶塞。软木塞启开后通常会膨胀成蘑菇型，但是有时它还保持原来的那种尖头栓状，当然，这并不说明该香槟质量有问题，原因可能是酒储藏的时间较长，又没受到很好的保管。

一旦你对酒的品质感到满意，就可倒入杯中了，每杯酒的量最好不要超过酒杯容量的2/3，这样客人在享受酒的香味时酒不易从杯中溢出。在瓶颈缠条毛巾也是个不错的主意，这样可以避免冰冷的液滴滴到客人的肩上，尤其当客人是那些穿着由迪奥设计的比较暴露的时装的迷人女上时。

浓郁的品质”。因为香槟酒杯既是用来作严肃的品尝之用，同时也是餐桌上一道美丽的风景，所以你要尽可能地使用好一点的酒杯，每个酒杯大概11英镑。

优质的香槟酒杯不宜用洗碗机清洗，要防止破裂；任何微量的洗涤剂或所谓的清洁剂都会留下化学品味道，甚至造成香槟泡沫的丢失。因此，香槟酒杯应该手工洗涤，用温水冲洗干净，然后晾干并用新熨过的餐巾擦净。

典型的郁金香形香槟酒杯

标准的细长高脚玻璃香槟酒杯

大号细长高脚玻璃香槟酒杯



保管好已打开的香槟酒瓶

大多数人都认为一瓶香槟应该在一个场合内喝完，因为香槟的泡沫消失得很快。其实通常这并不是事实，如果你使用一个普通的葡萄酒用瓶塞，塞住已喝了部分的香槟酒瓶，并把酒瓶放进冰箱里，能保存24小时而不影响香槟的质量。如果你使用一个价格不足1英镑的简单香槟瓶塞，则香槟能保存几天而泡沫依旧正常。本书介绍的香槟不下几百种，在对其研究中，我为香槟泡沫保留的时间之长而深感惊叹，当然：保存香槟时要使用合适的瓶塞封住瓶口并进行冰冻。



斟酒：倒入半杯至2/3杯，以便充分鉴赏香槟的芳香



保存饮剩下的香槟可选择的瓶塞

香槟酒瓶的型号

香槟酒瓶有10种不同的型号。然而只有1/2标准瓶、标准瓶和麦格郎么瓶能不受约束地上市，这些瓶里可进行第二次发酵。耶罗波安酒瓶和其他更大些的酒瓶的运输要受到技术限制，其技术标准源于7.5毫升(25.4液量盎司)的标准瓶，1/4标准瓶也是如此。大型酒瓶——塞么那扎(Salmanazar)、拜尔撒扎(Balthazar)和尼布甲尼撒(Nebuchadnezzar)——现在已很少生产了。

不同型号的酒瓶及其容量

1/4标准瓶	1.87毫升(6.3液量盎司)
1/2标准瓶	3.75毫升(12.7液量盎司)
1标准瓶	7.5毫升(25.4液量盎司)
麦格郎么瓶(2标准瓶)	1.5升(50.8液量盎司)
杰罗鲍么瓶(Jeroboam,4标准瓶)	3升(101.6液量盎司)
瑞褐鲍么瓶(Rehoboam,6标准瓶)	4.5升(147液量盎司)
美索瑟那瓶(Methuselah,8标准瓶)	6升(196液量盎司)
塞么那扎瓶(12标准瓶)	9升(304.8液量盎司)
拜尔撒扎瓶(16标准瓶)	12升(406.4液量盎司)
尼布甲尼撒瓶(20标准瓶)	15升(508液量盎司)



香槟记事

香 槟实际上是一种混合酒，因为在法国东北部的寒冷气候里，葡萄并非每年都能长到十成熟。这样，为了酿制出可口的香槟就必须搀混一些其他的葡萄酒。不混合其他的酒就能单独酿制出美味的香槟，或许十年才会出现两三次。令人遗憾的是，现在有这样一种趋向：对香槟的酿制年份公布太多，可是年份又有出入。下面的一份清单将会给你指出直至1966年的酿制真实年份表（最后十年的酒在拍卖中还可遇到）。

以下是所采用的质量标号

★ ★ ★ = 最佳的年份

★ ★ = 一流的年份

★ = 过得去的年份（需要认真挑选才会觅得上佳的好酒）

1993 9月初的暴雨使得酿酒的好年份泡了汤，但是早熟的莫尼野比诺葡萄质量还是不错的。

1992 普普通通的一年，受到了雨水的影响，酸度和酒精度都低，适合大桶混合用。

1991 完全笼罩在辉煌的1990年的阴影之中。实际上，1991年虽然算不了上乘年份，可也不算差。一些著名的商行声称有佳品酿出。

1990 ★ ★ ★ 全欧洲的一个酿制好年成，比得上辉煌的1985年和1982年。

1989 ★ ★ ★ 伟大的一年，葡萄酒令人垂涎欲滴，而且成熟得快。

1988 ★ ★ 农场、干燥室等各方面都是很好的一年，比1989年和1990年稍逊色。

1987 从各方面看，都不是个出好酒的年份，显得单调沉闷。有两个商行例外：路易·波米瑞、雅克·塞洛斯（Jacques Selosse），它们曾出了几批好酒。

1986 ★ 虽然许多商行都公开抱怨，但还是个过得去的年份，尽管算不上一流。某些葡萄发生了早期腐烂，有必要认真挑选。波尔·罗歇的夏尔冬勒白葡萄酒品质卓越。

1985 ★ ★ ★ 辉煌、成熟而且均衡的一年，但是产量不大。出色

的有：博林格的格兰得·安尼 (Grande Année)、佩里尼翁修士、佩里耶·茹埃 (Perrier-Jouët) 的美好时期。

1984 近十年来最不成功的一年，慎重！

1983 ★★被某些批评家严重低估了，1983是个相当不错的年份，含有使人提神的酸汁。优质的白葡萄酒有：查诺斯·海德西克的米勒奈瑞斯 (Millénaires) 酒和汝纳特修士酒 (Dom Ruinart)。

1982 ★★★虽然它的辉煌是毋庸置疑的，但是有一些酒的酸度不足。所出的最好的香槟是极其卓越的，如克鲁格就堪称杰作。

1981 ★★产量不大，质量不稳定。但是该年份中最好的香槟，比如克鲁格、勒德雷尔和博林格等，还是很有活力的。

1980 产量小，质量不一，佩里尼翁修士香槟质量上乘。

1979 ★★一流的年份，最初酸度偏高，但是现在显示出了良好的质量。

1978 与1980年差不多，有些商行自称酿出了好酒，但从整体上来说，购买时还是应该避免选购这一年份的酒。

1977 糟糕的一年，就我所知，勒德雷尔的水晶香槟 (Cristal) 还可以。

1976 ★★葡萄酒壮丽的一年，最好的酒，如克鲁格和海德西克的蓝钻石，质量绝佳。有些酒风味成熟。

1975 ★★多年难觅，香槟酿制细腻。质量普遍有重大突破。

1974 困难的一年，玫瑰红香槟还过得去。

1973 ★★时髦雅致的香槟。有些香槟如果保存得好，现在仍属一流 (如克鲁格)。

1972 惨不忍睹的一年。

1971 ★★★能长时期保存，品质一流，至今仍充满活力。

1970 ★★香槟气味浓郁，适合快速品尝。

1969 ★★高酸度使得最上乘的香槟能保持良好的起泡状态。

1968 极差的年份。

1967 一些使用生长在斜坡上的葡萄的商行酿出了较好的酒。

1966 ★★★战后最辉煌的一年，品尝起来完美无缺。

1966年前最好的年份 1964、1959、1955、1953、1949、1947。

年代久远的珍贵收藏品：1934、1929、1928、1921、1919、1914、1911、1904。



第二部分

主要香槟酿制商

香 槟是庆典和慰问场合的最后一出戏，在狂欢和胜利的那一刻，没有什么能与此相比的了。那一刻来临时，众人情绪高涨，似乎没有其他的饮料可以代替。魔力的后面便是那四溅的酒泡。有人花费了大量时间在法国香槟酿制商的酒窖里收集到一些情况，本书就通过这些人的所见来揭示香槟的魅力所在。

以下的两章简介涉及到的香槟商标有100余个，附有现今仍出售的香槟的详细鉴赏要点。这也是本书的重点所在。香槟地区的葡萄酒商行风格差异很大，这里我着重介绍香槟一些显著的特征和酿制思路，因为它们对香槟的风味有着极大的影响。

在主要香槟酿制商简介中，介绍有国外市场上常见的香槟商标，包括一些著名品牌香槟、合作社酿制的香槟（它们在杯中比许多著名公司的香槟还要漂亮，尤其是不记年香槟），还包括通常由那些小酿制商出品的佳品。曾经在20个大公司统治下所形成的香槟概念，现在已经过时了。香槟是在经济危机中露出水面的，该产业行情处于不断变化之中，到20世纪90年代末，酿制商们的势力可能会决定它们的命运，这如同勃艮第酒在80年代所发生的情况。

后面以较短篇幅，介绍一些二流的香槟酿制商的简单资料。其中，也会出现个把一流的香槟酿制商，这是因为它们没有提供详细的资料，因此未能列在主要香槟酿制商简介中。

当我对某种香槟作了重要的评述时，我都会提及最晚一次品尝的时间，因为香槟是活的东西，经常处于变动之中。如果我提到了我未品过的香槟，我也会向读者说明实情。

信息框

信息框上会给出生产地址、每年的大致产量和香槟酿制商在总体上所处的质量星级（1~3个），还标有适合某种香槟风味的菜肴。单独的类型框上列出了推荐的香槟种类。

	产地
	年产量
	星级
	推荐菜肴



亨利·阿伯莱 (Henri Abelé)

创立于1757年，亨利·阿伯莱是历史第一悠久的香槟商行，这个有着动人历史的商行是与香槟酿制的技术革新紧密联系在一起的。

1834年，奥古斯特·汝纳特·德·布里蒙 (Auguste Ruinart de Brimont) 同安托万·穆勒结成伙伴关系，前者是亨利·阿伯莱创立人的得意外甥，而后者是弗夫·克利科 (Veuve Clicquot) 的前任酒窖主管，曾经帮助克利科寡妇发明出了集中沉淀装置。50年后的1884年，阿伯莱酒窖发明出冰冻去泥法，今天，这种方法还在香槟工业中广泛使用。商行的控制权于1942年移交到孔帕利·弗雷凯斯·德斯·格兰斯 (Compagnie Freicaise des Grands) 手中；1985年，商行被弗雷克西内特 (Freixenet) 收购。弗雷克西内特是大型卡瓦 (Cava) 起泡葡萄酒生产商。弗雷克西内特的主席——若泽·费雷尔·萨拉 (Jose Ferrer Sala) 在第一次品尝过亨利·阿伯莱的香槟后，拒绝购买哪怕一瓶酒，是否他太失望了呢？还是此酒未能给他留下深刻印象呢？一点也不是。费雷尔主席是如此喜欢这种香槟，以致他决定买下该商行。

据说：亨利·阿伯莱的香槟风格是干型，味道细腻而充满芳香。对不记年型苏里若·德·兰斯香槟 (Sourire de Reims) 来说，这完全符合事实。该香槟是根据兰斯天主教堂的守卫天使命名，印在商标上的守卫天使向你露齿微笑。苏里若·德·兰斯品质卓著，质量稳定，呈淡金黄色，泡沫细小。它绚丽而甘美的品质来源于不记年香槟的特殊混合酿制——60%的夏尔冬勒、30%的莫尼野比诺、10%的黑比诺，而且在瓶中还要有较长



苏里若·德·兰斯NV香槟



1982年的帝豪香槟

的陈酿期。据我推测，瓶中的实际时间可能比商行自称最适宜的两年半时间要长。不记年型的桃红干香槟在细腻方面稍逊一筹，但是气味颇佳；含暗铜色的粉红色使这种酒富于生气，这种颜色的产生是因为与葡萄皮接触而造成酒部分染色，在酿制快结束时会出现轻微的焦糖色。然而，我认为这会对酒的细腻度产生影响。记年型香槟在质量上就显得参差不齐了。1982年的帝豪香槟(Grande Marque Imperiale)主要用黑比诺酿制，该香槟似乎缺少了果香味，品尝起来酸度也显不足，商行自己也承认质量比不上1976年和1975年的记年香槟。1983年的帝豪香槟比1982年的要好，其味鲜明爽，果香和酸度也浓淡适宜。瑞瑟沃·督·瑞派斯白葡萄白香槟出类拔萃，这是一种只在好年成才酿制的香槟，1983年的香槟可以说是完美无缺的极品干香槟，色泽淡黄，香味四逸，只有一流的而且须陈酿10年的夏尔冬勒香槟才有此种风味。

☼	兰斯
🍷	500 00C瓶
★	优质

类型
不记年型
苏甲若·德·兰斯
桃红型
桃红干
记年型
帝豪香槟(1982、1983)
名品
瑞瑟沃·督·瑞派斯白葡萄白香槟(1983)

苏里若·德·兰斯NV香槟 ▶





米歇尔·阿尔奴 (Michel Arnould)

米歇尔·阿尔奴和他的儿子帕特里克 (Patrick) 是典型的香槟地区的葡萄园主，他们的葡萄园规模宏大，里面所产的葡萄被广泛用于那些名品香槟调配酒的酿制。

在酿制并销售以自己的名字“阿尔奴”为商标的香槟的同时，阿尔奴也为博林格种植葡萄。酿制阿尔奴的葡萄产自他葡萄园中最好的那一片，位置在韦尔兹奈 (Verzenay)，方圆约12公顷 (30英亩)。同其他葡萄园主的单一葡萄园香槟相比，阿尔奴香槟高贵之处在于它的葡萄品种、酒各方面的相宜和淡黄的质地。与那些大商行酿制的不记年型香槟相比，他们的香槟也不显得有丝毫的逊色，在盲品时，他们的得分总是很高。

干香槟是真正的黑葡萄酿制的白葡萄酒 (100%黑比诺酿制)，由两批酒混合而成，在瓶中陈酿三年即可饮用。它外观华丽，色泽淡黄，品质丰盈，但其香味又不过于浓郁。一旦饮过一杯，你就会一发而不可收拾，第二杯、第三杯、第四杯……这种情况在饮优质香槟时总会出现。半干型香槟与干香槟的成



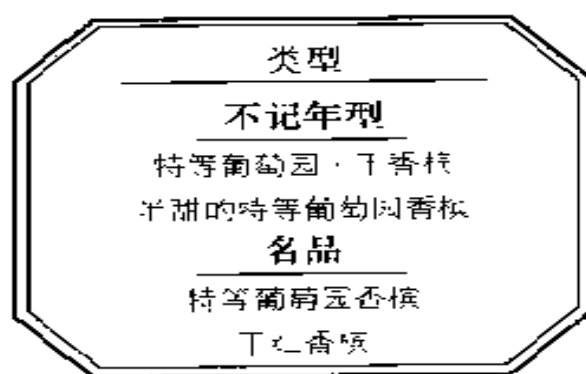
特等葡萄园·干香槟

分类似，只是添加了多一点的甜酒，因而口感明显较甜，可以佐以果子馅饼，就是那种法国的宜人的倒置型苹果馅饼，干红香槟 (Brut Réserve) 没有甜味，它是用2/3的黑比诺和1/3的夏尔冬勒混合酿制而成。夏尔冬勒使这种上乘的香槟具有飘逸明晰的品质。此酒入口苦涩，可在吃一些特殊的鱼类菜肴时饮用，如茴香烤鲈鱼。

如果我身处孤岛，阿尔奴香槟将成为我的首选，它能使我放弃自杀的念头，扔掉已上了膛的左轮手枪，鼓起勇气等待遥远地平线上出现营救船只的帆影。



黑比诺葡萄



特等葡萄园·干香槟 黑葡萄酿制的白葡萄香槟 ▶





阿亚拉 (Ayala)

对那些喜欢口感细腻而不是酒力的人来说，阿亚拉记年香槟是不错的选择。

在过去，阿亚拉曾是一个著名的品牌，而在今天，它已不流行了。该商行是埃德蒙·德·阿亚拉 (Edmond d'Ayala) 于1860年创立的，她是穆勒伊子爵 (Vicomte de Mareuil) 的侄女。加布里埃尔 (Gabrielle) 嫁妆的一部分就是穆勒伊的葡萄园，按葡萄园等级划分可达到99%，这个独立的大牌商行至今对这个葡萄园还拥有所有权。

阿亚拉香槟色泽较浅，酒质清淡，没有甜味。从我自身的品尝经历来看，不记年型香槟的质量不稳定。1993年11月，我在伦敦品尝时，感觉酒未熟透，饮起来乏味低劣；两个月后在巴黎再次品尝时，却酒味细腻、品质卓越。桃红干香槟 (100% 黑比诺) 风格明晰、柔和、丰润，尽管饮后口中留味不长。

记年型香槟档次很多，1985年是个杰出的年份，回味无穷的一流黑比诺使香槟的味道美妙无比，成为人们争相寻觅的对象。1985年的白葡萄白香槟也不乏精品，只是要保存到1995年才能使刺口的酸味软化下来。名品特等香槟 (几乎所有1985年产



桃红干香槟

的、以及后来1988年产的)也略欠成熟,不过,这种酒中隐藏有美味的夏尔冬勒的风味,因此只要你能花些时间,利用点空间,破费点钞票将酒陈酿一段时间,还是能使其成熟浓郁起来。



艾镇的葡萄园

类型
不记年型
十香槟
桃红型
桃红干香槟
记年型
白葡萄白香槟(1985)
名品
特等香槟

桃红干香槟 黑比诺酿制 ▶





巴郎考特 (Barancourt)

在上至达官显宦、下至葡萄园农夫的等级森严的香槟王国中，巴郎考特由小鬼变人神，成为一个弥足珍贵的现代神话。

1966年，三个布齐种植主——布赖斯 (Brice)、马丁 (Martin) 和特里顿特 (Tritant) 结成联盟，共同酿制销售香槟。随后，他们重振著名的巴郎考特名声，并作为自己的商标。此外，在1970年，他们购买了特等葡萄园，尤其是在布齐、克拉芒 (Cramant) 和奥布省处的葡萄园。现在，他们将所有三种酿制香槟的葡萄栽培在一个总面积近100公顷 (247英亩) 的葡萄园里，所产葡萄的大部分，包括全部的莫尼野比诺，出售给其他商行。以巴郎考特为商标的香槟是用产自特等葡萄园的黑比诺和夏尔冬勒酿制而成的。巴郎考特的风格难以描绘，因为它的变动范围很广，但从其带有的葡萄产地的鲜明特征，你可以判断出它的确是出自香槟酿制行家之手；它一点也不显得浮华，需要长时间的陈酿，缺少那些表面魅力。

不记年型干红香槟的酿制结构合理 (80%黑比诺)，但是酵母



干红香槟



纯葡萄白香槟



特等葡萄园，布齐-桃红干香槟
(1985)



特等葡萄园，布齐，干香槟 (1985)

特征掩盖了它的果香。不记年白葡萄酒香槟的味道清淡均衡，然而该酒苦涩且显得不够成熟，它潜在的夏尔冬勒风味在杯中表现得不够充分(1994年1月品尝)。不记年桃红干香槟色泽深沉，充满果香，它的价值远超过1985年的特等葡萄园桃红香槟，后者价格昂贵，而且风味过于浓郁、易自溶。记年香槟(现在所见的是1985年的)质量不错，如单一葡萄园香槟布齐(monocrus Bouzy)和克拉芒都可一品，但是它们需要陈酿较长一段时间。好年成里的巴郎考特·布齐·胭脂红(像1982年和1985年的)也令人赏心悦目，该酒仍属夏普洛斯高地香槟。1990年也是辉煌的一年，1994年，巴郎考特被卖给了威郎肯·拉芙蒂(Vranken-Lafitte)。



类型
不记年型
白葡萄酒香槟
桃红型
桃红干香槟
记年型
干香槟(1985年)
特等葡萄园香槟
克拉芒干香槟(1985年)
布齐·胭脂红香槟
考特奥斯特香槟
记年香槟的推荐年份：
1982、1985
名品
叶笛香槟(1985、1988)



瑞慈沃干香槟 NV ▶



塔斯 (Beaumont)



1981年的桃红香槟



1981年的干香槟



马拉科夫白葡萄白香槟



1981年的黑葡萄白香槟



NV白葡萄白香槟

酿制时混有大比例的莫尼野比诺，适合那些讲究香味而不注重细腻的爱酒者。不记年干香槟通常口感清爽。桃红干香槟呈深红色、带黑葡萄的果香。记年黑葡萄白香槟和1985年的干香槟都适宜大口品尝。博梅在美国和英国有比在法国响亮的名声。



科德布朗的克拉芒葡萄园

	埃佩尔奈
	150万瓶
	优质

类型
不记年型
干香槟
桃红型
桃红干香槟
记年型
黑葡萄白香槟(1985年)
干香槟(1985年)
名品
马拉科太白葡萄白香槟
(记年的推荐年份： 1979、1981、1982、 1985)

白葡萄白香槟 ▶





博蒙·德斯·克雷若斯 (Beaumont des Crayères)

创立于1965年的香槟联合体。现在，旗下有200个种植园主，因为质量 and 价格的因素，博蒙·德斯·克雷若斯遭到了巨大的失败。

博蒙·德斯·克雷若斯是非同寻常的，因为它下属成员的葡萄园规模都只有0.5公顷(1.25英亩)。小规模有利于对葡萄成熟进行严格控制，然后在现代化的酿酒厂里，这些葡萄由酒窖主管让·保尔·贝尔特(Jean-Paul Bertus)精心酿成香槟。让·保尔·贝尔特是香槟行业中的知名酒窖主管。

细腻的口感和活泼的风味使博蒙香槟在传媒界，尤其是在法国权威的《阿谢特指南》和在北美有影响的《葡萄酒观察家》享有很高的声誉。不记年的干红香槟主要由莫尼野比诺(50%)酿制，这正是解释该酒迷人的果香中带有点野蘑菇味的原因所在。这种香槟味道柔和，满口溢香，余味绵长，品质优良，价格合理。红特惠香槟也是主要由莫尼野比诺酿制的，有着香料似的水果香，而我品尝后觉得它清新爽口。名品香槟大致用三种葡萄等量混合酿制，酒劲很大，香味浓郁，是吃珍珠鸡的好



特惠桃红香槟



红香槟



1985年的莫普歌勒·劳斯太格香槟

搭档。1985年的特制劳斯太格·米尼斯么香槟(曾短暂地被1987年的取代)是单纯由夏尔冬勒酿制而成,它强烈的酸度和矿泉水风味反映了葡萄生长的土壤是白垩土壤。



年久的夏尔冬勒葡萄

	马德威尔(Mardeuil)
	240,000瓶
	精品
	烤珍珠鸡

类型
不记年型
下红香槟
桃红型
桃红香槟
名品
名品香槟
特制劳斯太格香槟
(1985年)

桃红干香槟 ▶





阿尔贝·贝伦斯 (Albert Beerens)

贝伦斯是个小种植园主，他的葡萄园只有6公顷（15英亩），80%是黑比诺，20%是夏尔冬勒，没有莫尔野比诺。

贝伦斯酿制两种香槟，都是供应国外市场的。干香槟质量稳定，有明快的淡金黄色；销售前要陈酿3—4年，这时，香槟的泡沫活跃而细腻，且香味极其均衡。桃红干香槟品质卓著，呈橙红色，具有天然的风味，其迷人的果香味纯正而明显。桃红干香槟是用适当比例的夏尔冬勒酿制，并搀混7%的香槟地区的红葡萄酒。如果你酒兴很浓时，烤龙虾是不可或缺的一道菜。商行为数不大的葡萄产量是其卓越品质的保证。

	奥布河畔巴尔
	35,000瓶
	精品
	烤龙虾

类型
不记年型
干香槟
桃红型
桃红干香槟

干红香槟 ▶





保罗·贝尔特莱 (Paul Berthelot)

这是个极小的香槟商行，已有一百多年的历史了，95%的葡萄靠自给，葡萄园位于艾镇。

经营该商行的兄弟俩不太愿意向外界透露自己的真实情况，因此这里只能略作介绍。然而，其不记年干红香槟的质量的确出类拔萃，使得许多引人注目的品牌相形见绌：晶亮的金草黄色，细腻的气泡，绵长的香味暗示其混合酿制中使用的黑比诺具有一流的质量。其他产品还有果香型味道均衡的桃红干香槟和1983年的名品——桑特纳瑞香槟 (Cuvée du Centenaire) (未品尝)。贝尔特莱香槟在对价格斤斤计较的英国也小有市场，毫不奇怪，因为该香槟有着令人感兴趣的质量和价格。

	通济
	150 000瓶
	优质

类型
不记年型
干红香槟
桃红型
桃红干香槟
名品
桑特纳瑞香槟(1983)



1983年的特纳瑞香槟 ▶



比耶卡尔·萨尔蒙(Billecart Salmon)

这是个家族经营的著名商行，创立于1818年，是现今在酿制技术上最富革新的一家。

商行的创始人是尼古拉斯·弗朗索瓦·比耶卡尔(Nicolas-François Billecart)，他的妻子是穆勒·萨尔蒙(Mlle Salmon)人。比耶卡尔很快就为自己的葡萄酒在全世界市场打开了销路。但是在1830年，由于美国纽约的代理商迈耶的无能，商行蒙受了100 000金法郎的损失。从此，该家族一蹶不振长达近100年之久，直到1920年，查尔斯·罗兰-比耶卡尔(Charles Roland-Billecart)才把商行的运营拉到了正确的商业轨道上。他卖掉了商行的葡萄园，将所获的资金投资于日益增长的香槟销售业，这是他第一次世界大战后努力开拓出来的。现在他的孙子——弗朗索瓦·罗兰-比耶卡尔(François Roland-Billecart)在高效地管理着商行。他年复一年地稳步增加营业额，而且丝毫不损害他在质量上的声誉。

比耶卡尔追求的香槟风格是细腻。通常，香槟的细腻只不过是个良好的愿望，因为它们同时有过于老化的可能。但比耶卡尔声称这是可能的，只须使用一种特殊的发酵技术即H₂。第一次除泥之后，第二次除泥时让葡萄汁的温度降到5℃(41°F)，这样可除去大部分的天然酵母。然后温度升高到大约12℃~15℃



艾河畔马勒伊的麦森·比耶卡尔小屋

(52 F ~ 59 F)，再緩慢發酵約21天，葡萄汁的氧化就可完全避免，事實也正是如此，他們的香檳保存時間很長，如一瓶1959年的比耶卡爾香檳到1991年還口感新鮮。

卓著的「不記年」香檳有著暖和舒適的生动風格，用黑比諾釀制。記年白葡萄白香檳(最佳年份是1985年)主要用來自克拉芒、阿維茲和奧熱河畔勒梅尼勒的夏爾冬勃釀制，品質卓越、口感細膩。桃紅干香檳也是如此，它呈淺橙紅色，可見釀制過程中添加的紅葡萄酒比平常少。名品考倫巴斯香檳是由1986年、1985年和1979年的記年香檳混合釀制而成，是地道的極品。



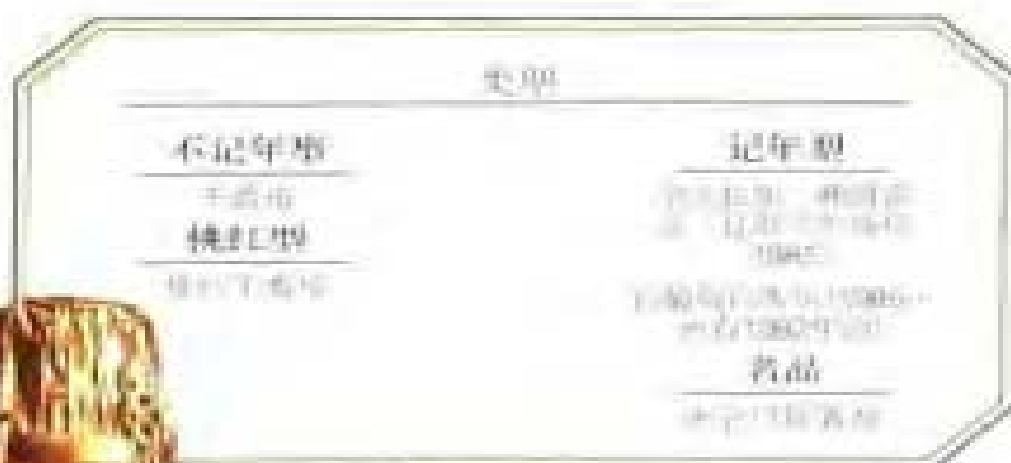
1985年的記年香檳



1985年的白葡萄白香檳

桃紅干香檳 ▶





干型/甜型/半甜型



干型/甜型/半甜型/桃红型



桃红干型

干型/甜型



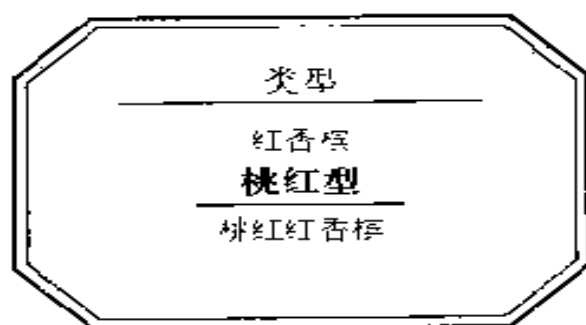
亨利·比内 (Henri Billiot)

亨利·比内的酿制量小，但都是极品，使用自家特等葡萄园的黑比诺葡萄酿制，葡萄园面积2公顷(5英亩)，位于昂博奈。

红 香槟香味浓郁，1993年12月，当我品尝该酒时，其充沛的酒力把我当场镇住了。桃红红香槟也有惊人的品质。闭上眼睛，你还以为是在喝起泡的勃艮第酒。该酒实行严格的配给制，社交场合的名流们饮用的此种香槟由伦敦比本哲么葡萄酒有限公司 (Bibendum Wine Ltd of London) 供应。



1989年的桃红干香槟



拉提缔阿香槟 (Cuvée Laelitia) ▶





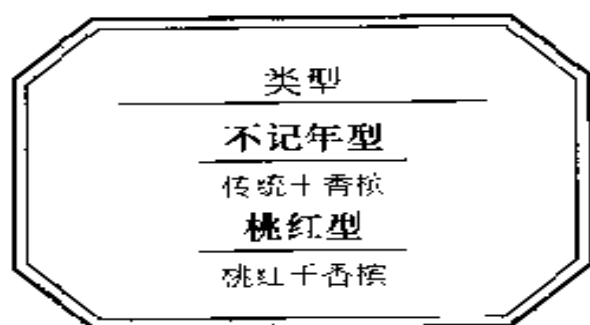
H·布兰和谷(H Blin & Co)

香槟风味庄重、朴实无华。盲品时，别的一些人牌品牌纷纷落马，而它的成绩却优异得多，这是一个值得记住的商标。

H·布兰和谷是马恩流域合作社于1947年创立的一个商标。合作社成员种植有90公顷(222英亩)的葡萄，主要是莫尼野比诺，这些葡萄在现代化程度极高的葡萄酒酿造厂进行压汁。传统干香槟(Brut Tradition)完全是用黑葡萄酿制(80%的莫尼野比诺)，有丰润的果香，带有穆哈(调味)香料味。莫尼野比诺使桃红香槟具有红艳的色彩和浓烈的果香味。



1980年的干香槟



传统干香槟 ▶





布瓦泽尔 (Boizel)

月前，伊夫琳·罗杰-布瓦泽尔 (Evelyn Roques-Boizel) 是香槟商行中仅有的一位女领导人，她于1984年接管了这家家族性商行。

香 槟行业因有这位足智多谋的女能人而显得光彩异常，她曾主导过一些最著名商行的事务。在伊夫琳·罗杰-布瓦泽尔的祖父奥古斯特·布瓦泽尔 (Auguste Boizel) 创立该商行后的150年，她成了布瓦泽尔商行的经理，同时她继承了祖父的传统，并迅速地在昂博奈的吕埃·德·贝尔农 (Rue de Bernon) 投资了一个新的酒厂。在最近十年中，她使商行的香槟年产量增加了一倍多，总产量达100万瓶。布瓦泽尔没有自己的葡萄园，她所使用的葡萄购自51个村庄的种植主。

布瓦泽尔香槟泡沫活跃，口味清新，售价合理，但是产品没设著名商行所特有的那种等级梯度。不记年干红香槟主要由黑比诺酿制 (占55%)，是一种朴素的果香型香槟。然而，令人

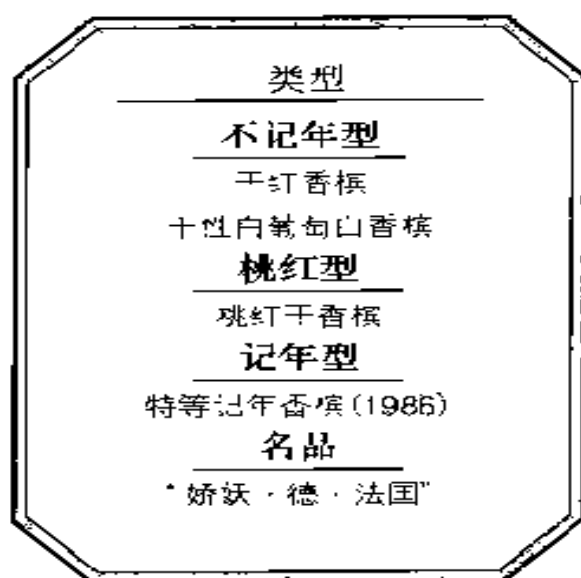


埃佩尔奈的布瓦泽尔小屋

难以置信的是，尽管这种香槟的香味并不很成熟，还带有点类似苹果的味道，但事实上它有着很长的瓶龄。桃红干香槟品质要好得多，呈清澈的淡红色，香味活泼自然，在1989年的《阿谢特指南》上赢得“Coup de Coeur”称号。1984年，为了庆祝商行成立150周年，干性白葡萄酒香槟（未品尝）重新上市：它的商标是第二帝国时期的一个商标的复制品，是收藏家寻觅的物件。1986年的特等记年香槟起泡很好，呈金黄的柠檬色，品质雅致而不失活泼。



干红香槟



1986年的干香槟 ▶





博林格(Bollinger)

博林格是香槟中的大腕之一，是一个真正有着光荣传统的顶级商标，其历史可追溯到15世纪。

在过去的五个世纪里，博林格对土地的一贯忠诚使其大受裨益，直到今天它在香槟行业还占着举足轻重的位置。商行拥有140公顷(346英亩)的葡萄园，主要分布在兰斯山区的艾镇附近。这些葡萄园满足商行70%的葡萄需求，因此也就保障了博林格香槟有着令人羡慕的质量和风格的稳定性。

商行是约瑟夫·博林格(Joseph Bollinger)和保罗·勒诺丹(Paul Renaudin)于1829年创立的，前者是德国沃特么伯格族人，而后者是个香槟人。勒诺丹不久就离开了商行，但直到20世纪60年代，他的名字都还保留在商标上。约瑟夫·博林格娶了个德·维勒蒙姑娘，婚后他继续拓展业务。到1865年，他成为最早出口香槟到英国的商人之一。那时，绝大多数商行的香槟都



博林格在艾镇的总部

是甜口味的，相比较而言，它的香槟是含糖量极低的干香槟，博林格是威尔士王子(Prince Wales)最喜爱的香槟；威尔士王子就是后来的国王爱德华七世(King Edward VII)。1870年，约瑟夫·博林格第一次将香槟出口到美国；从禁酒令(针对烈性酒)颁布的前夕一直到1988年，纽约的著名葡萄酒商——尤利乌斯·怀尔(Julius Wile)将博林格商标推广到千家万户。

在第二次世界大战期间，在约瑟夫的孙子约瑟夫(Joseph)去世后，商行的指挥棒交到著名的莉莉·博林格(Lily Bollinger)女士之手，她是雅克的妻子。她经历了3年的德国占领期，汽车缺少汽油，她便步行或骑自行车巡视商行的葡萄园。1944年，无论是在联军的炮轰之下，还是在美国8月10日的袭击之中，尽管劳动力奇缺，但她还是继续坚持香槟的生产和销售，同一个留下来的仆人一道睡在博林格的酒窖中。而那时艾镇几乎已被毁掉了1/3。战后，她获得了艾镇最好的葡萄园：格劳维斯、比塞依尔和夏普沃斯巩固了商行现今的规模。直到莉莉70岁时，家族中的人都还时常见到这样一幅景像：她身着斜纹软呢服，骑着自行车，在葡萄园里来回巡视。通过将近40年的努力，她使博林格香槟的年销售量增加了一倍——达到100万瓶。

博林格太太1977年去世后，她的侄子克里斯蒂安·比泽特(Christian Bizot)成为商行的主席。比泽特是个头脑精明、能说会道的家伙，他清醒地意识到20世纪90年代世界香槟市场上存在着混乱的消费观念。据此，他对博林格香槟作出了质量承诺。



莉莉·博林格女士

有一段时间，优质起泡葡萄酒成了香槟日益激烈的竞争对手，比泽特强烈地意识到香槟质量面临着严厉的批评。1991年，他作出了反应，公布了博林格的规范和质量宪章。宪章中详细地介绍了商行的香槟发酵和酿制过程。

博林格最为突出之处就是使用的都是等级一流的葡萄。商行自己的葡萄园里：60%的葡萄是特等品，30%的葡萄是一等品。博林格只使用第一次榨出来的葡萄汁，第二次榨的汁卖给那些酿制廉价香槟的商行。优良的葡萄汁使商行可以利用木桶来进行记年香槟的发酵。这种方式酿制出的香槟具有充沛的活力，是那些不锈钢容器酿制的香槟所无法效仿的。博林格认为优质的香槟需要在酒槽（发酵副产物）上下功夫，这样才能形成香槟独特的风格和丰满的特性。不记年香槟至少要保存3年（法定时间是12个月），记年的要保存5年，而豪华型记年香槟则要保存8年。

特制香槟（60%黑比诺、25%夏尔冬勒和15%莫尼野比诺）是不记年香槟，它用不锈钢容器进行发酵，以利于控制苹果乳酸的发酵，这种发酵的目的是使酒的风味更柔和、更丰满。特制香槟酒体浓郁、质量稳定，属于香槟，它带有优异的黑比诺果香，其香味留口时间长；这种香槟起泡有力，适合于餐前来一、两杯。



1986年的维勒斯·卫洛尼丝·富兰凯斯香槟 ▶





1982年的R.D.香槟



1985年的特等安妮香槟



1985年的桃红香槟



博林格特制香槟

类型	
不记年型	名品
特制香槟	安妮珍品RD香槟 (1982, 更年久的是 1975年的记年香槟)
记年型	
特等安妮香槟(1985)	维勒斯·卫格尼丝· 富二凯斯香槟(1985)
桃红香槟(1985)	

1985年的特等安妮香槟 (Grande Année 62% 黑比诺, 35% 夏尔冬勒和3% 莫尼野比诺) 泡沫细腻, 带有浓厚的特等黑比诺香味 (用较高比例的夏尔冬勒细致调和), 口中余味更是绵绵不散。它存放到1998~2000年品质都还可以逐渐提高。1982年的安妮珍品RD香槟 (最近去泥) 带糟存放, 比特等安妮的保存时间要长3年, 有着更为成熟的风味。该酒香味迷人, 呈果红色, 口感丰润 (不只是果香) 而缠绵不息。

博林格香槟宜边进餐边品尝。



布里库 (Bricout)

商行创立于1820年，但直到最近“布里库和科克(Koch)”才有了名气。这家商行酿酒方法得当，主要以夏尔冬勒为原料，具有清新、现代的风格。

年 年轻的查尔斯·科克(Charles Koch)是德国海德堡(Heidelberg)人。1820年，他来到阿维兹并闯进香槟行业。他的儿子是阿舍·布里库(Arthur Bricout)的合伙人之一，这家商行以前曾为德·韦诺日(De Venoge)酿制香槟。在19世纪70年代，他儿子合并了上述两家家族性商行。

这些香槟最早在德国受到青睐，但是自从1979年以来，由于莱克集团投入了大量的资金，它们的消费市场大大地拓宽了，尤其是在法国的宾馆界。现在它们的香槟以“布里库”作为商标。



查特·德·奥名品干香槟



查特·奥瑞干香槟 NV



米莱斯姆干香槟(1985)

查特·德·奥名品干香槟 ►



要想品尝最好的香槟，你必须精心挑选。销量很大的查特·黑比诺干香槟 (Carte Noir Brut) 风味活泼，果香型，但不够成熟。查特·德·奥名品干香槟 (Carte d'Or Brut Prestige) 等级很多，具有明显的夏尔冬勒果香，风味柔滑而成熟。1985年的布里

库典雅 (Élégance de Bricout) 正是酒如其名，有着高雅的柠檬色调、幽雅的迷人香味，其轻微的酸味表明，若将酒在瓶中保存几年，酒的品质将会得到提高。不记年桃红干香槟 (80%夏尔冬勒酿制) 色调明快，它啾嘴的低糖风格可能不会适合每个人口味。米莱斯姆干香槟 (Brut Millésimé) (1985) 主要是用黑比诺酿制的 (60%)，虽然口感丰满，但还是赶不上以夏尔冬勒为主要原料酿制的香槟。



阿维兹



280万瓶



优质

类型

不记年型

查特·劳瑞干香槟

记年型

米莱斯姆干香槟 (1985)

桃红型

桃红干香槟

名品

查特·德·奥名品干
香槟

典雅·德·布里库香槟

◀ 典雅·德·布里库香槟 (1985)



卡纳尔·迪谢纳 (Canard-Duchêne)

巨型低档香槟酿制商，常规年产量达300万瓶。

卡纳尔·迪谢纳创立于1868年。1978年，弗夫·克利科 (Veuve Clicquot) 兼并了卡纳尔·迪谢纳，现在后者在前者的光芒之下已黯然失色了。虽然如此，该商行仍旧是法国市场的主要香槟供应商。常规的干香槟不足一荐，曾于1993年的11月和1994年的2月品尝过两次，这种香槟颜色太深，香味粗俗。相比之下，记年香槟相当不错，虽然产量不大。1988年的派特瑞莫尼香槟 (Patrimoine) 有着迷人的酵母香，口感均衡；而查理七世香槟 (Cuvée Charles VII) 则口感丰润、色彩艳丽。商行在常规干香槟上花费了大力气，但是作为一个拳头产品，它最近的表现却如此之差，的确是一件令人尴尬的事。

	吕德
	300万瓶
	一般

类型
不记年型
干香槟
记年型
派特瑞莫尼香槟 (1988)
名品
查理七世香槟

派特瑞莫尼干香槟 (1985) ▶





A · 沙尔博 (A. Charbaut)

沙尔博在香槟酿制的各个环节上都技术过硬，这是个值得注意的商行。

这个家族性的商行成立于1948年，现在商行由勒内·皮埃尔·阿比冯 (René) · 居依·沙尔博 (Guy Charbaut) 以及居依的女婿让·皮埃尔·阿比冯 (Jean-Pierre Abiven) 共同经营。最近几年来，商行规模急剧扩大。如今，商行拥有58公顷 (144英亩) 一等和特等的葡萄园，按葡萄园等级标准划分属于95%~100%之间。商行还有在纽约州的北部购买土地的合同权，这是个长远目标。



明鉴白葡萄白香槟 (1985)



干红香槟



白葡萄白香槟



桃红干香槟



米莱斯姆香槟 (1987)

因为那里有着类似香槟地区的寒冷气候，这样就可以在美国生产起泡葡萄酒。

不记年干红香槟采用精选的沙尔博葡萄园的葡萄酿制而成，葡萄配比是1/3的夏尔冬勒和2/3的黑比诺。这种香槟有着复合、幽雅而浓郁的风味，它风格的独特之处尤其表现在它香味的芬芳，这是因为香槟除泥之前让香槟带糟保存4年的缘故。不记年白葡萄酒白香槟有独到之处：泡沫细腻，香味典雅，而且品尝起来显得精致丰润。1985年的明鉴白葡萄酒白香槟味道尤其丰满甘美，采用好年成的熟透了的夏尔冬勒酿制。1985年的记年香槟我曾品尝过两次（最后一次是1993年12月），味道内敛，不够活跃，可能要保存到1995年以后才宜饮用。



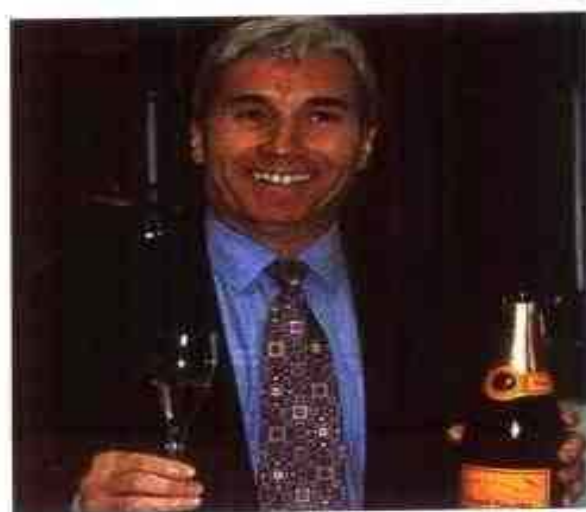
记年明鉴白葡萄酒白香槟 (1985) ▶





奥地利皇帝 弗朗茨·约瑟夫二世

1888-1918



弗夫·克利科的酿酒师——维克·彼得斯

(Canard-Duchêne) 香槟，而且兼并了约瑟夫·昂里奥 (Joseph Henriot) 的商行。商行现在是路易·威登-莫埃 轩尼诗 (Louis Vuitton-Moët-Hennessy LVMH) 联合大企业的一部分。

弗夫·克利科的葡萄园是香槟地区最大的葡萄园之一，其面积约有285公顷(704英亩)，从根本上说，这笔可观的资产是克利科妇人努力的成果，这也是她精明能干的有力见证。她沿着古老的葡萄种植区域一步步地扩充自己的葡萄园，其中包含有大量一流的葡萄园，如科德布朗的阿维兹、克拉芒、奥热河畔和勒·梅斯尼尔，还有在兰斯山区的昂博奈、韦尔兹奈和布齐。然而这些葡萄园只能满足商行的1/3需求。像其他那些有着良好声誉的大商行一样，克利科也是莫尼野比诺的重要购买者，这些葡萄用于酿制不记年香槟。

克利科的酿酒工艺完全采用现代化技术，所有的葡萄酒都用不锈钢容器发酵。发酵时，根据酵母的产地不同，选用大小不一的不锈钢容器。木制容器在1961年后就停止使用了。最近几年，克利科的香槟风格有了很大的变化，我认为这些都是朝着好的方向的变化：虽然其香味依旧很浓郁，而且还是黑葡萄占据优势，但是它的风味明显比过去更清新，发生的氧化也更少，它更注重了果香的纯正。由于搀混了相当高比例的红酒，所以这些变化并未影响其品质的丰润。酿制完毕的香槟在出售前还要在瓶中保存相当长的时间。约瑟夫·昂里奥担任克利科的主席职务直到1994



拉·特等戴姆名品香槟 ▶



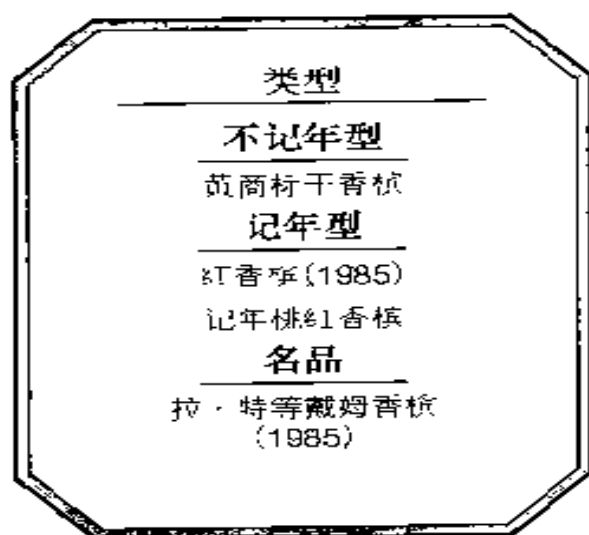
1985年的拉·特等戴姆香槟



桃红干香槟(1983)

年。商行的技术主任雅克·彼得斯(Jacques Peters)工作极其细致：虽然商行的决策总是由一伙主任和经理组成的品尝委员会决定，但克利科香槟荣誉的很大一部分仍旧应归功于他。

不记年干香槟的商标是黄色，很容易辨认。它具有成熟的红水果色和富于情调的香味，这一特点来自于占优势比例的黑比诺(56%)、恰当的莫尼野比诺(16%)和大量的红酒。不记年干香槟使用的28%夏尔冬勒又使其具有清新明快的风味。1985年的记年干红香槟使用的是镀金商标，在1993年英国葡萄酒专家协会组织的香槟名品品尝会上，我给予这种香槟以极高的评价，它味道甘美而柔软，有着迷人的榛子香味。名品拉·特等戴姆香槟几乎总是跻身于市场上前三四名华贵香槟之列，1985年酿制的尤其是一件杰作，它具有通口的甘冽丰润的香味，而且酒质的各方面有着完美无缺的均衡。记年桃红香槟也有不少的爱慕者，不过我不在他们之列。





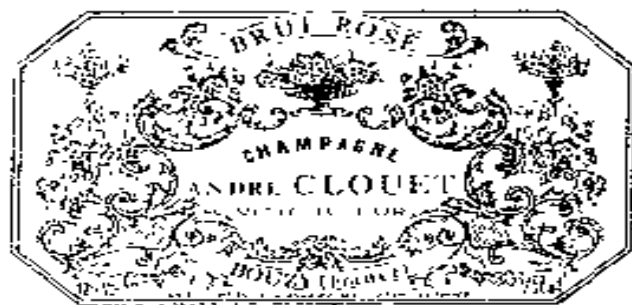
安德烈·克鲁埃 (André Clouet)

克鲁埃特香槟的特殊品质反映了黑比诺葡萄园的独特地理位置，且所有葡萄园按“葡萄园标准”划分都属于100%等级。

商行拥有的9公顷(22英亩)葡萄园位于布齐和昂博奈山坡的中段，这是个黄金地段。葡萄园由皮埃尔和弗朗索瓦·商特克劳特经营，他们俩工作勤勉、思想开明。商行华丽的“大革命前政体”商标无疑表达了对其创立者的怀念和颂扬，在路易十五统治期间，该创立者曾在凡尔赛(Versailles)担任王室的印刷工。

安德烈·克鲁埃(André Clouet)的特等葡萄园干红香槟(Grand Cru Brut Réserve)主要由黑比诺酿制，它具有典型的布齐香槟的特征。这种香槟只使用第一次榨的葡萄汁，去泥前要带糟陈酿很长一段时间，因此品尝起来香味丰满而持久。从最突出的特征上看，特等葡萄园香槟属于那种典型的种植主酿制的香槟，它有着石南花似的色调、迷人的泡沫；倒入杯中后，浓郁的黑比诺香气从杯中膨胀而出，且果香味极其均衡。1989年的记年特等葡萄园干香槟到成熟年份时，其优秀的品质会给人留下难以磨灭的印象。它丰润爽口，由于酸度得当，饮起来圆滑而质朴。

布齐因其无气红葡萄酒而闻名，它完全是用黑比诺酿制的，但是要表现出其最佳风味则需要一个阳光充足的年成。1988年就是这样的一个年成，这年的克鲁埃香槟品质一流，它有着鲜艳的红宝石颜色和黑莓的芬芳香味，口感滋润而典雅。这种香槟很适合与食物搭配，最佳的搭配有意大利面食、烤鱼和奶酪。



特等葡萄园干红香槟

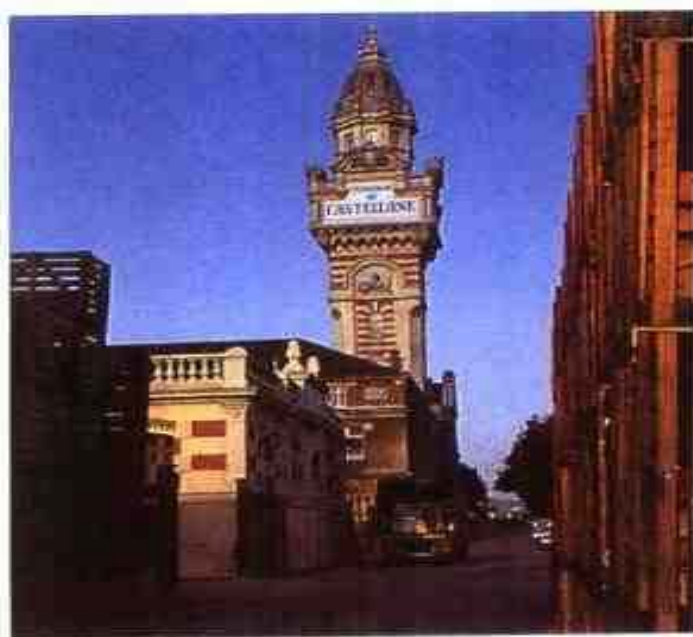


德·城堡 (De Castellane)

由一个普罗文萨尔 (Provençal) 贵族创立于1895年。德·城堡有着辉煌过去，它以它那锯齿形的塔顶点缀这埃佩尔奈单调乏味的天空。

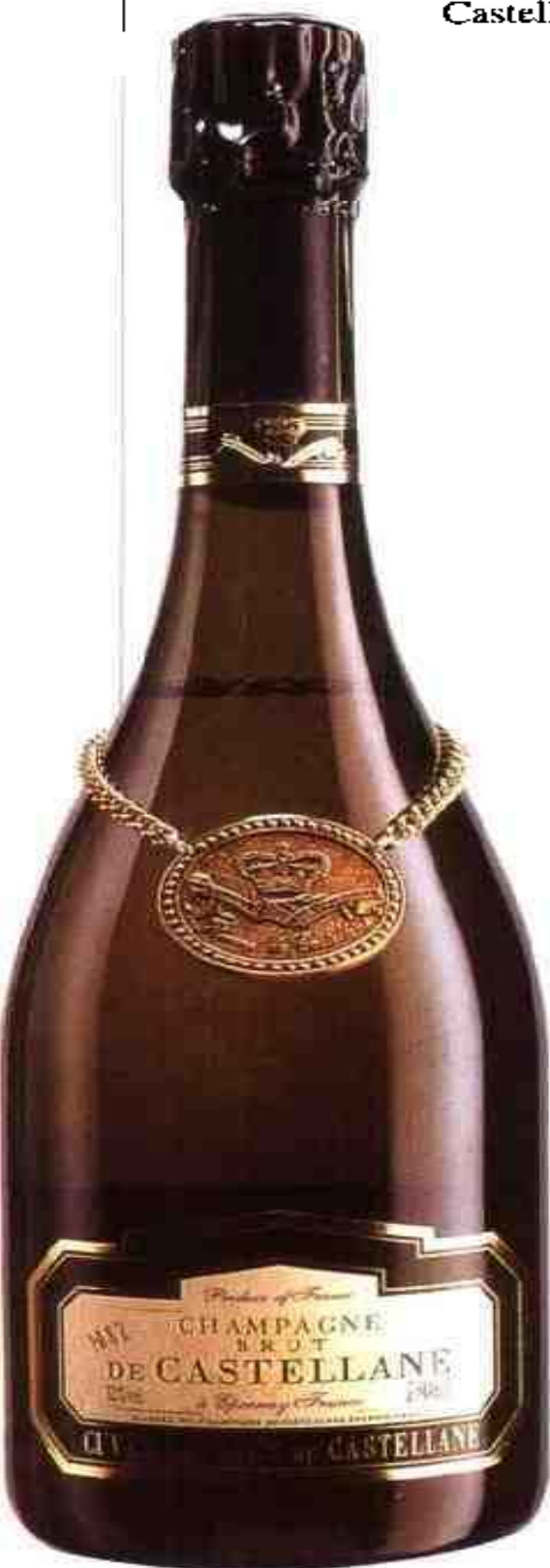
直到20世纪80年代中期，这家商行还是为数不多的几个主要以大号橡木桶酿酒的商行之一。现在，洛朗-佩里耶 (Laurent-Perrier) 在商行中起着至关重要的作用，他引进现代化技术，其香槟比以往更加清醇。

一些受人尊敬的批评家，如罗贝尔·派克 (Robert Parker)，对这种香槟的评价很高。这使我感到困惑，因为我发现它们的质量参差不齐。以黑比诺或莫尼野比诺为主要原料的不记年干香槟克鲁瓦·胭脂红·德·圣·安德烈 (Croix Rouge de Saint André)，占商行的销售量的70%。它定价不高，但是品尝起来口感不纯，风味不够成熟，且增味剂剂量偏高。桃红干香槟也没有什么可称道的地方。1986年的记年干香槟还过得去，泡沫细小精致，口味成熟圆润。夏尔冬勒·皇家香槟 (Cuvée Royale Chardonnay) 使用的葡萄来自克拉芒、奥热河和奥热河畔勒梅尼勒，口感细腻，风味优美而成熟。记年考莫道尔香槟 (Cuvée

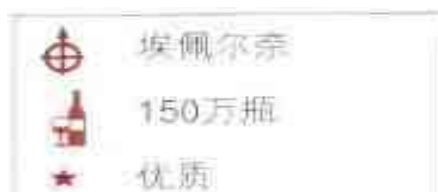


位于埃佩尔奈的德·城堡的锯齿形塔顶

Commodore) 使用传统的方法釀制，如第二次瓶中发酵时使用的是压挤式的塞子，而不是冠状的盖子，1986年的这种香槟具有坚果和蜜的香味，风味豪爽遍布全口：颇有一丝异国情调的果香。1982年的弗罗仁斯·德·城堡香槟(Cuvée Florens de Castellane)全部用夏尔冬勒釀制，极为成熟。



克洛·胭脂红 德 圣·安德烈干香槟



类型

不记年型

克洛·胭脂红·德·
圣·安德烈干香槟
夏尔冬勒 皇家香槟

桃红型

克洛·胭脂红·德·
圣·安德烈桃红香槟

记年型

克洛·胭脂红·德·
圣·安德烈干香槟
(1986)

考莫道尔香槟(1986)

名品

弗罗仁斯·德·城堡香
核(1982)

◀ 弗罗仁斯·德·城堡香槟(1982)



查尔斯·德·卡扎诺夫(Charles de Cazanove)

1811年，由查尔斯·德·卡扎诺夫在阿维兹创立。自从1985年它门特从莫埃·埃内西手中购买了这家商行后，它迸发出了新的活力。

商行在现代化设备上投入了大量资金，其香槟的风格是圆润、充满果香味且不带一丝苦涩味。克拉斯克干香槟(Brut Classique)主要用黑比诺酿制，酒质丰润，泡沫迷人，有浓郁的水果香。1985年的记年干香槟有着类似的风格，正如你期望的那样，它更长的年份和更佳的葡萄使其风味更浓郁、更回味无穷。阿泽干香槟(Brut Azur)主要用夏尔冬勒酿制，它的颜色深得令人惊讶，而且泡沫消失得极快；1994年7月，我品尝时感到这可能是瓶废品。桃红干香槟色调深红，有活力的果香，是德·卡扎诺夫的风格。名品1985年的斯特拉迪瓦里·泰特·德干香槟(Stradivarius Tete de Cuvée)由70%夏尔冬勒和30%黑比诺酿制而成。



埃佩尔奈



190万瓶



优质



“1985年的干香槟”▶

类型	
不记年型	记年型
克拉克干香槟	文泰格干香槟 (1985)
桃红型	名品
桃红干香槟	斯特拉迪瓦里·泰特·德干香槟(1985)



斯特拉迪瓦里·泰特·德干香槟(1985)



1985年的干香槟



阿泽干香槟



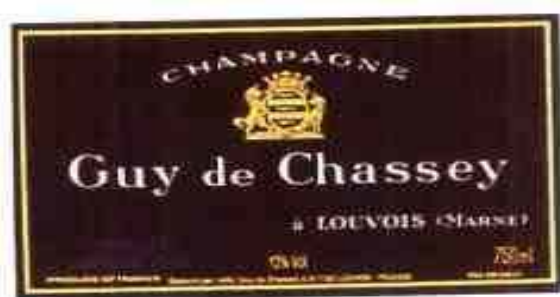
桃红干香槟



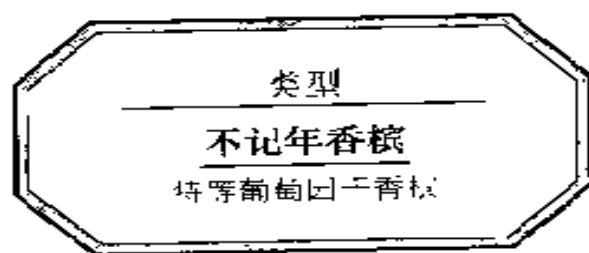
盖伊·德·沙塞 (Guy de Chassey)

盖伊·德·沙塞经营这个特小型的商行直到他1993年去世。随后，他的女儿玛丽·奥迪勒 (Marie-Odile) 和莫妮卡 (Monique) 担任了质量主管。

出 自德·沙塞姐妹之手的香槟质量上乘，是完全用自己葡萄园所产葡萄酿制的，酒香浓郁。使用的葡萄中占优势的黑比诺全部是鲁沃依斯的头等葡萄园所产的一等葡萄。又自头等葡萄园的干香槟通常只是单纯的记年香槟，偶尔也添加点红酒。她们有时也酿制以记年为商标的香槟，这些香槟通常比所谓的不记年香槟去泥要晚。



特等葡萄园干香槟



特等葡萄园干香槟 (单一鲁沃依斯葡萄园) ▶





德·韦诺日 (De Venoge)

德·韦诺日创立于1873年，位于香槟地区的埃佩尔奈大街，建筑宏伟。相比较而言，这种香槟质量还算不错，深受工人们喜爱。

在 20世纪80年代初，德·韦诺日被一些人集团玩于股掌之间：其股份严重流失。自从蒂埃里·芒图 (Thierry Montoux) 到来之后，香槟质量有了稳定的提高。蒂埃里·芒图自1986年起担任总经理，他是个富于革新精神的商人。他们的香槟包装漂亮，易入口，是显著的果香型，在市场上很有吸引力。不过，德·韦诺日很少酿制一流品质的香槟，但它的香槟也没有劣品。

科登·布鲁干香槟 (Cordon Bleu) 虽然不是真正的无糖 (可能比通常的添加量高一点)，但口感直爽，充满明显的黑比诺果香味。黑葡萄白香槟 (100%黑比诺) 是一种常规酿制但令人喜欢的香槟，但就其成分而言，它的色泽算是淡的了。1986年的记年



公主桃红香槟



干性黑葡萄白香槟

类型

不记年型

科登·布鲁干香槟

黑葡萄白香槟

记年型

记年干香槟 (1986)

白葡萄白香槟 (1983)

桃红型

公主桃红香槟

名品

公主白葡萄白香槟
(1985)

干香槟酒体浓郁成熟，陈酿充分，口感丰盛，不过糖量也相当高。显然，这儿最好的香槟是各种类型的白葡萄白香槟，尤其是1983年的记年香槟，味道甘美成熟，泡沫活泼。1985年的公主白葡萄白香槟(Princes Blancs de Blancs)颇受《阿谢特指南》称道，可惜我没有亲口品尝过。这种香槟被描绘成：浓郁、新颖、碎裂的泡沫如薄雾，果香四溢、经久不息。公主桃红香槟(Princesse Rose)很有革新之处，用夏尔冬勒葡萄酿制，色调呈淡得不能再淡的粉红色。



1983年的黑葡萄白香槟



德·韦诺日的科登·布鲁香槟



1986年的记年干香槟 ▶



德拉莫特 (Delamotte)

创立于1760年，在创立年份最早的商行中名列第六。德拉莫特一直立足于来自18世纪的上等地产：考特·德斯·布兰克斯的奥热河畔勒梅厄勒。

德拉莫特长期与朗松 (Lanson) 合作，它在鉴赏圈内享有很高声誉，自从1948年来，它一直由洛朗·佩里耶 (Laurent Perrier) 的德·仑安考特 (de Nonancourt) 家族经营，德拉莫特拥有位于勒·梅斯尼尔的5公顷 (12英亩) 头等夏尔冬勒葡萄园，葡萄园的葡萄产量仅能满足商行1/5需求量，但这些葡萄奠定了几乎所有种

	奥热河畔勒梅厄勒
	200 000瓶
	精品



干香槟



德拉莫特精品种的包装

类香槟的品质基准，即所带有的夏尔冬勒特点：细腻、新颖和回味无穷。1989年，洛朗·佩里耶兼并了一个比德拉莫特还小的商行——萨隆 (Salon) 商行，但是它酿制的白葡萄白香槟却是顶级香槟。德拉莫特和萨隆都位于勒·梅斯尼尔，而且彼此相邻，合并后由贝尔特朗·德·弗鲁瑞安 (Bertrand de Fleurian) 掌管。

不记年干香槟 (一半夏尔冬勒和一半黑葡萄) 泡沫细腻，闻之有一丝杏香，风格清新，香味圆润。桃红干香槟是唯一完全使用黑比诺酿制的香槟，带有覆盆子的芬芳香味。不记年型的黑葡萄白香槟颜色淡白，含糖量极低，风味轻快活泼，饮后浓烈的香味令人愉悦。黑葡萄白香槟是大香槟，酒劲足，带有桃香，味道浓烈，但饮之仍很清新，这种香槟宜保存到1995年以后开启。真正的顶尖产品尼古拉·路易·德拉莫特 (Niclas Louis Delamotte) 是不记年型香槟，虽然它绝大多数来自1982年 (教科书上引用为成熟年成的例子)，但它仍是异常清新的白葡萄香槟，尽管已陈酿了至少10年。

类型
不记年型
干香槟
黑葡萄白香槟
桃红型
桃红干香槟
记年型
黑葡萄白香槟 (1985)
名品
尼古拉·路易·德拉莫特 干香槟

干香槟 一半夏尔冬勒，一半黑葡萄 ➤



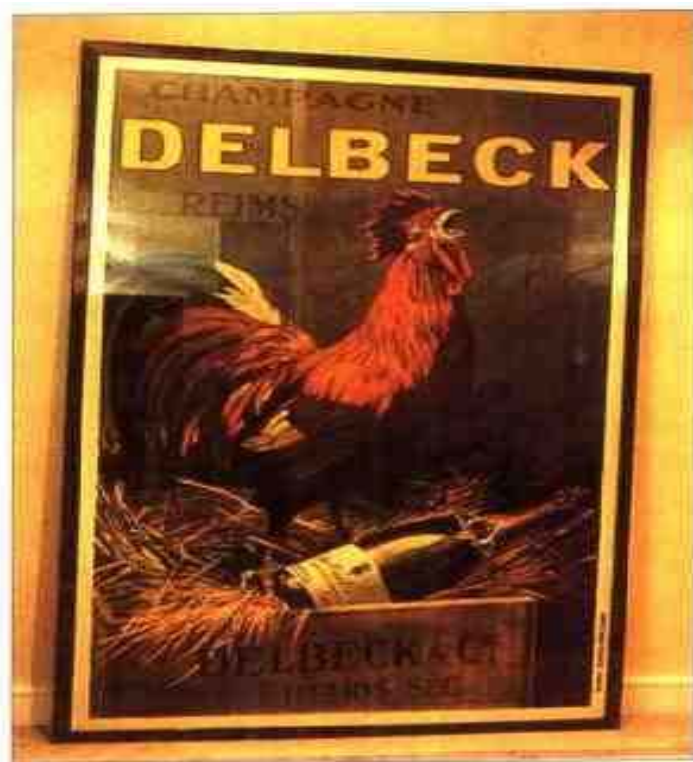


德尔贝克 (Delbeck)

1832年，弗雷德里克·德尔贝克 (Frederick Delbeck) 创立了该商行。其香槟品质一流，风格果香、浓郁、柔和、丰润。

在弗雷德里克·德尔贝克娶了大名鼎鼎的克利科寡妇的侄女巴尔萨米·蓬萨丁 (Balsamie Ponsardin) 后，他很快进入了19世纪的香槟行业。1838年，德尔贝克香槟被选为法国波旁王朝 (Royal Bourbon Court of France) 的宫廷香槟；国王路易·菲利普 (Louis-Philippe) 形容这种香槟是他喝过的泡沫最细腻的香槟。从20世纪60年代初，该香槟品牌从市场上消失了有30年之久。1993年，该商行被马克斯·弗朗索瓦·德奥兰 (Marquis François d'Aulan) 收购，其目的是想让德尔贝克香槟重返香槟贸易圈。在此4年前，马克斯·弗朗索瓦·德奥兰将自己在派迫·黑德西克 (Piper-Heidsieck) 的利益权卖给了雷米·马丁 (Rémy Martin)。

德尔贝克香槟质量最关键的因素之一是商行拥有位于兰斯山区韦尔兹奈的4.2公顷头等葡萄园；另一个因素是商行香槟的储藏量是年销售量的六倍以上。雅克高斯尔任酒窖主管长达40



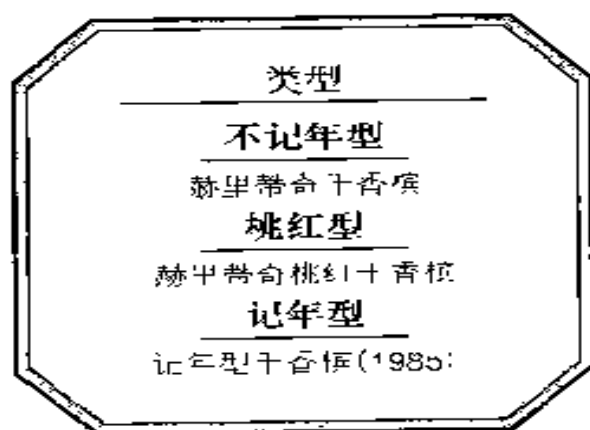
老的德尔贝克海报

年，商行一直保留他作自己的顾问，从而保证了酿制技术的连续性。

不记年赫里蒂奇干香槟 (Brut Héritage) 是用70%黑比诺和30%夏尔冬勒酿制，另外还要添加总量为20%的红葡萄酒。这是种美妙的混合型香槟，果香充沛柔和，酒质浓郁，酿制精细，均衡性佳，香味清新绵长。赫里蒂奇桃红干香槟主要由黑比诺酿制，其中20%使用传统的葡萄皮接触酿制，因而呈柔和的粉红色，显示出精致的品质。1985年的记年干香槟 (65%的黑比诺和35%的夏尔冬勒) 是沉睡中的巨星，其潜力不可估量，它有着令人叹为观止的浓郁芳香和精神为之振奋的酸汁。不过其风采要到1995年后才显示，到2000年才会达到极至。



1985年的德尔贝森记年型干香槟



赫里蒂奇干香槟 ▶





多伊茨 (Deutz)

多伊茨香槟正如多伊茨家族，是那种沉静、细腻、朴素的香槟。

像许多著名品牌一样，这家商行也是由年轻的德国移民创立的。当时，这些德国人为寻觅财富而西迁到香槟地区。威廉·多伊茨 (William Deutz) 和皮埃尔·格尔德曼 (Pierre Gelderman) 都是亚琛人，1838年，他们在艾镇创立了一个香槟商行。在这以前，多伊茨一直为博林格服务，这样他提供了技术，而格尔德曼带来了资金。

在1911年香槟地区的暴乱期间，商行的酒窖被严重毁坏。可能是前辈的惨痛经历驱使了商行现任主席安德烈·拉利耶-多伊茨 (André Lalhier-Deutz) 进行改革，使70年后即20世纪80年代出现了繁荣景象，将来自香槟的利润进行多样化投资。这期间他的收获有：投资罗纳河 (Rhône) 的托运业主德拉·弗雷尔 (Delas Frères)，在加利福尼亚和新西兰建立起泡葡萄酒公司。但在后



1988年的桃红干香槟



1988年的干香槟

类型	
不记年型	名品
干香槟	威廉·多伊茨香 槟(1985)
考瑟干香槟	威廉·多伊茨桃 红香槟(1985)
记年型	
干香槟(1986)	
白葡萄白香槟 (1988)	
桃红香槟(1988)	

来的1991年的海湾战争中，严重的经济衰退影响了香槟工业，多伊茨的全世界运作显得过分扩张了：1993年，路易·罗德尔蒙购买了公司63%的股本。

尽管多伊茨的触角伸向全世界，但它仍旧是比较审慎的著名商行之一，它不像那些赞助赛车的商行，让获胜者高举精致的香槟，向自己的竞争对手炫耀。然而，在最近的品尝中，不记年干香槟的质量似乎不再物有所值了，其刺口的酸味使人产生是否香槟已保存过久的疑问。记年香槟却有另外的麻烦。1988年的白葡萄干香槟是用来自考特·德斯·布兰克斯的头等葡萄园最好的葡萄酿制，算得上精品，轻柔、精致而典雅，但是它风味的成熟一直要等到2000年。1988年的白葡萄干香槟有着类似勃艮第酒的复杂香味，因为它是用60%的黑比诺混合酿制而成，这种香槟的香味留口时间长。1988年的桃红香槟(100%的黑比诺)果香浓郁、酒劲充沛，适合佐以味重的螃蟹等贝类菜，尤其是大麻哈鱼馅饼。名品威廉·多伊茨香槟只在1982年和1985年才有出品。毋庸置疑，这种香槟会给人留下深刻的印象，但是正如大多数名品香槟，它的定价过高，如高级白葡萄干香槟。此外，尚有不常见的一个品种——多伊茨不记年库瑟干香槟。



-  艾镇
-  600 000瓶
-  精品
-  1988年桃红香槟
- 可佐以贝类菜和
- 大麻哈鱼馅饼

十香槟 ▶



德沃 (Devaux)

这种至善至美的酿制工艺无疑会激发出人们的信心，因为它将现代化的技术和香槟酿制的经典原则相结合。

弗夫·德沃 (Veuve Devaux) 是奥布省 (Aube) 联合体的主打商标，这个联合体根植于不起眼的塞纳河畔巴尔，位于埃佩尔奈东南的113千米处。这个一流的奥布省合作社生产的香槟品质卓越，在测试中，它总能胜过来自马恩省的竞争对手。这个组织紧密的联合体由750个种植主组成，总和植面积达1300公顷(3212英亩)，全部是奥布省的葡萄园。种植的葡萄中85%是黑比诺，12%是夏尔冬勒，3%是莫尼野比诺。大约有1/3的产品用于出口，主要销往英国，在美国的市场也日益扩大，因为它的香槟具有非同寻常的价值。

最重要的一点就是，德沃的香槟在出售前都有过适宜的瓶中陈酿期。特等红香槟陈酿3年，由来自150个不同的葡萄园的葡萄混合酿制而成，色泽黄中带绿，它是香槟中的典范，其夹杂的酵母味很轻微，有着合乎规范的均衡性，果香清新，酸味宜人。米勒斯蜜 (Cuvée Millésimée) (现在可见到的是1988年的) 是典型的夏尔冬勒风味的香槟，比大多数来自奥布省的香槟都更



特等桃紅干香槟

具有天然的风味。桃红香槟粉红中透橘黄色，有分明浓郁的桃香；而1985年的特制桃红香槟制作极其精细，酒质活跃。顶级产品1985年的特制干香槟是由黑比诺和夏尔冬勒各一半（这种比例被认为是经典的比例）混合酿制而成，这种香槟风味的成熟还有待继续陈酿几年。奥布联合体也酿制稀罕而价格昂贵的无泡桃红戴斯·瑞瑟斯（Rosé des Riceys）葡萄酒。这是种使人产生好奇心的酒：它甜中有苦，带有中国柑橘味。对那些想追求新感受的葡萄酒爱好者来说，这种酒不可错过。但是好酒难觅，因为产量太小。



类型
不记年型
特等桃红干香槟
记年型
米勒斯密香槟（现在可见的是1988年的）
桃红香槟（1985）
桃红戴斯·瑞瑟斯香槟
桃红型
桃红香槟
名品
特制桃红香槟（1985）



特等桃红干香槟：一种不记年型陈酿充分的香槟



德拉皮耶 (Drappier)

自拿破仑时代起就是于多维尔的葡萄种植者，现在，德拉皮耶是奥布省种植—销售商中的领头羊。

德拉皮耶香槟颇有独到之处，来自奥布省肥沃土壤的成熟黑比诺使其具有宜人的红水果风味。德拉皮耶的风格更注重风味的爽朗，而不是追求严格的精致。无疑，这种香槟深深地吸引了戴高乐将军 (General de Gaulle)，当他退隐在科龙贝双教堂村 (Colombey-les-Deux Eglises) 附近时，他定期饮用此种香槟。20世纪90年代，德拉皮耶在英国和日本开拓了重要的新市场。

这家凝聚力极强的家族性商行的中心位于于多维尔 (Urville)，拥有传自12世纪的酒窖和葡萄园，现在它的葡萄园面积已扩展到35公顷 (86英亩)，主要栽种黑比诺。年轻的米歇尔·德拉皮耶 (Michel Drappier) 曾在第戎 (Dijon) 接受过专业训练，是个葡萄酒酿制学家；他面面俱到而细致地负责商行的全部事务，显示出了性格稳重的天才本色。他不仅外表高大黝黑，像个英俊的影星，而且有着承受高负荷劳动的惊人耐力。他还是酿制商中思想最开明、学识最丰富的人之一。现代化的葡萄酒酿造厂兼具原始特色，商行酿制出的香槟不只是符合技术要求，而且真正拥有自己的个性化特点。



一个以生产黑比诺而闻名的奥布省小村庄

类型

不记年型

名称：布干瓦西酒
葡萄品种：霞多丽、长相思

桃红型

特点：酒味清爽，酸度强烈
颜色：浅红色

记年型

年份：1982年

名品

特点：酒味清爽，酸度强烈
颜色：浅红色
年份：1982年



干多维尔



600-6000



精品



特等白葡萄酒：1982年——一个辉煌的年份



1988年白葡萄酒特等白葡萄酒



特点：酒味清爽，酸度强烈
颜色：浅红色

不记年卡特·白香槟用90%黑比诺和10%莫尼野比诺酿制。莫尼野比诺使香槟的丰润柔和中又带了点刺激性的香味。像所有的德拉皮耶记年香槟一样，1988年的卡特·白兰克香槟(Carte Blanche)的商标上也标记有除泥的日期。我曾于1994年品尝过这

种香槟：它除泥10个月，是一种极有潜力的香槟，具有典型的红水果风味、酸度宜人。

比较而言，在我的印象中，签名白葡萄白香槟(signature Blanc de Blancs)是德拉皮耶家族中最不具吸引力的一种：毕竟，德拉皮耶只是黑比诺方面的专家。但是，毋庸置疑的是，特等三德利名品香槟(Grande Soudrée 尤其是辉煌的1985年和1983年的)能激发起美妙的口感，尽管它仍是以黑比诺为主，但同时也搀混了相当量的夏尔冬勒(45%)。当前上市的1988年的特等尚德利需要保存到1996年方可开塞。粉红色的怀尔·德斯·戴斯茂勒斯香槟(Val des Desmoiselles)是为数不多的

桃红皇香槟中的一种，它也是使用赛格尼(saignée)方法酿制，在发酵前，让黑色的黑比诺葡萄皮与葡萄汁接触几天，这样酒就会被着上粉红色；这是类似玫瑰花瓣的粉红色，它有着奥布省斯黑比诺的迷人魅力，是庆典场合的又一选择。



卡特·德奥尔

◀ 1988年的特等尚德利 价格昂贵的名品香槟



达尼埃尔·迪蒙 (Daniel Dumont)

达尼埃尔·迪蒙是兰斯山区的酿制商中最有吸引力的人之一。
作为园主，他和两个儿子一起工作，每年栽培超过200 000棵的
葡萄出售给其他酿制商。

达尼埃尔·迪蒙在无性繁殖和葡萄品种的多样性方面的知识使他能够为自己的香槟选择最好的葡萄。事实也是如此，他的葡萄生长极其健康，酿制香槟的风味也格外纯正。

达尼埃尔·迪蒙香槟在杯中有非凡的表现。1994年，在莱斯·赛怀尔 (Les Saveurs) 旅馆，我品尝过1986年的德·精品香槟，不愧为一系列名牌中的一颗明星。它采用典型混合酿制，使用的是头等葡萄园的葡萄(主要是夏尔冬勒)。

这种香槟质量全面：酒质柔顺，口感丰

类型
不记年型
半干型香槟
特等红香槟
桃红型
特等桃红红香槟
记年型
7 红香槟(1988)
名品
德·精品香槟(1986)



1986年的德·精品香槟——非凡之作 ▶



1988年的干红香槟



特等红香槟



德·精品香槟(1986)



特等桃红红香槟

满，酸汁极为均衡，不带一丝苦味。1988年的德·红香槟 (Cuvée de Réserve) 果香味突出，其葡萄来自商行在科德塞纳和马恩河谷的小葡萄园。特等桃红红香槟 (Grande Réserve Rosé) 是为数不多的粉红色香槟之一，它使用传统方法酿制：葡萄皮与葡萄汁保持接触大约24小时，使酒自然着上称心的色调，这是种极不错的加饭酒，它弥漫着黑比诺所具有的充沛的红果香，而莫尼野比诺又给它足够的特点来佐以这些佳肴：四川猪肉、白醋小牛肉或者任何做法的大麻哈鱼。达尼埃尔也曾经酿制蜜·杏仁风味的半干型香槟，对于吃圣诞蛋糕来说，它可是比一杯茶要令人兴奋得多的搭配了。



里伊拉蒙塔涅



50 000瓶



精品



特等桃红红香槟
宜与四川猪肉搭配



尼古拉斯·弗亚特(Nicolas Feuillatte)

这个商标是尼古拉斯·弗亚特于20世纪70年代创立的。尼古拉斯·弗亚特是个周游世界的企业家，他给人的印象是呆在香槟地区斜山坡上的葡萄园的时间似乎与他呆在曼哈顿的小棚屋的时间一样多。

弗亚特21岁时移居到纽约，并在那里发了财。开始他从事咖啡贸易，1970年，他变卖了所有财产，在悉尼闲居了一年。不久，弗亚特继承了一个位于布鲁斯的12公顷(30英亩)的葡萄园，但他对那葡萄园半闻不闻的，他把它称作为圣·尼古拉(St Nicolas)葡萄园。

1976年，弗亚特与维尼可乐德拉香槟中心(Centre Vinicole de la Champagne, CVC)接成联盟，成为香槟贸易界中的一个重要角色。CVC的基地设在科德布朗的舒伊，它是一个大型联合体，有4000个下属种植主为公司提供酿酒用葡萄汁，种植的葡萄园面积达1600公顷(3953英亩)。这些种植主声称他们自酿的香槟占公司总香槟产量的5%。可以确定的是，以弗亚特所支配的葡萄园的质量和种类来看，无论是在兰斯山区和科德布朗，还是在马恩河谷，他都有引以为荣的优质葡萄。

弗亚特的香槟理念是：“它是生命的一个自然部分。”起初，我既怀疑它的这条麦迪逊大街(Madison Avenue)上

	舒伊
	1300万瓶
	优质



一等葡萄园干香槟 ▶



1982年的一等葡萄园干香槟



一等葡萄园桃红干香槟

的广告语，也对它自称能酿制高质量的香槟不具信任。现在CVC每年生产的香槟已达1300万瓶。后来，在1993年，当我在伦敦的莱斯·赛怀尔旅馆里品尝该香槟时，我对弗亚特香槟中最好的品种留下了深刻的印象。

你很快就会为这些香槟着迷，它们泡沫活跃，果香分明，酸味清爽。一等葡萄园干香槟品质卓越，是讨人喜欢的不记年香槟。其富于活力的泡沫能迸溅入眼，而且泡沫滑腻的口感的的确会带给人莫大的享受；这种香槟有独特的中国柑橘和橙香味，口感丰满又兼具爽快。不记年的白葡萄白香槟似乎需要较长的瓶中保存期，它是用次熟的夏尔冬勒酿制的；坦率地讲，桃红香槟是令人失望的，色调橙黄，带有浓烈的化妆品香味。1983年的特制帕姆斯·德奥尔香槟 (Cuvée Spéciale Palmes d'Or) 显示出其经典的葡萄配比所具有的混合风味 (40%黑比诺，40%夏尔冬勒，20%莫尼野比诺)，且透着明晰的果香，其显赫的酒质表明它是来自辉煌年成的成熟充分的香槟，这种顶尖香槟 (三星) 比一流的名品香槟品质还要好，价格也便宜些。

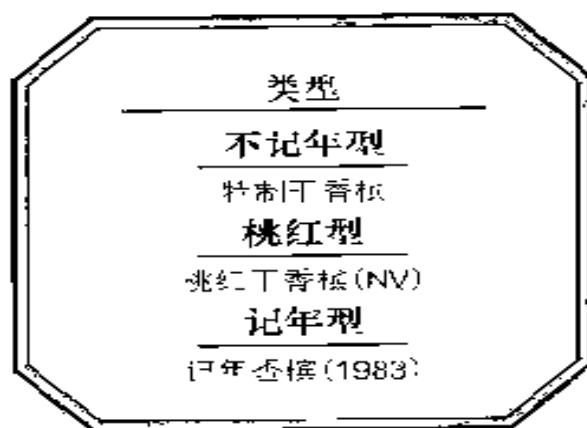
类型	
不记年型	干香槟 (NV)
等葡萄园干香槟	名品
夏尔冬勒白葡萄白香槟	特制帕姆斯·德奥尔香槟
桃红型	(1983, 1985)
一等葡萄园桃红	名品香槟
	(1983, 1982)



乔治·加尔代(George Gardet)

这个小家族性商行创立于1890年，现在，它在勃格尼·瓦斯·罗斯建立了现代化的酿酒厂，乔治·加尔代的葡萄主要来自兰斯山区的 等葡萄。

加尔代家族使用的是非常传统的酿酒工艺，所有的香槟都标明除泥年份。香槟在瓶中有着相当长的陈酿时间。记年香槟品质卓著，有着复合的、成熟的、带有“动物”气息的芬芳和风味。1983年的香槟给人的印象极其深刻，在盲品测试中总能有不俗的表现。桃红干香槟(100%黑比诺)酿制时采用皮接触。以我个人的观点看，它的风味过于浓郁了。加尔代香槟也用另外一个属名——布雀仑(Boucheron)出售，质量同样卓著。



1983年的记年香槟 ▶





加蒂努瓦 (Gatinois)

香槟的酿制地点在艾镇，以特等黑比诺葡萄而闻名，被一些像博林格这样的人牌商行所支配。现在，其联盟中只有12个种植园主，香槟自酿自销。

在艾镇，皮埃尔·舍瓦尔-加蒂努瓦 (Pierre Cheval-Gatinois) 是最了不起的小种植主之一。他看起来更像个专家管理者，而不是个葡萄种植者。皮埃尔出生地是香槟附近地区无葡萄的阿登 (Ardennes)，年轻时他来到了香槟地区，深深地喜欢上了艾镇，并与当地的一个姑娘成婚。他妻子家自1696年起便是香槟地区的一个葡萄种植主。

现在，他种植自己的7公顷 (17英亩) 葡萄园，这些葡萄园都是特等葡萄园，黑比诺占90%，栽培在高地；10%的夏尔冬勒位于坡底的富白垩土壤区。他的香槟颜色深，风味浓郁。大量的黑比诺中搀着少量年久葡萄树上的葡萄，使香槟具有完美的红水果风味。在一些特别年份如1989年和1990年，皮埃尔酿制出了品质卓越的无泡红葡萄酒 (100% 黑比诺)，这种酒是在新的小橡木桶中发酵陈酿的。



1989年的加蒂努瓦莱斯基香槟

虽然正规的不记年加蒂努瓦特等葡萄园——艾镇——传统干香槟是白香槟，但还是能分辨出它的红色色调，它有着明显而丰满的果香，这是因为它使用的葡萄来自加蒂努瓦葡萄园中29个不同的区域，再混合酿制而成，上市前还要陈酿3年。加蒂努瓦红香槟适宜进餐时饮用，特别是用奶油沙司缓慢烹制的家禽。由于瓶中陈酿时间长，这是种很地道的香槟；而1988年的加蒂努瓦·米莱斯蜜香槟（Gatinois Millésime经典的不记年香槟）则显得细腻、精致。

	艾镇
	30,000瓶
	精品
	加蒂努瓦红香槟
	搭配奶油肉鸡

类型
不记年型
加蒂努瓦特等葡萄园传统干香槟
记年型
加蒂努瓦特等葡萄园红香槟
加蒂努瓦·米莱斯蜜香槟(1988)
加蒂努瓦·考提克斯香槟(1989、1990)



特等葡萄园传统干香槟：艾镇单一葡萄园 ▶



戈塞 (Gosset)

自从1584年以来，戈塞就已经开始在艾旗釀制葡萄酒。它的香槟属于传统型：浓烈、丰满、不具现代气息。

商行拥有12公顷(30英亩)位于兰斯山区的特等葡萄园。但是商行所需葡萄的大部分还是要从其他30个不同的葡萄园购进，尤其需要从科德布朗购进夏尔冬勒。这家商行长达4个世纪由家族拥有，1994年，商行的控制权移交给了富莱平·考赖克(Frapin Cognac)的马克斯·宽特罗(Max Cointreau)。

戈塞釀制的着眼点是要有长的保存期(为了保证长的保存期，要避免苹果乳酸发酵)，它在瓶中经过相当长的陈酿期。英



干红香槟

	艾旗
	500 D00瓶
	精品
	特等红香槟搭配 烤野鸡和烤松鸡

类型

不记年型

干红青椒
特等红香槟

桃红型

桃红干香槟
记年型

特等米莱斯微
香槟(1985)



1985年的干香槟



桃红干香槟

桃红干香槟 ▶





乔治·古莱 (George Goulet)

乔治·古莱作为已故国王乔治六世最宠爱香槟的供应商而闻名。在被伯瑟来特·德·贝勒富恩 (Besserat de Bellefon) 集团控制多年后，商行难能可贵地获得了自己的重新独立，这不能不说是一件极为罕见而令人愉快的事。

商行现在为兰斯山区的书尔兹奈的一个家族所拥有，这个家族里有数位是种植主。他们的香槟深受行家好评，尤其是在英国。古莱的不记年极品干香槟使用80%的黑比诺酿制，虽然这些葡萄来自特等或一等葡萄园，但是，1993年，当我在莱斯·赛怀尔 (Les Saveurs) 旅馆品尝该酒时，觉得它的味道甚是沉闷、呆板，缺乏活力。而记年香槟（无论是白色的还是粉红色的）要好得多。悠长的香味，粗犷的风格。1985年的尤其成功。

	书尔兹奈
	100 000瓶
	优质

类型
不记年型
极品干香槟
桃红型
极品桃红干香槟
记年型
极品干香槟 (1985)

极品干香槟 ▶





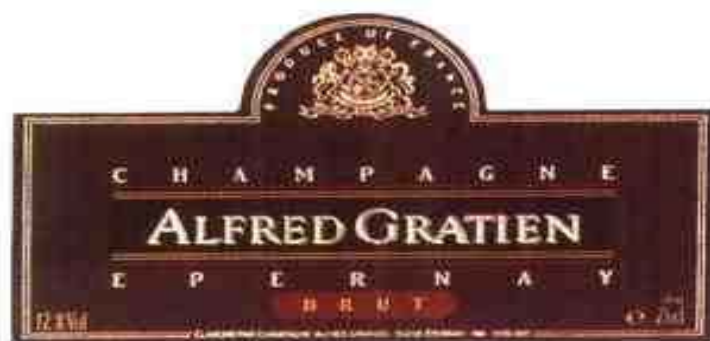
阿尔弗雷德·格拉蒂安 (Alfred Gratien)

阿尔弗雷德·格拉蒂安商行是一个高度个性化的商行。阿尔弗雷德·格拉蒂安是索摩 (Saumur) 人，尽管早在1867年，他就在埃佩尔奈的莫里斯索维斯街 (rue Maurice Cerveaux) 开始了自己的香槟生涯，但现在，当你经过他那简陋的办公室里的空白布告牌时，你会发现，自创立以来，这里压根儿就没有什么改变。

对 商行的简陋不要惊慌，它提供的可是一系列的精品香槟，因为商行采用的是你完全可信赖的最好的传统酿制方法。

商行的酒窖主管这一最核心工作一直由来自同一家族中的人担任，已经持续五代了。现任主管是让-皮埃尔·耶格 (Jean-Pierre Jaeger)，他主张所有的香槟都采用木桶发酵，并且投放市场前要经过长期的瓶中陈酿。不记年阿尔弗雷德·格拉蒂安干香槟呈淡草黄色，有浓烈的鲜面包香味，这显然来自高含量的莫尼野比诺，尽管简·佩里耶不愿吐露其准确的含量。在添加大约30%的夏尔冬勒后，他的香槟显现出清新细腻的特点。为

类型	
<u>不记年型</u>	拉蒂安干香槟 (1983)
阿尔弗雷德·格拉蒂安干香槟	<u>名品</u>
<u>记年型</u>	阿尔弗雷德·格拉蒂安·天堂香槟
阿尔弗雷德·格	



阿尔弗雷德·格拉蒂安干香槟

了确保所有的香槟都具有最佳的活力，酿制过程中还需要避免苹果乳酸的发酵。

格拉蒂安的记年香槟至少使用50%的夏尔冬勒，这种香槟风格典雅、富有情调，而且保存时间长。名品阿尔弗雷德·格拉蒂安·天堂香槟是件杰作，它配得上最高的星级评价；虽然这种香槟的瓶上未黏贴“记年商标”，实际上它是1985年的记年香槟；它具有稳定迷人的柠檬样的金黄色泽，泡沫极其细腻，香味特别精致、持久、绵绵不散，这些特点很大程度上归因于夏尔冬勒(71%)。1983年的阿尔弗雷德·格拉蒂安干香槟的草黄色更为细致，香味也更显成熟、圆润(大约有1/3的黑比诺)，但是这种接近成熟的香槟(最佳风味要保藏到1994年或1995年方可显露)还是带有签名记年格拉蒂安香槟的味道，这也是以夏尔冬勒为基础的一流香槟的特有风味。



	爱佩尔奈
	150 000瓶
	精品

◀ 阿尔弗雷德·格拉蒂安干香槟



埃米尔·阿姆 (Emile Hamm)

创立于1910年，创立人是艾镇的一个种植主，他的父辈来自阿尔萨斯。这个商行在1930年开始名声远扬，现在由该家族的第四代传人经营。

阿姆在艾镇拥有3.5公顷(8.6英亩)的高等级葡萄园，但是绝大多数葡萄还是靠外购。几乎所有香槟都属于真正的极干型，甜酒添加量不超过1%。不记年精致干香槟拥有来自一流葡萄园中的葡萄和1/3夏尔冬勒的第二次榨汁。一等葡萄园红香槟值得一荐，黑比诺和夏尔冬勒的比例是6:4，这种香槟有令人愉悦的扑鼻酵母香味和清新的果香。1987年的这种香槟使用葡萄比例相同，对于一个年成不好的年份，这已是难能可贵了。它具有记年香槟典型的高酸汁：这表明它有极佳的均衡度和柔和细致的口味。

	艾镇
	240,000瓶
	优质

类型
不记年型
精选干香槟
一等葡萄园干红香槟
桃红型
桃红干香槟
记年型
记年香槟(1987)

一等葡萄园干红香槟 ▶





查尔斯·海德西克(Charles Heidsieck)

这个大名鼎鼎的商行声誉响遍大西洋两岸，它的香槟饮之口感丰满，风味圆润，给人以强烈的享受感，是吃精美的库森(cuisine, 一种食物)的绝妙搭配。

查尔斯-卡米勒·海德西克(Charles-Camille Heidsieck)是最了不起的香槟销售商之一。1851年，他与他的姐夫欧尼斯特·昂里奥(Ernest Henriot)一起创立了这家商行。为了寻找市场，他们把目光投向大西洋的彼岸。第二年，他前往美国，这是他累计四次旅美中的第一次。到美国南北战争爆发时，他香槟的年销售量已达300 000瓶，市场遍及纽约和路易斯安那。但是在1861年，这种良好的势头令人痛心地结束了。他在新奥尔良被联邦主义分子逮捕了，原因是他们截获了法国制造商给南部同盟提供服装的承诺信。被关押在密西西比河的沼泽监狱里长达4个月后，查尔斯·卡米勒终于返回了法国，可是他的精神也因此而一蹶不振了。不过令人欣喜的是商行还是幸存了下来。查尔斯·卡米勒的子孙们在欧洲、远东和南美重新为商行找到了市场，在美国的销售量也日益扩大。

商行由这个家族一直经营到1976年，方由欧尼斯特的后代接管。1985年，查尔斯·海德西克卖给了雷米·马丁(Rémy-



干红香槟



1985年的记年干香槟



1983年的米勒莱瑞斯白香槟

Martin) 集团，在这之前，雷米·马丁已拥有了克鲁格 (Krug) 商行。在新老板领导下，香槟的质量有了极大的提高。商行的不记年香槟比过去要丰润得多，成为市场上的佼佼者之一。质量提高的主要原因是由于莱米的经济实力雄厚，这使得查尔斯·海德西克的酒窖主管达尼埃尔·蒂博 (Daniel Thibault) 可以购买最上等的葡萄。当然，最关键的一点还是可以增加红葡萄酒的储藏量。在传媒界，蒂博被尊称为有杰出天才的调酒师，甚至被夸誉为魔术师。但他自己却说：“酒窖主管并不是魔术师，重要的还是葡萄原料，它才是香槟品质的真正保证。”

在雷米接管商行之前，查尔斯·海德西克没有自己的葡萄园，接管后，它拥有了30公顷(74英亩)的葡萄园，分布在奥热河、昂博奈和布齐，都是一流土壤。商行的目标是想能更多更直接地控制香槟的质量，有了这些葡萄园就为商行实现自己的目标奠定了一个良好的基础。

不记年查尔斯·海德西克干红香槟品质卓越，这是因为其酿制过程极其精细和自然，而且在混合调配中很注重多样性。酿制香槟的葡萄汁都是第一次榨出的汁，自1985年以来，商行就已不再使用第二次榨的汁了。酒精发酵用的是不锈钢容器，发酵后，为了保证香槟具有最起码的自然风味，还进行了相关的技术处理。

干红香槟的混合成分有300种之多，其中40%是年份较长的记年红香槟；红香槟使最终的成品具有鲜明的蜂蜜似的香草香味(这是典型的查尔斯·海德西克风格)，而这些在没有使用橡



1983年的米勒莱瑞斯白香槟，市场上最好的夏尔冬勒香槟之一 ▶

木桶的情况下便达到了。这种香槟使用的葡萄是3/4的黑比诺，莫尼野比诺和1/4的夏尔冬勒，夏尔冬勒赋予了香槟生动的活力且带有轻微短暂的榛子味。批评家们抱怨干香槟定价过高，他们认为完全可以花少一点的钱就能从其他商行购得只是年份短点、但品质也不俗的香槟，而且选择的余地也很大。1985年，品尝查尔斯·海德西克记年香槟时，给我的一个强烈的印象便是它没有干红香槟那样的丰满度，令人奇怪的是，1985年的桃红记年香槟却品质不凡，浅淡的洋葱皮色，口感细腻精致，而不是那种浑浑噩噩的水果味；这是一种粉红香槟，它的品质会随着陈酿时间的延长而提高，到1995~1996年，应该会带给品饮者出类拔萃的口感。1983年的米勒莱瑞斯白香槟 (Blanc des Millénaires 100%夏尔冬勒) 是白葡萄酒香槟中的佼佼者，也是蒂博的典范之作。它具有令人不可思议的圆润的品质及异国情调的水果风味，这些足以征服那些对纯夏尔冬勒香槟有着严格要求的品尝者。而收藏家们梦寐以求的1981年的查尔斯·海德西克·拉·皇家香槟 (Charles Heidsieck Cuvée la Royale)，人们很难想像会在拍卖行以外觅得：相当年久的黑比诺葡萄树上的葡萄主宰着这种香槟的口感，使之带有令人不可磨灭的烤咖啡味。如果说这些听起来还不能够激动人心，那么我只好简而言之，我宁愿从伦敦长途跋涉前往兰斯，为的只是品尝一口。



—斯



300万瓶



极品

类型

不记年型

—红香槟

桃红型

记年桃红干香槟

记年型

记年干香槟 (1985)

—勒莱瑞斯白香槟 (1983)

名品

拉·皇家香槟 (1981)



海德西克·莫诺波勒 (Heidsieck Monopole)

由亨利·路易·沃巴马 (Henri-Louis Walbaum) 创立于1834年的这个商行，最初以海德西克商号而闻名，莫诺波勒标签是1923年由一位新主人添加上去的，这个新主人便是孔图瓦尔·法兰西 (Comptoirs Français) 的艾德华·密尼翁 (Edouard Mignon)。

自从1972年来，这家商行一直是斯格郎姆 (Seagram) 集团的成员之一，它与香槟行业的巨人玛姆商行分享酿酒设施。然而，海德西克·莫诺波勒仍正式地拥有自己广阔的葡萄园，面积大约112公顷 (275英亩)，包括在昂博奈、布齐、卡尔兹奈和威内等地的特种葡萄园。这些葡萄园不乏适合栽培黑比诺的优异地点。虽然这些只能满足商行葡萄需求的1/3，但是它是香槟质量的一个可靠保



类型
不记年型
莫诺波勒极干型香槟
记年型
莫诺波勒干香槟 (1967)
莫诺波勒桃红干香槟 (1988)
名品
蓝钻石香槟 (1985, 1982, 值得推荐的更早点的年份是1976年)

莫诺波勒极干型香槟 ▶



证，也是商行所产香槟丰满圆润特色的关键所在。莫诺波勒干香槟由三种葡萄近乎等比地混合酿制而成。虽然批评家们对其质量的稳定性观点不一，但是我一直认为它有着细腻的芳香味和圆润的风格，均衡度也极佳。名品蓝钻石香槟 (cuvée Diamant Bleu) 是种完美无缺的混合型香槟 (50%黑比诺，50%夏尔冬勒)，1976年的更是给人印象深刻。这种香槟现在已是收藏家们寻觅的物件了。



莫诺波勒干香槟



莫诺波勒干香槟 (1987)



莫诺波勒桃红干香槟 (1988)

◀ 1982年的蓝色金刚石香槟：名品白葡萄酒



皮佩-海德西克 (Piper-Heidsieck)

皮佩-海德西克一直是个著名的品牌，在美国有大量的追捧者。现在，有迹象表明它一向轻柔爽朗的香槟风格正在改变，显示出比已往丰满复合的格调。

很 难明确地弄清海德西克的组成状况。1834年，弗洛伦兹-路德维格 (Florenz-Ludwig 海德西克世家之主) 的侄儿克里斯汀·海德西克 (Christian Heidsieck) 创立了该商行。直到1989年，商行都一直保持着其独立性。然而，皮佩很少因其香槟而受到传媒的赞誉。大多数批评家认为他的香槟清淡而枯涩 (直到最近，他们才过了苹果乳酸发酵关)，缺少圆润和丰满感。

但是自从1989年以来，商行由雷米·宽特罗 (Rémy-Cointreau) 集团接管之后，情况有了可喜的变化，因为查尔斯·海德西克的酒窖主管达尼埃尔·蒂博也在皮佩任职，负责香槟的酿制工艺。尽管他们采取的策略是审慎的，仍保留着香槟爽朗的格调和突出的果香，但是香槟的风格还是开始朝丰满浓郁转变。



干香槟



少维格干香槟 (1982)

类型	
不记年型	记年型
干香槟	少维格干香槟
桃红型	(1982, 1985)
桃红干香槟	名品
	珍品香槟 (1985)

很显然，他们最好的香槟是记年香槟，像1982年的极干型少维格干香槟(Brut Sauvage)，不添加任何甜酒，具有自然的风味。由于混合酿制所用的葡萄都很成熟，所以它的味道并不显得贫乏。1985年的珍品香槟(Champagne Rare)是一颗璀璨的明珠，主要由夏尔冬勒酿制，柑橘香味，富于活力，余味悠长。它要在瓶中保藏到1996—1997年方能充分成熟。蒂博酿制的不记年桃红干香槟在1994年的《阿谢特指南》上获得了好评，品尝者对其香草香味和森林地带的水果气息也有着热切的评点，这暗示香槟中混有大量的红葡萄酒。



1985年的名品珍品香槟

◆ 1985年的少维格干香槟：极干型记年香槟(夏尔冬勒酿制)



昂里奥 (Henriot)

昂里奥香槟属夏尔冬勒型，活泼爽朗，极干，十分雅致。

从17世纪以来，隶属昂里奥商行的葡萄种植者就已出现在香槟地区。1808年，商行有了自己的贸易商。昂里奥种植有110公顷(272英亩)上等葡萄园，主要分布在科德布朗。商行的现任主席是约瑟夫·昂里奥(Joseph Henriot)，他是香槟工业圈内最有影响的人物之一。他身任双重角色，既对质量监测充满热情，同时也是一个极其灵敏的销售商。1985年，他将这个家族性质商行的业务同弗天·克利科的业务融合起来，同时主导这两个商行直至1994年：在业务融合的同时，两家商行总体上仍保持着各自的独立性。

在商行的一系列给人印象深刻的香槟中，不记年的少沃瑞恩干香槟显得不伦不类，与它那些质量高级而稳定的同伴相比，这是一种相当粗制的香槟。不记年白葡萄白香槟口味轻



不记年的白葡萄白香槟



1988年的干香槟



1985年的桃红香槟



少沃瑞恩干香槟

柔，有柑橘香，是理想的开胃酒。1985年的桃红香槟质地精致，完全由夏尔冬勒酿制，并掺混有15%的布齐红香槟。1985年的记年干香槟是一种大香槟，其风味的成熟要经过陈酿。昂甲奥在混合酿制时不使用莫尼野比诺。



类型
不记年型
少沃瑞干香槟
白葡萄白香槟
记年型
记年干香槟(1985、1938)
桃红香槟(1985)
名品
白卡特香槟(Cuvée Baccart)(1983)

◀ 不记年型白葡萄白香槟，一种理想的开胃酒



依沃 (Irroy)

这家小商行创立于1820年，由于完全被其母公司太廷格商行 (Taittinger) 的光环所笼罩，所以它是最不为人所知的商行之一。

对那些有眼光的消费者来说，依沃名声的暗淡反倒成了一件好事。因为商行的香槟酿制也很讲究（主要用夏尔冬勒酿制），品质也不俗，但是价格却便宜得很。卡特·德奥香槟口味轻柔宜人，风格典雅。但是其星级产品桃红香槟，那浅淡的橙红色酒体飘荡着红水果的香味，而且有着细腻均衡的芬芳。1993年，我在伦敦品尝时觉得，与那些名声大得多的商行的同类型香槟相比，它显得更胜一筹。令人遗憾的是，依沃如今已丢失了它知名品牌的地位。

	兰斯
	500 000瓶
	优质

类型
不记年型
卡特·德奥十香槟
桃红型
不记年桃红香槟

桃红干香槟：卓越的桃红香槟（主要以夏尔冬勒酿制）





雅卡尔 (Jacquart)

雅卡尔，现代香槟工业中的一个重要角色，它是一家人的商业销售轮转型的联合商行。

雅卡尔是当今的第六大香槟酿制商。它的实力来自于商行的1 000公顷(2 471英亩)的葡萄园(700个成员种植主共同拥有)和无可挑剔的酿制工艺，同时跟雅卡尔商标富于进取的现代市场开拓能力分不开，尤其是在法国。品种主要有澄清、均衡的不记年传统干香槟(Brut Tradition)，品质一流的精选干香槟(主要由夏尔冬勒酿制)，完美无缺的1987年的干香槟(坏年成里的成功之作)以及1985年的名品芳米尼白葡萄白香槟(Cuvée Nominée Blanc de Blancs)——它有着罕见的精致性，



类型
不记年型
传统干香槟
桃红干香槟
精选干香槟
记年型
1987年的干香槟
名品
芳米尼白葡萄白香槟 (1985)



1987年的干香槟



安德烈·雅卡尔 (André Jacquart)

安德烈·雅卡尔是奥热河畔勒梅尼勒地区种植户中的领头羊。
其优质的香槟以高价销往美国、英国和日本。

这是个地道的夏尔冬勒型的家族性商行。
它在考特·德斯·布兰克斯有11公顷精选葡萄园(含勒迈斯尼尔的那块一等土地)，在马恩河谷和奥布省还有块7公顷的园地，主要种黑比诺和莫尼野比诺。

不记年卡特·布兰克干香槟是商行最响的一个品牌，在一流夏尔冬勒的显著干性风格中，透着早熟黑比诺的丰润口味。这种高均衡度的香槟是市场上最得宠者之一。特等葡萄园·勒·迈斯尼尔是单一年份香槟，1986年的堪称典范，成熟的白葡萄白香槟宜在1994~1995年饮用。



勒·迈斯尼尔 瑟·奥热河



100 000瓶



精品

类型

不记年型

A·雅卡尔·卡特·布兰克干香槟

名品

A·雅卡尔·特等葡萄园·勒·迈斯尼尔香槟

卡特·布兰克 NV香槟 ▶



克鲁格 (Krug)

克鲁格是香槟行业中的一个如雷贯耳的名字。克鲁格香槟一直是浓郁的风格，它的价格总是极其昂贵，从不妥协。由这个家族的第五和第六代人酿制的香槟，要经过长时间的陈酿，想品尝出卓著的风味要陈放10年、15年甚至20年之久。

这家商行是约翰·约瑟夫·克鲁格 (Johann Joseph Krug) 于1843年创立的。约翰·约瑟夫·克鲁格是个来自关因兹 (Mainz) 的德国移民，他在雅克森 (Jacquesson) 学习了香槟的调制工艺。

克鲁格香槟的突出风味是浓郁、丰满和味美，这些来自于它高度传统的酿制工艺。克鲁格是仅有的第一家所有的酒只使用小橡木桶进行发酵酿制的商行。这一工艺无疑会形成商行自己独特的香槟特色。但是香槟质量的关键因素是对酿制工艺的精确控制。特等克鲁格香槟是商行商标中的旗舰，酿制师亨利·克鲁格 (Henri Krug) 如此说到：“它是可能广度中的最大数目的调配：用来自二三十家种植主的多达四五十种的葡萄酒精确混合调配而成，而且这些酒的年份有6~10种之多。”

对于特等香槟，典型的葡萄比例可能是45%~55%的黑比诺、25%~35%的夏尔冬勒和15%~20%的莫尼野比诺。克鲁格是莫尼野比诺 (购自勒维瑞尼合作社) 的强有力的拥护者，他们认为莫尼野比诺会使混合的葡萄汁带来果香并增添情趣，现今



特等葡萄园香槟礼品盒

的特等香槟(最近一次品尝是在1994年的1月份)在近几年的第一次质量下滑之后,又重新返回到其质量的顶点;它有迷人的金黄色泽,烤面包般的香草和榛子味,口味清新,比过去更富于活力,但是成熟度还有待于进一步形成。

当我品尝这种香槟时,着实使我有如梗在喉的感觉:虽然它在投放市场前都要经过至少6年的陈酿期,但是品尝时还是觉得尚需要再存放一二年方宜开塞。

记年香槟是展示香槟调制艺术的典范例子,尤其是特等香槟,几乎可以毫无例外地向品饮者推荐,因为商行只在特别好的年份才精心酿制这种香槟。目前可获得的1982年的这种香槟酒劲充沛,有浓郁而成熟的高浓度酒质,宜于到1995~2000年品饮。早期的记年香槟——1979、1976、1975、1973、1971和1969年的都是不凡的杰作。对于那些对眼下已处于精华期的陈年老酒感兴趣的爱好者来说,1964年的大瓶装克鲁格珍藏香槟(Krug Collection)已是为数不多了,亨利·克鲁格签发的证书已颁发给了一些正拭目以待的收藏者。

类型
不记年型
克鲁格特等香槟
记年型
克鲁格记年香槟(1962)
桃红型
克鲁格桃红香槟
名品
克鲁格·克洛·督·达 斯尼尔香槟(1982)

1982年的克鲁格·克洛·督·达
斯尼尔香槟:杰出的白葡萄香槟 ▶





亨利·克雷姆



1982年的厄年克魯特酒標



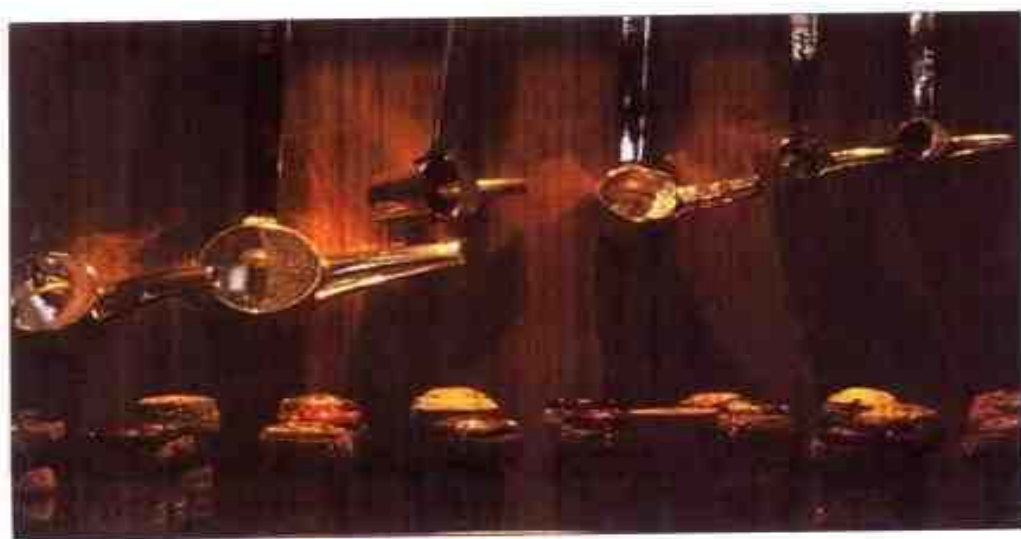
1983年的克魯特·克魯特·克魯特酒標



克魯特克魯特酒標

克鲁格·克洛·督·迈斯尼尔白葡萄白香槟只用来自特等葡萄园的夏尔冬勒酿制，而且这些葡萄园都是有围墙的葡萄园，分布在奥热河畔迈斯尼尔，这是科德布朗地区最为出色的盛产白葡萄的小村庄。商行在莱米·宽特罗集团的财力资助下，于20世纪70年代初购买了这块1.98公顷(4.9英亩)的葡萄园，这种香槟的最早酿制年份是1979年。现在莱米·宽特罗集团已控制了商行的股份。像所有产自勒·迈斯尼尔的夏尔冬勒香槟一样，克鲁格的克洛香槟在未成熟时也有麻口的感觉和酸味，但是在瓶中保藏12~15年后，它会呈现出查理曼大帝·哥尔顿葡萄酒的丰满特质：泡沫丰富。1982年的这种香槟尤其不凡，但是请记住不到世纪之交不要开塞。

克鲁格桃红香槟最早销售于1983年。同其他的香槟一样，它采用的也是严格的酿制方法。它酒质坚实、果香浓郁、甜度极低，宜于同美味菜肴搭配。著名的巴黎厨师阿仑森德文斯曾经烹饪出一整套的菜肴(从卷龙虾到镶嵌小牛肉)围在香槟周围。当然，对于克鲁格的其他香槟来说，这些好的佳肴并不这样令人感兴趣。



克鲁格的银质配器器具和瓶塞



朗松 (Lanson)

朗松是香槟地区最古老的商行之一，它一直因其香槟的卓越品质和价值以及记年香槟的出类拔萃而深受赞誉，但是最近的某些变化颇具威胁性，可能有衰退之虞。

朗松是一个悲剧性的故事。直到1990年，这个香槟地区最古老之一的伟大商行才似乎较好地适应了现代社会。它销售最好的黑色商标干香槟 (Black Label Brut) 是一种相当可信赖的香槟；它的记年香槟也可排进佼佼者之列。但是在1991年，朗松失去了它所有的208公顷 (514英亩) 的优质葡萄园；当时，商行被路易·威登-莫埃-轩尼诗 (Louis Vuitton-Moët-Hennessy) 集团卖给了以马恩香槟 (Marne et Champagne) 为首的联盟。从这以后，它们的香槟在风格和质量上都令人生疑。1994年1月，在莱斯塞维斯旅馆品尝它的主打香槟——不记年黑商标干香槟时深有此感。就个人的意见而言，我觉得它只是以前香槟的一个苍白无力的影子——口味酸、不成熟、毫无魅力可言。桃红干香



黑商标干香槟



1985年的记年干香槟



桃红干香槟

槟似乎也是同一种状况。然而，1985年记年香槟剩下的库存品则是竞相抢购的物件，尤其是名品贵族香槟。它品质优异，是件有魅力的杰作。而且它口感丰满而均衡，用自家葡萄园的葡萄酿制，没用苹果乳酸发酵，能够长期保存。作为对它往昔的崇敬，商行的香槟还是获得了一个星的评价。但是，如果朗松想重新获得它作为一个真正的一流品牌的声誉，就必须采取紧急措施来提高它不记年香槟的质量。



贵族香槟



1985年的记年十香槟 ▶



拉芒迪·贝尼耶(Larmandier-Bernier)

在科德布朗·皮埃尔·拉芒迪(Pierre Larmandier)酿制了一批最为流行的香槟，因为他选用的葡萄质量上乘，都是来自自家的12公顷(30英亩)夏尔冬勒特级葡萄园，这些葡萄园主要分布在克拉芒·舒伊和奥热河畔。

在沃特斯，他主要种植夏尔冬勒和少量的黑比诺，葡萄的平均树龄已有30年，更有为数不少的珍稀之树。香槟酿制采用的是不锈钢容器，在温控下进行。所有的香槟都经历过酒精发酵过程。瓶中的陈酿期至少要3年，去泥时添加低剂量的甜酒。随后，在出货前通常还有不低于3个月的存放期。这些措施使得香槟具有稳定而刺激的品质特性，有着纯正宜人的芬芳，地道的夏尔冬勒口味尽收杯中。

系列中值得特别推荐的便是一等葡萄园干性白葡萄白香槟，其酒色清淡，芳香清新(绝佳的开胃酒)，克拉芒特等葡萄园香槟则稍现丰满，而且余味绵绵。拉芒迪贝尼耶系列香槟是



克拉芒干香槟



桃红干香槟



一等葡萄园干性白葡萄白香槟

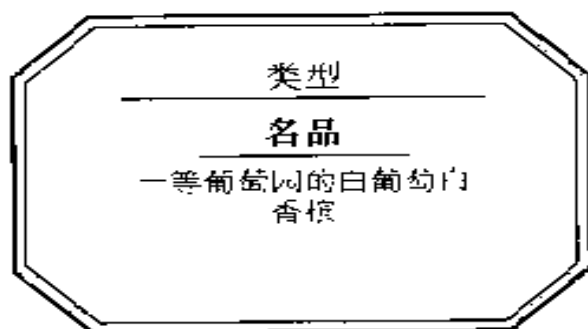
真正的经典之作，明眼人都会看出其不错的质量价格比，可是在法国和比利时之外却鲜有知其名者，如果你有机会驻足巴黎，可前往比诺特旅馆 (Restaurant Benoît，圣·马丁街4号) 品饮。



传统干香槟



一等葡萄园的白葡萄白香槟



克拉芒丁香槟 ▶



洛朗-佩里耶 (Laurent-Perrier)

像其他几个大腕香槟商行一样，洛朗-佩里耶的成功也很大程度上归功于几个才华横溢的寡妇。今天，这个一流品牌的商行可能是整个产区内生产香槟品种最多、创意最广的商行。它是行业中最无畏的领头人。

1887年，当马蒂尔德·佩里耶 (Mathilde Perrier) 的丈夫欧仁-洛朗 (Eugène Laurent) 去世后，她将自己的名字加到了丈夫名字的后面，并成功地经营商行长达38年之久。1914年，弗夫·洛朗-佩里耶 (Veuve Laurent-Perrier) 的香槟 (优质) 年销售量达600 000瓶。但是在一战期间，她的家庭成员死伤殆尽，她也于1925年无子而终。1938年，另一个寡妇——维克特 (Victor) 和亨利·朗松 (Henri Lanson) 的姐姐玛丽-路易斯·德·劳伦卡特 (Marie-Louise de Nonancourt) 接管了这个濒临倒闭的商行，并意欲转交给她的儿子摩里斯 (Maurice)。

在德军占领期，摩里斯·德·劳伦卡特 (Maurice de Nonancourt) 被德国人征去服劳役，他试图途经西班牙再溜到英国，但是在西班牙边境被抓获，并死于德国的奥拉尼恩堡 (Oranienburg) 集中营。而他的弟弟则在法国阿尔卑斯山脉的抗德游击队的地下室中度过了大部分时间。在那里他领悟到要想生存，你就必须集中一批有能力者在你周围。1948年，当贝尔纳·德·劳伦卡特 (Bernard de Nonancourt) 接管了洛朗-佩里耶



洛朗·佩里耶的存放酒桶的地窖

后，他精心地挑选同僚，促进了对商行的重建。自那以后的45年，洛朗-佩里耶摇身一变，从一个小商号发展成位居第四的香槟巨入，年销售700万瓶。

洛朗-佩里耶的基地位于马恩河畔图尔，在埃佩尔奈东方的13千米(8英里)处。基地四周被葡萄园环绕。对我来说，这是一个意味深长的地方。因为与当地的工作人员交谈时，他们会使你相信香槟的酿制是一项艺术，而不是单纯地依靠优质葡萄。商行拥有100公顷(247英亩)的葡萄园，它提供商行所需葡萄的大约12%，余下的要依赖商行建立的种植主网提供。

1957年，商行大胆地作出了与传统方法分道扬镳的决定：打算酿制以特等香槟为商标名的不记年名品香槟。因为它坚信，用来自三个好年成的葡萄酒混合会酿制出风味极其均衡的香槟。从那时到现在，特等西克(Grand siècle)一直保持着卓越的品质；在某些特别年份，它偶尔会以记年商标出售。1981年，洛朗派瑞尔上市了首批特干香槟：这是一种不添加甜酒的极干香槟。商行于19世纪90年代曾在英格兰销售过无糖香槟，现在，无糖香槟的生产又重新开始了。不只是糖尿病患者对这种香槟



	马恩河畔图尔
	700万瓶
	极品

桃红十香槟 ▶

赞赏有加，因为它虽然极干，但是并不带涩味，这是由于它总是用来自成熟年份的葡萄酿制。一个炎热的夏季傍晚，饮一杯这种香槟，可是件令人精神为之振奋的事啊！

商行也是为数不多的酿制粉红香槟者之一。这种香槟的酿制是个麻烦活，要让黑比诺的葡萄皮与葡萄汁相接触，直到获得理想的颜色。商行的名气似乎还不止是这些，它还是当地无泡考陶克斯香槟 (Coteaux Champenois) 酿制方面的权威，无论在白香槟还是红香槟上都是如此。洛朗·佩里耶的酒庄主管阿尔·泰里耶 (Alain Terrier) 是我接触到的主管中的最富天才者之一。第一次见面时，他略显严肃，很有一副学者派头。1994年1月，当我与他在商行基地同品刚上市的香槟时，这个出生于波尔多的酒类专家给我道出了一些调酒方面迷幻般的见解。

现在介绍一下他们香槟的等级卡。眼下的极干香槟色泽亮丽，金黄色中透着绿色；有着扑鼻的成熟杏香、成熟的风味中微带刺激的口感。混合酿制的葡萄酒中有相当比例来自1985年的记年葡萄酒。L.P.干香槟是商行的领头商标，尤其当前市场上的质量更是卓越，基本上用来自1989年的有活力的记年葡萄酒酿制。一阵阵奶油蛋卷和中国柑橘的香味透露出这种香槟圆润丰满的风味。1988年的记年香槟 (53%的夏尔冬勒和47%的黑比诺) 有着黑比诺典型的蘑菇味，眼下这种香味占着主导地位。然而，随着进一步地陈酿，



特等世克香槟 用三种记年葡萄酒混合酿制而成的名品干香槟

夏尔冬勒的风味将会占现出来、并占据优势，

当前的特等西克香槟主要来自1988年、以及较少比例的1985年和1982年的。小部分的夏尔冬勒赋予香槟细腻、精致和极为均衡的特色，而且饮后回味雅致而绵长。1985年的特等西克·依塞普新艾丽蒙特·米丽斯莫香槟 (Grand Siècle exceptionnellement millésimé) 是美妙的杰作，这种香槟是黑比诺占大比例 (58%)，因为该年香槟地区的黑比诺极为成熟，这种香槟有着显著的烤面包香味。1982年的砖红色的桃红香槟是特等西克·亚历山德拉桃红香槟 (Grand Siècle Alixandra Rosé)，酒质非凡。

类型	
不记年型	名品
极干香槟	特等西克香槟
LP 十香槟	特等西克·依塞普新艾丽蒙特·米丽斯莫香槟 (1985)
桃红型	
桃红干香槟	特等西克·亚历山德拉桃红香槟 (1982)
记年型	
记年香槟 (1988)	



极干香槟



1985年的记年干香槟



黑比诺富兰克香槟：无泡黑比诺葡萄酒



夏尔冬勒白葡萄白香槟 无泡葡萄酒



R和L·勒格拉 (R & L Legras)

1972年，勒内 (René) 和吕西安·勒格拉 (Lucien Legras) 创立了这家杰出的小香槟商行，他们的特等葡萄园白葡萄酒香槟被米其林 (Michelin) 的许多星级饭店收藏。这是一种相当不错的香槟。

白 18世纪以来，勒格拉家族就是葡萄种植者。他们在科德布朗拥有21公顷 (52英亩) 的葡萄园。他们的白葡萄酒香槟呈生机勃勃的金绿色，泡沫精致，有芬芳细腻的夏尔冬勒香味，而且余味悠长。名品圣·文森特香槟 (Cuvée St Vincent) 是一种丰满的成熟型夏尔冬勒香槟，有着独特的胡桃香味。因特格尔干香槟 (Brut Intégral) 是最早的不含糖香槟之一，于20世纪70年代投放市场。当前投放市场上的该香槟有着花的芬芳，甜度极低，也没有太重的涩味。

	舒伊
	250 000瓶
	精品

类型
不记年型
白葡萄白香槟因特格尔 香槟
记年型
记年白葡萄香槟名品 圣·文森特香槟



特等葡萄园白葡萄酒干香槟 ▶

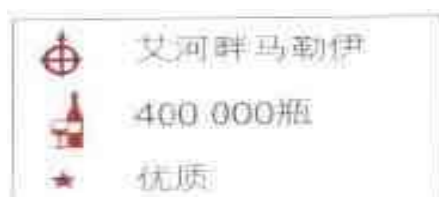


阿贝尔·勒皮特 (Abel Lepitre)

由阿贝尔·勒皮特创立于1924年；二战后，他的儿子雅克 (Jacques) 大大地拓展了商行。这家商行在20世纪60年代曾享有盛誉，尤其是它的品质卓著的名品王子A·德·波旁·派尔香槟 (Cuvée Prince A.de Bourbon Parme)。

从1970年以来，阿贝尔·勒皮特已几度易主，但是现在它是玛丽布瑞查德 (Marie Brizard) 集团成员。这个集团还拥有优秀的艾河畔马勒伊商行，该商行由菲利波纳德 (Philipponnat) 经营。从勒皮特香槟重新受到消费者青睐判断，商行可能正采取着改革措施。

标准干香槟 (60%黑比诺、25%夏尔冬勒和15%的莫尼野比诺) 有着迷人而成熟的坚果香味，纯正的果香味圆润丰满。1986年的记年干香槟 (60:40的黑比诺和夏尔冬勒一流葡萄酿制) 是成熟的杯中妙品，有着蜜香和清新的口感。不记年的134香槟风格与以往为勒皮特创立名声的克来蒙特香槟 (Crémant) 类似，用100%的夏尔冬勒酿制，泡沫柔和、色调清淡、有刺激感、酒质适中，是理想的开胃酒。记年桃红香槟目前市场上可见到的是1986年的，由55%黑比诺、35%夏尔冬勒和15%布齐红葡萄酒酿制，酒体细腻。



不记年干香槟 ▶



类型

不记年型

十香檳
134香檳

桃红型

记年桃红香檳(1986)

记年型

记年干香檳(1936)



1985年的米勒斯雷香檳



NV干香檳



桃红干香檳



1986年的记年干香檳



134香檳

CHAMPAGNE
Abel Lepitre

半干型香檳



迈利(Mailly)

迈利香槟在制作中都至少使用75%的黑比诺，毫无例外。因此，这家商行的风格是具有清新的黑葡萄果香味。

这个著名的联合体在兰斯山区，成立于1929年，有70个成员种植主。葡萄园位于迈利，面积是70公顷(173英亩)，都是特等葡萄园。品尝者对它的那种半成熟的黑比诺味突出的香槟爱好不一。我个人认为，有几种香槟的瓶中陈酿期可以更长一些。这些香槟中有3种值得推荐：迈利·特等葡萄园·干红香槟(Mailly Grand Cru Brut Reserve)充满着突出的黑比诺果香味，芬芳浓郁，饮后留有轻微的植物根样的味道；1988年的迈利特等葡萄园香槟与干红香槟风格类似，但是芳香味更浓烈(虽然仍是不成熟型)；令人不可思议的是，最值得购买的却是迈利·查多·香普努瓦·胭脂红香槟(Mailly Coteaux Champenois Rouge)，它是真正的优质红香槟，有着迷人的柔和的红宝石色彩，其酒质的细腻性和芬芳性结合完美，嗅品皆宜。



艾查森香槟



特等葡萄园干红香槟 ▶



干性黑葡萄白香槟



1988年的特等葡萄园红香槟



特等葡萄园干红香槟



特等葡萄园桃红干香槟

	迈利
	600 000瓶
	优质

类型

不记年型

特等葡萄园干红香槟
查普路斯山坡红香槟

桃红型

特等葡萄园桃红干香槟

记年型

特等葡萄园记年香槟
(1988)



梅西耶 (Mercier)

欧仁·梅西耶 (Eugene Mercier) 是香槟形象大众化的一个伟大推动者。他于1858年创立了这家商行，生产重点放在大量酿制那些普通大众所需要的香槟。梅西耶香槟物有所值。

梅 西耶总是贪大：为了筹备1889年在巴黎举行的世界博览会，它花了20余年的时间建造了世界第二大香槟酒桶，结果用了24头公牛拉了三个星期才将桶弄到巴黎。然而最令人难忘的是另外一个杰作——他在香槟地区的埃佩尔奈大路的山顶上建造了一些与众不同的酒窖。它们之间由16公里 (10英里) 长的长廊连接，参观者可以乘商行的小型电车在白天进行参观。

20世纪50年代，梅西耶家族在马恩河谷购买了大量的葡萄园，主要种植莫尼野比诺。1970年，商行被莫埃和尚东收购，现在是LVMH集团的成员。

虽然梅西耶没有透露他的香槟中葡萄的比例，但是有理由推断它的香槟中莫尼野比诺占主导地位。这可从他香槟浓郁的风味和低廉的价格看出。在他的大路货香槟中，芬芳的桃红干香槟显得出类拔萃，有着非常均衡的果香和酸度；成功的半干香槟口味清醇不腻；1986年的记年干香槟有成熟的夏尔冬勒风味。



1986年的干香槟 ▶

类型	
不记年型	记年型
干香槟	记年干香槟
半干香槟	(1986)
桃红型	名品
桃红干香槟	名品 德利·德·
	奥香槟

	埃佩尔奈
	570万瓶
	优质



1986年的干香槟



NV干香槟



半干香槟



桃红干香槟



莫埃和尚东 (Moët & Chandon)

莫埃和尚东是香槟工业中的巨人，它仿佛是在一夜间便壮大起来的。直到1987年，连同它的子公司梅茜耶和汝纳特-道，它的香槟销售量占香槟地区的1/4。现在，连同弗人和泊麦端在内，莫埃集团已经完全占据了香槟的出口业务。

尽管商行的规模庞大，但是其香槟的质量仍相当高。这反映了商行在技术管理上的革新措施是卓有成效的，也是财政上向购买优质葡萄倾斜的结果。莫埃还是所有商行中拥有葡萄园面积最大者——眼下有500公顷(1235英亩)在耕作之中，但这还只能满足商行20%的葡萄需求量。记住，在全世界范围，每隔两秒钟就有一瓶莫埃香槟开瓶！

克劳德·莫埃 (Claude Moët) 来自马恩河谷，他是个证券经纪商和葡萄种植主。1743年，他创立了这家商行。但是使商行真正成名的是他的儿子让-莱米·莫埃 (Jean-Rémy Moët)，他与拿破仑的亲密友谊对商行的发展起了重要作用。从1805年直到他去世的1841年，莫埃是欧洲最著名的葡萄酒酿制商行。定单如潮水般地涌进，商行在香槟界独占鳌头。莫埃的办公区在香槟地区的埃佩尔奈大街上，其对面挺立着特里珂尼翁宫邸。这是一对白色的建筑，有一个正规的下沉式花园和一个精致的橘园。为了给拿破仑在向东欧进军过程中提供宅邸，让-莱米建造了这幢建筑。长期以来，特里阿尼翁宫邸一直作一些盛大场合的欢庆之用。

自1832年以来，商行一直以莫埃和尚东名称而闻名于世。



埃佩尔奈的特里阿尼翁宫邸 (Trianon Palace)

这个名字包括了让-莱米女婿皮埃尔·加布利埃尔·尚东·德·布瑞艾尔 (Pierre Gabriel Chandon de Briailles) 的名字。在19世纪中叶，这个家族成了香槟地区最大的葡萄园所有者，它的客户名单也一天比一天长。1861年，当理查德·瓦格纳 (Richard

Wagner) 的歌剧唐豪瑟 (Tanhäuser) 在巴黎首演失败后，他就是用一瓶莫埃香槟聊以自慰的。到19世纪末的几年，莫埃和尚东已占据了欣欣向荣的国外市场的16%份额。其后，商行进入了衰退期，直到20世纪30年代早期，才由罗贝尔-让·德·沃居埃伯爵 (Comte Robert-Jean de Vogüée) 挽救了商行。

面对经济大萧条，沃居埃表现了大无畏的精神。他说服了他的同僚们重新推出了已停止销售的佩里尼翁修士 (Dom Pérignon) 品牌香槟，以名品香槟的身份出口国外。这个牌子是于1830年购自梅西耶商行的。就莫埃和尚东对修道院和欧维莱尔葡萄园的长期所有权而言，同时考虑到它与最著名的僧侣和酿酒师的关系，商行的这一举措不失为一个精明的市场策略。1935年，第一批香槟运到了伦敦，第二年又在纽约找到了市场。从此，佩里尼翁修士香槟成为美国最具声名的香槟。二战期间，沃居埃从德国的集中营里死里逃生，战



佩里尼翁修士桃红香槟 (1982)

◀ 佩里尼翁修士香槟 (1985)

后，他迅速地扩大了商行的销售量。到1962年，当莫埃成为法国证券市场的第一家上市公司后，商行的销售量达到了每年1000万瓶。随着对汝纳特商行(1963年)、梅西耶商行(1970年)和克里斯汀·迪奥(Christian Dior)香水商行(1970年)的收购，商行进入了飞速发展的时期。1973年，商行在加利福尼亚的纳巴山谷(Napa Valley)购置了尚东葡萄园，开始了商行在美洲大陆的第一次起泡葡萄酒风险投资。12个月后，又在巴西建立了第二家。从那以后，它在澳大利亚的亚拉山谷(Yarra Valley)建立了迄今为止最有影响的起泡葡萄酒厂(其判断依据是它瓶中的泡沫有着真正的活跃度)。在那里，自1985年开始，托尼·约旦(Tony Jordan)博士一直致力于用一流的葡萄，使用与香槟相同的酿制工艺酿制葡萄酒，并使其可以与真正的香槟乱真。同时，在西班牙珀涅德斯(Penedés)的尚东葡萄园，商行还出品卡瓦酒(Cava)。

再回到埃佩尔奈。与不记年相同等级的莫埃香槟又重新恢复了其质量的可靠性(20世纪70年代曾上市一批劣等品)，它的记年香槟都是该酿制年份中的杰

类型
不记年型
帝国干香槟
优质半干香槟
记年型
帝国干香槟(1986)
帝国桃红干香槟(1986)
名品
佩里尼翁修士香槟(1985)
佩里尼翁修士桃红香槟(1982)

帝国干香槟 ▶



出代表。领头品牌果香型帝国优质干香槟酒质透亮，黑葡萄主宰着它的香味，但也透出大量的夏尔冬勒的风格。这种香槟出厂后如再在瓶中保存12个月，能使其质量提高不少，一些存放时间很长的酒仍会显出强劲活力。1986年的记年帝国干香槟独一无二。它风格浓郁，带有香料和黑面包的味道(典型的莫埃手法)，这种特点部分来自混合葡萄中的30%莫尼野比诺。

1985年的佩里尼翁修士香槟由高比例的夏尔冬勒酿制，同时又有来自商行在兰斯山区的马恩河谷的特等葡萄园的极成熟黑比诺辅佐，具有华丽均衡的酒质，是理查德·杰弗里(Richard Geoffroy)的杰作。理查德是香槟地区最优秀的酿酒师之一，他以前是个内科医生。1982年的佩里尼翁修士桃红香槟是另一件罕世之作：其对充分成熟的夏尔冬勒的极度发挥，足以使最挑剔的鉴赏家为之倾倒。按眼前的表现，两种佩里尼翁修士香槟都算得上名品，价格虽高，但物有所值。



记年帝国干香槟(1988)



帝国桃红干香槟(1986)



NV帝国干香槟



白星：在美国最畅销的NV香槟



让·穆塔迪耶 (Jean Moutardier)

据说，当弗夫·克利科的酒舍主管在调配他的香槟时，总是要放一点让·穆塔迪耶的莫尼野比诺香槟在旁边，作为判断自己香槟的参照物。

在酿制以莫尼野比诺为基础的香槟的人中，穆塔迪耶是最优秀的代表。他的创造力打破了最好的起泡葡萄酒只能用夏尔冬勒和黑比诺酿造的神话。穆塔迪耶在靠近多尔芒的勒·布勒依村 (Le Breuil) 有一个酒窖。现在，在他所销售的成品香槟中，绝大部分直接来自他那20公顷 (49英亩) 葡萄园和勒·布勒依村的酒窖。女儿们是穆塔迪耶强有力的助手。其中之一莉莉 (Lily) 嫁给了一个叫乔纳森·撒克比 (Jonathan Saxby) 的英国人。这个英国人放弃了与兰克·霍维斯·麦克杜格尔 (Rank Hovis McDougall) 一道担任执行经理的职务，投身于阿维兹的葡萄酒学校学习香

类型
不记年型
穆塔迪耶·卡特 德奥 香槟
桃红型
穆塔迪耶桃红干香槟
记年型
穆塔迪耶干红香槟
名品
穆塔迪耶精选干香槟

卡特·德奥香槟 ►



香槟酿制工艺，并很快从岳父那里接任了商行的管理。

记年的穆塔迪耶香槟完全由莫尼野比诺酿制，是件真正的罕世之作。1986年这种香槟深金黄色，有成熟红水果的浓郁芬芳，还略带香料之味，同时又具有极高的酸度均衡性。不记年卡特·德奥香槟 (Cart D'Or) 由80%莫尼野比诺酿制，果香浓郁，酒体丰润而不激烈；就其价格而言，这种香槟物有所值。味美的深褐色桃红香槟带有可人的草莓香味；所有这些浓郁的香槟，尤其是粉红色的，都是中国菜肴的绝佳搭配。

系列中最出类拔萃的是精选干香槟，它采用经典黑比诺和夏尔冬勒相搭配。虽然这种香槟添加了大剂量的甜酒，比其他许多香槟甜度大；但是，它仍有着精致的特质，颜色细腻，泡沫精细，饮后有若复合而悠长的余味。



穆塔迪耶桃红干香槟



穆塔迪耶精选干香槟



穆塔迪耶·卡特·德奥干香槟



记年干红香槟(1988)



G · H · 玛姆 (G H Mumm)

自从20世纪50年代初以来，科登·胭脂红香槟 (Cordon Rouge) 就一直是美国市场上响当当的一块牌子，它的商标形象是如此之强，以致玛姆系列中的好几种香槟都使用这个名字，其中既包括记年型的也包括不记年型的。

18 27年，尤利乌斯 (Jules) 兄弟爱德华 (Edouard) 和哥特利伯·德·玛姆 (Gottlieb de Mumm) 以及他们的合伙人莫杰斯勒 (M. Giesler) 共同创立了这家商行。玛姆兄弟是德国新教徒，来自于莱茵格 (Rheingau) 的吕德斯海姆 (Rudesheim)。在那里，他们有自己的葡萄园和葡萄酒销售业务。1838年，哥特利伯的儿子G·H·玛姆进入了商行。1853年，他用自己的名字冠作商行的名字，其后的50年中，商行一直归玛姆家族所有并经营，但是他们还是德国的公民。结果，在1914年的第一次世界大战爆发时，商行的房产和葡萄园被法国政府没收了。



玛姆·德·克拉芒香槟



NV科登胭脂红干香槟：
是美国市场上的领入商标 ▶

1920年，G·H·玛姆商标和商行被扣卖，此时的商行已是兰斯地区最大的香槟商行。拍卖的结果是商行被索依特·维尼可乐·德·香槟·索克瑟斯(Société Vinicole de Champagne Successeurs)购得。1955年，以加拿大为基地的格米姆集团获得了玛姆的一部分股份，后来又成为控股者之一。现在，这家商行是一家巨大的国际集团公司的成员之一。

玛姆商标中的领头羊是科登·胭脂红香槟，它可能比商行的名称还要响亮。科登·胭脂红香槟的商标早在1875年由玛姆在巴黎的一个代理商采用。这个代理商颇具眼力。为了促销，他采用古罗马军的荣誉饰带装饰酒瓶。后来，为了便于在商标的对角红色宽条纹上书写“科登·胭脂红”字眼，又放弃了这个饰带。直到1991年，商行推出它新的名品香槟时，才又恢复了这一饰带。1985年的玛姆特等科登香槟也使用了一个类似古罗马荣誉饰带的仿制品作为装饰。

冠用科登·胭脂红商标的香槟的风格和类型太多，以至于很



科登·沃特半干香槟

◀ 勒内·拉鲁·名品香槟

难给出一个准确的总体上的描述。出自这一香槟行业巨人之手的各种香槟的质量究竟如何呢？

不记年的科登·胭脂红干香槟是极其成功的一种香槟，但是权威的评论却是多种多样的，有的甚至是全盘否定的。1990年12月，法国的Que Choisir杂志如此评道：“不值一提，泡沫太大，气味浓烈而又不均衡。对某些人来说酸度过高，也没有悠长的余味。”我对这种香槟的看法是（品于1993年12月）：它有清新的水果香，但风味相当不成熟。不过，它添加的甜酒量比通常的香槟高，因而巧妙地达到了还算过得去的干香槟风味。它虽说还过得去，但是谈不上有魅力，价格也有点嫌高。它采用传统的三种葡萄混合酿制而成。科登沃特香槟（不记年型）酒体丰满，正式的分类常列在半干类中，口感柔和圆润，但太甜了一点。

玛姆·德·克拉芒香槟 (Mumm de Cramant) 是件罕世珍品，用单一的夏尔冬勒酿制，这些葡萄来自克拉芒的一个小村庄，葡萄园等级



1985年的记年科登胭脂红香槟

玛姆·德·克拉芒·白葡萄白香槟 来自克拉芒村100%夏尔冬勒酿制的香槟 ▶



都达到100%。这种香槟呈迷人的淡黄色，泡沫柔和，味干纯而清新，有柠檬和黄油的香味。然而，它酒味清淡，余味不算长，这倒合我的口味。1985年的科登·胭脂红香槟是一种优质的记年香槟(70%黑比诺和30%的夏尔冬勒)，带有坚果气味，成熟度恰到好处。1985年的科登桃红香槟与记年科登红香槟使用的葡萄比例相同，其色泽深红，透着一丝红水果香味，口感明朗，无论以什么标准看，都不失为一种卓越的桃红香槟。两种玛姆名品香槟也是一流角色，配得上它们昂贵的价格。1985年的勒内·拉鲁香槟(René Lalou)因其是女王的母亲H·M·伊利莎白王后的宠物而著名，它是一种大香槟(50%黑比诺和50%夏尔冬勒)，风味成熟，不带一丝涩味。1985年的特等科登香槟是系列中的明星，风格细腻且口感坚朗，似乎是夏尔冬勒占着优势比例(但实际上夏尔冬勒占50%)，这主要是由来自克拉芒和阿维兹的最上乘的考特·德斯·布兰克斯葡萄造成的错觉。而另外的50%来自特等葡萄园的黑比诺，则表现在余味的浓烈上。

类型	
不记年型 科登胭脂红香槟 科登·沃特半干香槟	科登桃红香槟 (1985)
记年型 科登胭脂红香槟 (1985)	名品 勒内·拉鲁香槟 (1985) 特等科登香槟 (1985) 玛姆·德·克拉芒香槟



勒内·拉鲁名品香槟(1985)



特等科登名品香槟(1985)



拿破仑 (Napoléon)

不要因为那一成不变的商标或那老式的经销场所而产生个好印象，要知道去商行参观的人总是愿意信步玩赏，因为拿破仑香槟始终品质优越，有时甚至能达到登峰造极的地步。

这个小宝石般的商行座落在考特·德斯·布兰克斯最南端的沃特斯，成立于1825年，真正的名字叫Ch.和A.普瑞耳 (Ch. & A. Prieur)，这个名字来自于商行创立者儿子的名字。1898年，这个家族的第三代成功地把拿破仑的名字冠在了它的著名品牌上，并销售了一小批到俄罗斯。标准的不记年拿破仑·卡特·沃特干香槟 (Napoléon Carte Verte Brut) 通常用3/4的黑比诺和1/4的夏尔冬勒酿制，澄清而味纯，宜于在早期饮用。拿破仑·传统·卡特·德奥干香槟 (Napoléon Tradition Carte D'Or Brut)，尽管商标很通俗，但是它是一种很卓越的香槟。虽然夏尔冬勒只占混合葡萄的40%，却主宰了香槟典雅均衡的品质。然而黑比诺又使香槟十分地丰润，这是我为写这本书而品尝的香槟中最令我惊叹的一种。1985年的记年干香槟味道颇似卡特·德奥，这是偶然的巧合？直到1994年，这个仍旧由普瑞耳家族经营的商行还只是个虽拥有拳头品牌，但规模却是最小的商行。由于财力不足以满足集团晋级的抱负，商行在规模上也就得过且过了。

拿破仑·传统·卡特·德奥干
香槟 一种优秀的传统香槟 ▶



类型	
不记年型	记年型
拿破仑·卡特·沃特干香槟	拿破仑记年干香槟(1985)
拿破仑·传统·卡特·德奥干香槟	

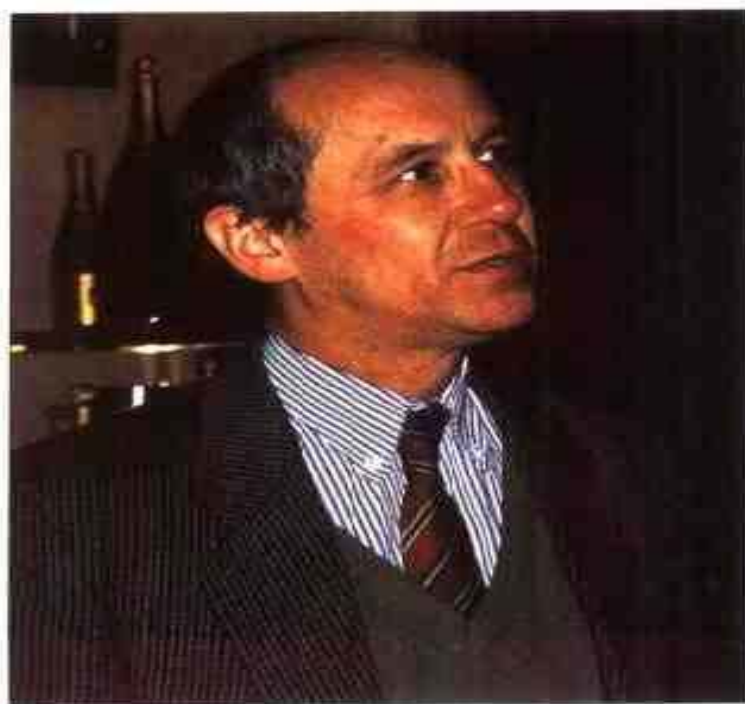


拿破仑·卡特·沃特干香槟



记年香槟(1973)

	沃特斯
	160 000瓶
	精品



爱提勒·普瑞耳



布鲁诺·帕亚尔 (Bruno Paillard)

布鲁诺专攻极干香槟，其只添加最低剂量的甜酒，风味浓郁。它的记年香槟使用别致漂亮的商标，出自杰出的艺术大师之手，标有入泥的日期。

1981年，年轻有活力的证券经纪者布鲁诺·帕亚尔创立了这家商行，商行现已在兰斯的南部设立了一个漂亮的现代化酿酒厂。酿制的香槟中80%供出口，主要销往美国、英国、比利时和瑞士。

帕亚尔香槟一方面有着不可置疑的浓郁风味，另一方面也有令人不可思议的细腻性。正如它的名字所暗示的，不记年的优质干香槟使用的全部是三种葡萄第一次榨出的汁，有鲜艳的金黄色泽和细致的泡沫；这种香槟口味清新，甜度极低，果香



优质桃红干香槟



优质干香槟



夏尔冬勒普瑞维红香槟

分明、饮后余味不息。优质桃红香槟有着透亮的柠檬色调，气味芬芳，透出夏尔冬勒的特点，然而同时具有比诺强劲细腻的特点，但酒力又不张扬。它是市场上可获得的最好桃红香槟之一。夏尔冬勒·普瑞维红香槟 (Chardonnay Réserve Privée) 有着与众不同的特色，它那微弱的烤面包和香草的气味表明搀混的葡萄酒中有部分是在木桶里发酵的：这种香槟极干，有着雅致的柠檬口味。1985年的记年干香槟风格浓郁成熟，透着这一年的典型成熟夏尔冬勒的宜人风味。



干香槟 (1985)

类型

不记年型

优质干香槟

夏尔冬勒·普瑞维红香
 槟

桃红型

优质桃红干香槟

记年型

记年干香槟 (1985)

干性夏尔冬勒白葡萄酒
 香槟：清新的夏尔冬勒香槟



帕尔梅合作社 (Palmer & Co)

帕尔梅是香槟地区最好的合作社之一，规模小，因此可以潜心钻研质量。

帕尔梅的180个下属成员种植主拥有315公顷(778英亩)葡萄园，绝大部分是一等葡萄园，种植的葡萄品种是来自兰斯山区的黑比诺。他们在香槟的酿制上不投机取巧，酿制过程在现代化的酿酒厂进行，酿酒厂建立在兰斯中心的一个古老而深的酒窖上。为了获得最佳的效果，他们在去泥过程上花费了大量的时间。香槟酿制时至少使用20%的红葡萄酒，在去泥后要存放3~6个月。

帕尔梅有一个记年香槟储藏宝库，库中储藏的香槟年份跨度从1979年到1947年。这对一个合作社来说是非常不容易的。1994年1月，我与热情的合作社主任让·克劳德·考森 (Jean-Claude Colson) 分享过一瓶1961年的香槟，这是一瓶年久而卓著的香槟，时至当日仍具有一流香槟清新的风格。



干香槟(1985)

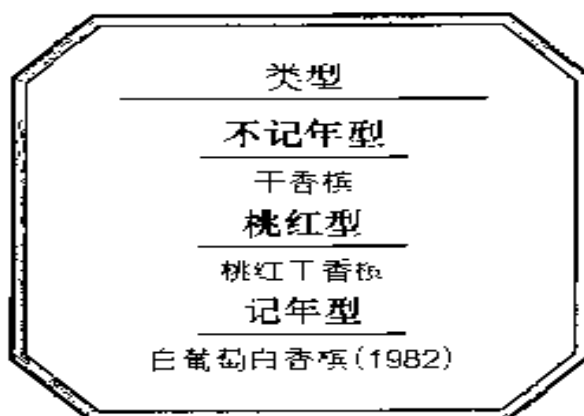


NV干香槟



汝比经桃红干香槟

在它的常规系列中，标准的不记年干香槟用等比例的黑比诺和夏尔冬勒酿制，比众多其他商行的领头品牌还要好得多，它清新典雅，口味丰满。桃红干香槟具有黑比诺所有的浓郁风味。而1982年的白葡萄白香槟正处于其成熟的顶峰时期，但是放在阴凉的酒窖中可以很好地保存到1995～1996年。



帕尔梅香槟商行的简·克劳德·考森

不记年干香槟，一种充分陈
 酿有着真正复合风味的香槟



帕里耶 (Pannier)

帕里耶主要酿制方向是基于莫尼野比诺的香槟，其酿制过程无可挑剔，有着鲜明的果香味。价格划算。

这个在丝瑞堡 (Château Thierry) 的种植主团体拥有410公顷 (1013英亩) 的葡萄园，主要分布在瓦莱·德·拉·马恩，但是与来自兰斯山区和考特·德斯·布兰克斯地区的葡萄十分相似。传统干香槟用超过一半的莫尼野比诺酿制，有着迷人的苍白但生动的色彩，泡沫细腻持久，果香味清醇，风味柔和而不失刺激性。名品艾格瑞·德·帕里耶香槟 (Egerie de Pannier) 是值得记住的一种香槟，夏尔冬勒增加了酒的精致性，也使香槟带有了烤面包的香味。华丽的1985年的艾格瑞的地位已被1988年的取代了，不过后者要保存到1995年方宜饮用。

	丝瑞堡
	100万瓶
	优质

类型
不记年型
传统干香槟
桃红型
桃红干香槟
记年型
记年干香槟(1988)
名品
艾格瑞·德·帕里耶香 瓶(1985, 1988)

传统干香槟 ►





佩里耶·茹埃 (Perrier-Jouët)

佩里耶·茹埃商行一直是最具声望的香槟商行之一。它在阿维兹和克拉芒附近的优质葡萄园使其香槟带有榛子味及一流夏尔冬勃的滑腻感。这是佩里耶·茹埃香槟的典型特色。

1811年，尼古拉-玛丽·佩里耶 (Nicolas-Marie Perrier) 创立了这家商行。佩里耶的妻子是阿黛尔·茹埃 (Adele Jouët)。很快，佩里耶·茹埃就在英语国家广为流传。1815年，它的首批香槟销售到了英国。1837年，又在美国开辟了市场。佩里耶的儿子查理·佩里耶 (Charles Perrier) 是个机敏的政治家，也是为人熟知的埃佩尔奈市市长。商行在香槟大道上的营业部极其典雅，在营业部的对面建造了宏大的佩里耶城堡，现在该建筑已用作城镇的图书馆和博物馆；此处值得一游。查尔斯·佩里耶大大地拓展了商行对英国的香槟出口。到1897年他去世时，PJ (商行的别称) 已有一批热心的女追随者，其中既有高贵的维多利亚女王 (Queen Victoria)，也不乏像萨拉·伯恩哈特 (Sarah Bernhardt) 这样的女演员，据说她喜欢洗香槟浴。

夏尔·佩里耶无子，商行移交到了他侄子亨利·加里斯 (Henry Gallice) 之手。在20世纪初，他曾在香槟地区抗击葡萄害虫战役中扮演了重要角色。1934年，佩里耶·茹埃商行被路易斯·布丁 (Louis Budin) 拥有，他娶的是一个法国女人。1959年，他的儿子米歇尔 (Michel) 成为商行的管理者。同年，玛姆香槟 (后来成为西格来姆集团的旗下) 占据了商行的大部分股权。布丁是一个优秀的酿酒师，他英明地作出决定，继续酿制那些在19世纪为商行树立名望的优秀种类的香槟。布丁最伟大的构思



佩里耶·茹埃干香槟 (1988)

是于1970年推出了商行别具一格的有装饰的名品贝拉·艾伯克香槟 (Belle Epoque)，这不仅具有美学上的价值，也具有商业上的价值。布丁对场合和机会的选择也很激动人心。他在一家巴黎夜总会庆祝美国爵士音乐家艾林顿公爵 (Duke Ellington) 的70岁生日。此举大大增加了PJ在美国的商行形象。到1987年，它已成为美国的第三大香槟品牌。

PJ的主要产地是它那100公顷 (247英亩) 的葡萄园，尤其是位于科德布朗宜于栽培优质夏尔冬勒的几个地方。商行在阿维兹有27公顷 (67英亩) 葡萄园，在克拉芒有9公顷 (22英亩) 葡萄园，其他葡萄园包括：在兰斯山区的马伊香槟地区有9公顷 (22英亩)、在马恩河谷的特等村庄迪济和艾镇有20公顷 (49英亩) 以及在威内和奥贝斯的31.5公顷 (78英亩) 的黑比诺葡萄园。然而，商行葡萄需求量的60% 仍须外购。

不记年特等干香槟由不等比例的三

类型
不记年型
特等干香槟
布拉森·德·法国干香槟
桃红型
布拉森·德·法国桃红干香槟
记年型
干香槟
名品
贝拉·艾伯克干香槟

贝拉·艾伯克香槟 (1985)
其著名的酒瓶上饰有花朵 ▶



种葡萄酿制，其中两种黑比诺葡萄占大比例。这使其具有直爽、丰满的风格。布拉森·德·法国干香槟(Blanson de France Brut)在总体上更胜一筹，用较高等级的葡萄混合酿制，瓶中陈酿期也较长；它的经典者具有成熟扑鼻的复合酵母香味，味觉平衡丰润。布拉森·德·法国桃红干香槟(Blanson de France Brut Rose)是一种陈酿适宜、品质卓越的香槟，桃红色调中带有砖红色和橙黄色，黑葡萄和烤面包样的香味从杯中激荡而出，而且黑比诺的芳香绕口持久。1985年的记年干香槟是PJ记年香槟中的典范之作，它带有类似坚果香味的清爽的夏尔冬勒风味，从杯中评判，这种香槟具有优质香槟的所有非凡表现。1985年的“美好时期”干香槟(Belle Epoque)是我曾经饮过的最好香槟之一，用黑比诺和夏尔冬勒对半酿制，这是香槟中的集大成者：幽雅别致、香味芬芳，有浓郁的烤面包味，以及不可思议的丰满复合味。每次品尝它，我都会有新的感受。



布拉森·德·法国干香槟

◀ 佩里耶·姑埃特等NV干香槟



约瑟夫·佩里耶 (Joseph Perrier)

隐身于马恩河畔夏龙 (Châlons-sur-Marne) 的一个破旧之处，约瑟夫·佩里耶是香槟王国中的一颗未被广泛发现的明珠。

这个小商行创立于1825年，由于它身份的不显眼，所以一直处于不火热的平常状态之中。它酿制芳醇浓郁的果香型香槟，到现在，其价格还是定得低于其实际价值。商行成熟浓郁的香槟风格来源于葡萄园所处地点充足的阳光。这些栽培黑比诺和莫尼野比诺的葡萄园位于屈米耶尔、戴莫瑞和欧维莱尔，面积20公顷 (49英亩)。

不记年的皇家干香槟口味调和宜人，呈淡黄色泽，用1/3夏尔冬勒和2/3的黑葡萄酿制而成。这种香槟有着奢华的覆盆子气味和爽朗的芬芳，香味醇浓，起码有3年的瓶中陈酿期。1985年的记年干香槟色泽稍淡，质地细腻，有一流的柑橘果香味。混合葡萄中有45%的夏尔冬勒。商行已英明地作出决定，到1995年初时，将继续供应1989年的优质记年香槟，因为到那时，1985年的香槟将销售完毕。对于那些爱好浓郁果香风格的人来说，桃红干香槟是很好的选择。这是由于这种香槟弥漫着草莓和覆



白葡萄干香槟



罗塞尔香槟



罗塞尔香槟 (1985)



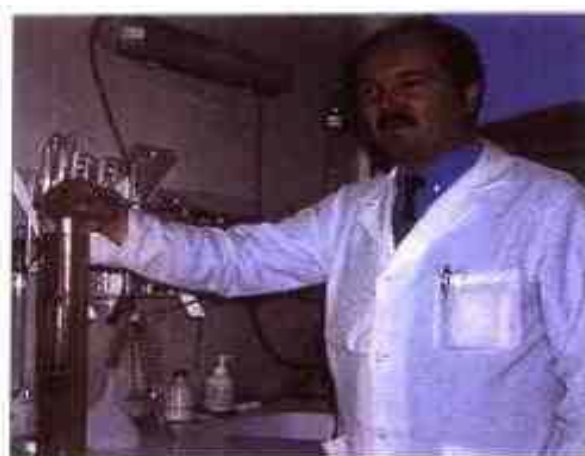
桃红干香槟

盆子的香味。商行真正的星级之作是1985年的华美若泽芬香槟 (Cuvée de Luxe Josephine)，够得上真正的三星标准。它极致地体现了成熟的夏尔冬勒风味，虽然夏尔冬勒只占酿制葡萄中的一半，却主宰了香槟的风格。



	马恩河畔夏龙
	650 000瓶
	精品

类型
不记年型
罗埃尔干香槟
桃红型
桃红干香槟
记年型
罗埃尔记年干香槟
名品
华美若泽芬香槟



约瑟夫·佩里耶酒庄的酒庄主管

◀ 华美若泽芬香槟(1985)



菲利普拉特 (Philipponnat)

这是一个传统型的小商行，值得诸位对其进一步认识。菲利普拉特酿制的香槟能得到那些真正意义上的评论家们的认可。

菲利普拉特商行创立于1910年，虽然菲利普拉特家族早于17世纪末就是瓦莱·德·拉·马恩的葡萄种植主。菲利普拉特引以为荣的是其5.5公顷(13英亩)的葡萄园，葡萄园位于麦瑞威尔的克洛·德斯·高斯(Clos des Goisses)，是香槟地区最大的有墙葡萄园。它们所有品种的香槟都有不错的酒质与特色，口味精美，泡沫细腻，混合酿制中换入了高比例的红葡萄酒。

不记年罗埃尔干红香槟(Royale Réserve Brut)由70%黑葡萄和30%夏尔冬勒酿制(红葡萄酒占酒量的1/5)，是商行香槟中令人赞叹的领头品种，它的味道芳醇且有活泼细腻的果香。这种香槟中的上乘之作饮后干而清爽。由于被70%黑比诺占据着优势，它采用的是高度传统的酿制方法，包括第一次发酵时使用的是木桶。诸般因素使得1986年的此种香槟具有一流的品质(别处难觅)，有着令人无法忘怀的成熟度和酒精度(真正的三星之



罗埃尔干红香槟



特制干红香槟(1986)



克洛·德斯·高斯香槟

作)。时间近一点的勒·瑞芙特香槟(Le Reflet Cuvée)是典型的由夏尔冬勒和黑比诺混合酿制而成的香槟，黑比诺来源于克洛·德斯·高斯。夏尔冬勒赋予这种香槟金银花似的芬芳和活泼的酸味，是深海鱼类——海鲈鱼的最佳搭配。从1987年开始，菲利普拉特被玛丽·布瑞扎德家族(Marie Brizard)的酒品集团拥有。



又河畔马勒伊



500 000瓶



精品



勒·瑞芙特香槟酒

合与烤海鲈鱼搭配

类型

不记年型

罗埃尔干红香槟

桃红型

桃红干香槟

记年型

克洛·德斯·高斯香槟
(1986)

勒·瑞芙特香槟



勒·瑞芙特香槟

◀ 罗埃尔干红香槟



普劳野兹·雅克马尔 (Ployez-Jacquemart)

这家小型商行的酿酒工艺是传统型的，泡沫的启动过程发生在很深的酒窖之中，其香槟有着极长的瓶中陈酿期。

杰勒德·普劳野兹 (Gérard Ployez) 和他的女儿劳伦斯在吕德和麦尔斯·香槟拥有一块葡萄园，但是大部分葡萄还是要从科德布朗和马恩河谷的高等级葡萄园购进。夏尔冬勒起码占据混合酿制葡萄中的50%，在特殊年份其比例还要大。品种类型包括丰满圆润的特质干香槟——1985年独特的白葡萄白香槟和大桶发酵的名品里埃斯·德·哈本维勒香槟。

	吕德
	80 000瓶
	优质

类型
不记年型
特质干香槟
记年型
特等精选红香槟
白葡萄白香槟(1985)
名品
里埃斯·德·哈本维勒 香槟

特质干香槟 ►





| 波·罗歇 (Pol Roger) |



埃菲尔奈的波-罗歇宅邸

Churchill)。他成了该品牌的一个最伟大的追随者。由于他和摩里斯的媳妇奥德尔·波-罗歇(Odette Pol-Roger)友谊甚笃、甚至以她的名字来命名他的一匹雌性比赛用马，这更加固了他与商行之间的情谊。

现在，波-罗歇香槟在风味上已透露出更多的夏尔冬勒特质。这种风格来源于商行80公顷(198英亩)在埃佩尔奈附近及沿着科德布朗北部的葡萄园。这些葡萄园是商行在20世纪50年代中期获得的。以我的评价来说，其中的几个，尤其是马德威尔、埃佩尔奈、皮耶里、屈斯和舒伊的那几个能酿制出十分爽朗芬芳的香槟。这些也代表着商行最精华的酿制工艺。其香槟在有相当好的陈酿期的同时，又不失清爽的口味。这归功于商行优秀的酿酒师詹姆斯·考菲里特(James Coffinet)，他曾为比耶卡尔·赛蒙(Billecart-Salmon)工作

不记年的白箔香槟(White Foil)是经典的三种葡萄等比例酿制而成的香槟，它是商行风格的极佳范例、幽雅而富于层次感，清新又不失成熟，而且充满果香，宜于饮用。半干型香槟的葡萄组成相同，但是添加的甜酒量稍高。1986年的记年极干香槟由60%的黑比诺和40%的夏尔冬勒酿制，后者主导了香槟的风格，但是黑比诺的风味也很浓郁，而且余味悠长。记年夏尔冬勒白香槟通常是白香槟市场上最有趣的一种，1985年的该香槟口味宜人，像淡酒中掺了点烈酒一样的味美，带有山楂的香味。最初1986年的显得不如1985年

	埃佩尔奈
	140万瓶
	极品

波-罗歇白箔香槟 ▶



的出众，但是最近一次品尝(1994年3月)时，觉得它已进入了成熟期，口感细腻丰润。记年桃红香槟也值得一提，呈淡红褐色，有着明显的比诺样的红水果'味，但又被大比例的夏尔冬勒冲淡了不少。系列中的两颗最璀璨的明珠是两种名品香槟。1986年的PR特制红香槟由等比例的黑比诺和夏尔冬勒酿制，这些葡萄都来源于六个特级葡萄园，该香槟细腻、浑厚、有着极丰富的层次感。温斯顿·邱吉尔爵士香槟的葡萄组成未被吐露，但是，几乎可以肯定的是黑比诺占着大的比例(比如70%或80%)。这是种大香槟，想必昔日的战争君主对其会赞赏有加。有些品尝者提到一种1985年的带有百合花香的精致记年干香槟，我被它的力度所迷倒，它需要保存到1997~1998年。

类型	
不记年型	记年型
白箔香槟	记年极干香槟 (1986)
半干型香槟	夏尔冬勒白香槟 (1986)
桃红型	名品
记年桃红香槟 (1986)	温斯顿·邱吉尔 爵士香槟
	PR特制红香槟



礼品盒：波-罗康PR名品香槟



桃紅十香檳(1986)



夏爾冬勃白香檳(1986)



級十香檳(1986)



十香檳(1986)



羅歇的主席：克里斯汀·德·比利



泊默里 (Pommery)

泊默里是香槟工业中沉睡的巨人，这个商行曾有着辉煌的历史，但是自1945年后，它一直未能充分挖掘出自己的潜力。

商行创立于1836年。路易斯·泊默里 (Louise Pommery) 是于1858年在其丈夫去世后接管商行的。她是香槟地区的一个很有知名度的寡妇。在路易斯·泊默里的经营下，商行取得了惊人的成绩。“质量第一”是泊默里夫人的座右铭。她眼光集中在英国市场上。她的香槟风格取向是尽可能地做到精致、细腻与干性。她享有盛名的1874年记年香槟令维多利亚伦敦极为沉迷，也是我们从“干”这个字眼所能理解的真正的一流干香槟。她所添加的甜酒每公升只含6~9克的糖分。

泊默里夫人最大胆的举措是购买了兰斯郊外的面积覆盖120个属于罗马人的白垩壕沟地带的土地。在这些壕沟之上，她建造了一系列形象怪异的建筑。据说，这些建筑的设计来源于她在英国的那帮贵族消费者们的豪华宅邸。她将建筑下面的沟壑当作地下室使用，而且用美丽的浅浮雕将它们装饰一新。所有这些储藏室又用18公里 (11英里) 长的走廊连成一个网路总体。每周的任何一天这些壮观的地下室都接待参观。来自美国的参观者对接待大厅里的那华丽的雕花调酒桶极感兴趣，桶的容量有100 000瓶之大。这是1904年世界博览会时，商行送给密苏里州的圣·路易斯 (St Louis) 的礼物，桶上雕刻着象征法关友谊的图像。



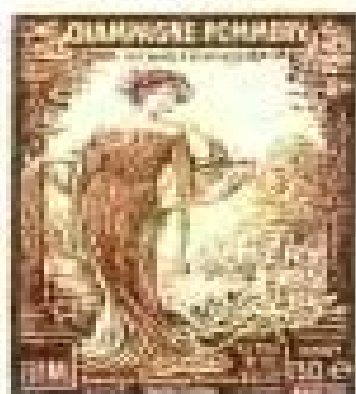
泊默里商行香槟浅草

拥有307公顷(759英亩)葡萄园的泊默里可列入香槟地区最大的商行之列，几乎所有葡萄园的等级都可达到100%。然而，这些只能满足商行需求的1/3。自从1990年LVMH合并了商行之后，商行决定走规模销售的路子，希望到1996年能达到每年销售8百万瓶，这将使商行较少地依赖其利润之源的那些优等级葡萄园，这些葡萄园也是商行最主要的地产。有人认为这条必会成功的路子也会毁了商行的招牌。

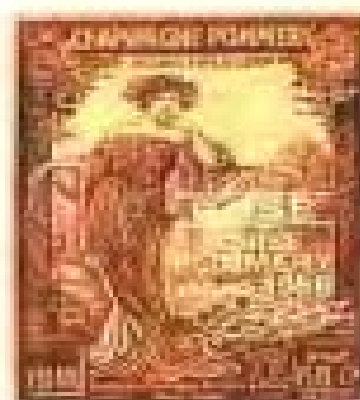
虽然这种担忧是有道理的，但公正地讲，我认为商行的香槟质量在最近几年有了提高。这要归功于商行的天才酿酒师普林斯·阿兰·德·泊利尼亚(Prince Alain de Polignac)。不记年的干香槟是三种葡萄混合酿制的经典之作。它的组成很难了解：可能是30%~40%的葡萄酒以及大量(20%)的红葡萄酒混合酿制而成。这种香槟在瓶中陈酿三到四年后投放市场，它的甜酒添加量显得很高，但仍有宜人的口味与浓郁的果香。1988年的记年干香槟(60%夏尔冬勒和40%黑比诺)酒质细腻精致，有着正宗的纯正果香，香槟商标上有德·泊利来克的签名。名品路易斯·泊默里香槟品质一流，酿制用的夏尔冬勒来源于商行在克拉芒和阿维兹的特等葡萄园，黑比诺则来自艾



NV罗埃尔十香槟 ▶



白中酒(1885)



白中酒(1888)



白中酒(1988)



白中酒(1988)



白中酒(1988)

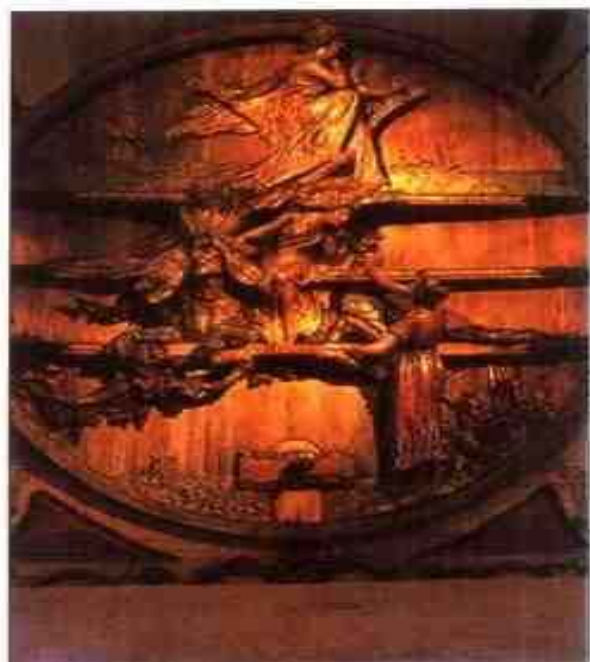


白中酒(1988)



白中酒(1988)

镇。它有迷人的芬芳气息，口感丰满，回味无穷，而且均衡度极佳。这家商行能够达到两星的等级，但是其销售量的过快发展，对其未来的质量状况是一个挑战。



1904年世界博览会时，送给密苏里州的
圣·路易斯的雕花调酒桶

类型
不记年型
罗埃尔干香槟
记年型
记年干香槟(1988)
名品
路易斯·泊默里香槟 (1987, 1985)
路易斯·泊默里桃红香 槟(1988)

路易斯·泊默里香槟(1985)，
商标上描绘的是著名的香槟寡妇 ▶





阿兰·罗贝尔 (Alain Robert)

阿兰·罗贝尔的特等葡萄园位于奥热河畔勒·梅斯尼尔。这个小村庄可能是科德布朗地区酿制白葡萄白香槟最好的小村庄。

阿兰·罗贝尔目前是一个古老的种植主家族中的头领，这个家族17世纪就来到了勒·梅斯尼尔。他拥有12公顷(30英亩)的特等葡萄园，分布在科德布朗的7个小村庄。罗贝尔的香槟完全由夏尔冬勒酿制。虽然它们不带有年份标记，事实上，这些香槟是出自单一年份的。1985年的白葡萄白香槟是用来自几个葡萄园的葡萄混合酿制成的，它有着鲜明的夏尔冬勒特点和成熟悦人的口感，但细腻感略显不足。1986年的白葡萄白香槟风味更优美，也更精致，酿制葡萄来自罗贝尔特等葡萄园中的较上乘者。1982年的勒·梅斯尼尔香槟均衡度惊人，口味丰满芳醇，风格精致明朗。白葡萄白香槟在市场上所向无敌。



奥热河畔勒·梅斯尼尔



100 OCO瓶



极品



鲑鱼泥酸味沙司

阿兰·罗贝尔精选十香
板 优质的白葡萄白香槟 ▶

类型	名品
记年型	白葡萄白香槟
干性白葡萄白香槟	勒·梅斯尼尔香槟
精选白葡萄白香槟	



太特·德·白葡萄
白香槟(1979)



维吾斯·督士：甜酒
在酿制的早期添加



白葡萄白香槟



干性白葡萄白香槟



精选白葡萄白香槟

勒·梅斯尼尔珍品干香槟(1978) ▶





路易·勒德雷尔 (Louis Roederer)

路易·勒德雷尔是一家非常了不起的香槟商行，也是利润最丰的商行之一。它享有盛誉的商标——水晶可能是当今世界上最受追捧的名品香槟。

勒德雷尔的崇高声望和强劲的财务状况来源于三个方面。第一方面是它有180公顷(445英亩)的葡萄园，基本上有足够的葡萄供给；第二方面与它对销售的控制有关；第三方面就是它的那个伟大的商标。路易·勒德雷尔一世生于阿尔萨斯。1827年，他在兰斯加入了他叔叔的香槟商行，并于6年后继承了商行。年青的路易早期开拓的国外市场使他受益匪浅。在1870年他去世时，商行在国外的销售量已位居第三。不久，又在俄罗斯构成了对弗夫·克利科统治地位的威胁。1876年，在沙皇亚历山大二世的请求下，酿制出了现今著名的水晶香槟(Christal)，博得了喜甜口味的沙皇的欢心。这种香槟使用的酒瓶是透明的水晶瓶，此瓶只供亚历山大专用。1917年十月革命后，商行在俄罗斯市场烟消云散了，但是在1932年，它又重新获得了商机。这是香槟行业中又一个意志坚强的寡妇卡蜜尔·奥尼尔-勒德雷尔(Camille Olry-Roederer)的功劳。她主持商行的



—麥堡一級路易·勒德雷尔礼品干香槟

业务长达42年之久，用她的才能成功地提高了商行商标的等级。她在开拓新市场时，总是要参加一个赛马决胜赛，并且在赛后举行一个奢侈的胜利庆祝会，庆祝会上喝的香槟名字也因此要在人们的口头上流传数个月。精明的勒德雷尔夫人还在20世纪30年代购置了商行自己的葡萄园。1975年她死后，商行转交到女儿克劳德罗泽夫人之手。现在商行由她的孙子让-克劳德 (Jean-Claude) 经营。他是个受过专业训练的酒类学家，也乐于香槟之道。

让-克劳德是个完美主义者。对他来说，酒体比泡沫更重要。他限制香槟的产量，因为他想尽可能地控制葡萄的质量。“我们香槟质量中的七成来自于商行自己的葡萄园，”他说，“因此，如果你必须买进劣质葡萄，那么你就得准备着在喝完香槟后经常地扶住桌子了。”

勒德雷尔葡萄园的位置极佳(平均水平在98%等级)，令人满意地分布在香槟地区3个经典的区域：兰斯山区的韦尔兹奈、韦尔济和鲁沃依斯，马恩河谷的屈米耶尔、欧维莱尔和艾镇，科德布朗的舒伊、克拉芒、阿维兹、勒·梅斯尼尔和沃特斯。在兰斯的酒窖，对酿酒中的即便很小的细节的重视给人留下了深刻的印象。所有的香槟都是用小型不锈钢容器发酵，这是为了保证能将来自各个葡萄园的香槟更好地塑造出其风



级路易·勒德雷尔干香槟 ▶



类型

不记年型

一级干香槟

桃红型

桃红干香槟

记年型

记年干香槟 (1986)

记年水晶干香槟
(1988)



让·克劳德·鲁佐·路易·勒德雷尔
的主席



勒德雷尔水晶香槟 (1986)



一级干香槟

◀ 勒德雷尔水晶香槟

味与个性特点。这儿真正独特的特征是用大橡木桶陈酿红葡萄酒，因为正是这种木桶赋予了勒德雷尔香槟带有蜜味的香草口感。

一级干香槟是正上市的不记年香槟。陈酿时间比通常(3~4年)的要长，一开塞便能感受出其宜人的气息。它的红水果风味出自于66%的优势黑比诺，由于含有20%用木桶陈酿的红葡萄酒，所以有着讨人喜欢的香草香味。1986年的记年干香槟可能是商行在差年成中酿制最佳的香槟，与大多数竞争对手不同的是，它具有真正的层次感与活跃的比诺风格。桃红香槟是最具特色者之一：采用与皮接触过的黑比诺葡萄汁酿制，有着非常浅的色泽，这颜色掩盖了它丰润的风格。这种香槟是炒腰花的好搭档。新近上市的1988年的水晶记年干香槟是1985年的成功继承者，现在正处于酒的干性期，有着迷人的烤面包香味，果香细腻，值得保存到1995年开塞品饮。在北加利福尼亚阴凉的安德森山谷，勒德雷尔在鲁佐的葡萄园现在酿制一种叫勒欧米太格(L'Ermitage)的起泡葡萄酒，它有着绝佳的泡沫，用最好的1989年葡萄酒酿制。



儲藏在香檳木架上的路易·勒德雷尔水晶香檳



汝纳特(Ruinart)

这个最古老的商行成立于1729年，创始人是尼古拉斯·汝纳特(Nicolas Ruinart)，也是个亚麻布商人，是著名的酿酒师丝瑞·汝纳特修士(Dom Thierry Ruinart，做里尔翁修士的同事)的侄儿。

18 25年，当查理十世到兰斯教堂加冕时，但雷内·汝纳特(Grenée Ruinart)以兰斯市长和马恩代表的身份出面迎接，虽然这反映了该家族的保守主义倾向，但是商行在拿破仑时期的政治风暴中仍获得了极大的发展。伊雷内的儿子埃德蒙·汝纳特(Edmond Ruinart)是美国市场的早期开拓者，他曾于1832年被杰克逊总统接见，并赠送一箱汝纳特香槟给总统。将近30年后，他的继承人埃杰尔(Edgar)游历到俄罗斯，受到沙皇的接见。

由于有像汝纳特这样的富于冒险的人，在1850~1899年期间，商行香槟的出口量增加了4倍。在第一次世界大战期间，商行在兰斯的经营场所被全部毁坏了。当时，无畏的安德烈·汝纳特(André Ruinart)正是商行的头，他将办公室搬到他的一个罗马白垩土壤地窖里；当地惨遭洪水淹没时，为了不中断工作，他又将办公桌搬到救生艇上。商行在1963年被莫埃和尚东购买以前，一直保持着家族性的经营方式。

在大型商行中，汝纳特的外形可能是最不起眼的，因为它在本质上是以其商标的知名度而闻名于鉴赏家们之中的。它的销售场所也是精心选择的一些上等级的旅馆或酒类食品专卖店。商行按18世纪风格重建的经营场所渗透出传统的气息。其高卢罗马白垩土质地窖是兰斯最精致的地窖，被列入自然遗迹。每两年，在地窖里都要举行一次引人注目的比赛，这是一个在国际上颇有影响的比赛，目的是要发掘欧洲最优秀的葡萄酒管理者。

商行的风格特别倾向于夏尔冬勒，所以汝纳特香槟极具优美雅致，而且香味圆润溢口。在兰斯山区的东侧，主要是在锡耶里和普丝沃克斯，商行拥有15公顷(37英亩)的葡萄园。这些葡萄园产的夏尔冬勒比科德布朗的要更有味，更清新，因而也使酒质更丰润，尤其是系列中的较高档次香槟更是这样。

头脑精明的让-弗朗索瓦·巴罗 (Jean-François Barot) 是汝纳特的酒窖主管。他在香槟酿制上达到了很高的标准，这得益于他对复杂的调酒理念的理解。他的认识可以包括：简洁的5种香槟分类法、成品中甜酒的低含量以及对红葡萄酒的不可缺少的储备。

不记年的“R”德·汝纳特香槟 (45%夏尔冬勒和55%的黑比诺) 有4年的瓶中陈酿期，泡沫细腻，没有起泡时对鼻黏膜的刺激性，你闻到的只是优美的芬芳香味。它酒体柔和、口味悦人，由于混合酿制的葡萄大量来自一等葡萄园，所以饮后其芬芳气息回味无穷。1988年的“R”德·汝纳特记年香槟 (50%夏尔冬勒和50%黑比诺) 酒体金黄，典型的成熟气息中透着柠檬味，但同时也夹着复合性的香味。来自兰斯山区100%等级的葡萄园的黑比诺风味尽呈在你的味觉中，使你感到其酒性的力度。这种香槟是酱鱼的很好搭配饮品。

名品汝纳特修士香槟是市场上最好的两三种白葡萄白香槟之一。它由100%的夏尔冬勒酿制，其中的30%来自锡耶里和普丝沃克斯的较低山坡。当我与让-弗朗索瓦一起品尝1986年的汝纳特修士香槟时，他是这样评价的：“它富于酒力，夏尔冬勒的风格中透出类似黑比诺的酒质。”这种香槟口感丰润，而且

	兰斯
	150万瓶
	极品
	香草沙司调烤小 龙虾

“R”德·汝纳特干香槟 ▶



极其典雅。对我来说，1985年的汝纳特修上桃红香槟是目前市场上最优秀的桃红香槟，酿制它的夏尔冬勒与白葡萄白香槟有着完全相同的产地，只不过添加了20%的布齐红葡萄酒，它有着非同一般的芳香，给人感官上感觉很像勃艮第酒，风格典雅且成熟，还带着些微的森林地带的气息，其芬芳富于层次。要不是因为泡沫，你还以为你喝的是来自科德奥尔的某种华丽的饮品。标准“R”德·汝纳特桃红香槟（不记年型），则风格迥异，色泽更深，有着纯朴却宜人的红水果香味，它是目前汝纳特系列中唯一使用一定量莫尼野比诺酿制的香槟。



汝纳特的酒窖主管：让-弗朗索瓦·巴罗

类型	
不记年型	"R"德·汝纳特 1985年香槟(1988)
"R"德·汝纳特 香槟	名品
桃红型	汝纳特修士白葡 萄白香槟
"R"德·汝纳特 桃红香槟	



"R"德·汝纳特桃红香槟



"R"德·汝纳特香槟(1988)



"R"德·汝纳特NV干香槟



汝纳特修士白葡萄白
香槟：1985名品香槟 ▶



萨隆 (Salon)

萨隆是完美的典范。它是仅有的一个只酿制一种香槟的商行，这仅有的品种就是白葡萄白香槟，而且总是记年型的，并且只有当酒窖主管认为在该酒不辱没它的商标的年份，才让它上市。

这个品牌是欧仁·艾梅·萨隆 (Eugène Aimé Salon) 创立的。他也是香槟人，于1878年出生在泊凯尼 (Pocancy) 的一个小村庄。这个地方位于奥热河畔勒梅尼勒的东部。当艾梅还是小孩子时，他就学习了香槟的酀制工艺，但是他当了教师，后来又成了一名成功的皮货商，紧接着又在巴黎从政。他是那个时期最伟大的美食家之一，是一个最大的餐饮俱乐部——德斯·森斯俱乐部 (the Club des Cents) 的成员，也是马克西姆 (Maxim) 餐厅的一个常客，那里有一个长期为他保留的餐桌。

1911年，艾梅在奥热河畔勒·梅斯尼尔买了一块科德布朗最上等的葡萄园，以便他能用产自这块葡萄园的葡萄酀制出100%夏尔冬勒的完美香槟。起先，他在泊凯尼的国宴上拿出这种没有商标的香槟宴客，不料名噪一时，对香槟的反响是如此强烈，以至艾梅考虑将其以商业方式推出。萨隆香槟就这样诞生了。只有最优质的葡萄才用来酀制这种香槟，而且完全使用第一次榨出的葡萄汁，另外还对年成有要求。不达到要求的葡萄则出售给其他商人。

在20世纪20年代到30年代，萨隆达到其声望的顶点。这时，他的酒窖在马克沁。现在，它的香槟有着更端庄的形象，



萨隆“S”香槟(1982)：一种极其浓郁的记年香槟

但是它只是被特定的一些鉴赏家称道，尤其是在法国、美国和英国。因为创始人唯美主义的酿酒原则仍日被后继者遵从着，特别是商行的现任主人洛朗·佩里耶 (Laurent-Perrier)，他于1989年接管了商行。

商行在勒·梅斯尼尔有1公顷(约2.5英亩)的葡萄园，这大约可提供商行葡萄需求量的1/5。绝大多数的葡萄购自梅斯尼尔村中的数块特等葡萄园。香槟的酿制方法很传统，葡萄酒不经过苹果乳酸发酵，陈酿在132加仑的橡木桶中进行。为了保持酒的分芳，仍旧采用手工去泥的方法。萨隆商行的风格类型是浓郁强烈的果香中稍带胡桃的气味，能滋生出很强活力的酸度(梅斯尼尔香槟的共同特点)。所有的萨隆记年香槟在开塞前都需要陈酿至少10年的时间。

1994年1月我参观过一次商行，这也是我对其香槟仅有的一次品尝。我很幸运地品尝到了1983年和1982年的记年香槟，两种都有添加和不添加甜酒的类型。但是，由于酿制的葡萄都是



奥热河畔勒·梅斯尼尔

50 000瓶

极品

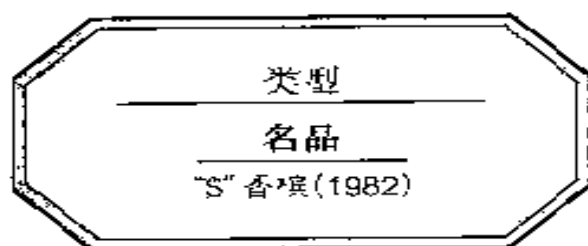


萨隆香槟的礼品篮筐

极具自然地成熟，所以它们无糖品种的香槟也是辉煌的佳作。特干型香槟也在近几年推出。我喜欢1983年的记年香槟，它口味坚实清新，果香明晰。1982年的更浓郁一点，可能有更多的爱好者。不过我觉得它已过于成熟，味道不纯正了（根据其上市的添加甜酒的品种而言）。自1911年起，萨隆就宣布其记年香槟每10年推出3~4次。其中，据权威性的评论报道，最杰出的是：有烤面包香味而且极端均衡的1979年的、提炼精致的1973年的、芬芳细腻的1969年的、精致的1955年的、出类拔萃的1949年的。在战前的记年香槟中：1928年的颇富盛名、现在还有几瓶储藏在地窖中。



萨隆商行的主任：伯特兰·德·佛罗瑞安 (Bertrand de Fleurbaey)



◀ 萨隆 “S” 香槟(1982)



雅克·瑟洛斯(Jacques Selosse)

在香槟地区，安贤·瑟洛斯(Anselme Selosse)是最有趣的种植主之一，他掌管着这个家族性的小商行，商行在阿维兹和克拉芒有6公顷(15英亩)葡萄园。

安贤·瑟洛斯是个年逾40、思想严肃的人。他在波恩的维替考勒国立高等学校(Lycée Viticole)接受过训练。他的新颖之处在于他采用了经典的勃艮第酒的手工酿造工艺大规模地酿制香槟。他是香槟界一个勇于挑战的人。在雅克·瑟洛斯，葡萄是手工采摘的，第一次发酵总是用橡木桶或250升左右大酒桶；葡萄带渣存放6个月；每周用默尔索干白葡萄酒使用的大棒搅拌一次，这样可以增添最终的风味。在去泥之前，香槟要在瓶中存放8年，去泥采用的当然是手工方法。安贤的革新举措之一就是针对红葡萄酒引进了索罗拉系统。在这个系统中，放出1/3的红葡萄酒用来酿制不记年香槟，再添加近期的记年葡萄酒进去，这使得红葡萄酒更具层次感。这种革新方法最终使其香槟的酒质更好并带有原始风味，而且也使香槟的口味更显宽广。

所有的瑟洛斯香槟都是用100%的夏尔冬勒酿制的，干性极高，其风味中反映出了阿维兹矿物质白垩土壤的特点。这些香槟之所以能跻身顶级之列，是因为他们有默尔索干白葡萄酒青草样的口味，这种口感显得极为美妙均衡，而且不妨碍香槟的细腻性。代表商行风格的一种很好的香槟就是传统白葡萄白香



德·奥厄尔津香槟 1987



白葡萄白香槟

榟。它细腻丰润，适宜的甜酒添加量缓和了其明晰的干性。对那些极干、干和无糖香槟的狂热爱好者来说，极干白葡萄白香槟是很好的选择。这种香槟有着令人无法忘怀的层次感，但是它那令人敬畏的严厉口感并不适合每个人。如果保存到1995

年，风味将会有所提高。瑟洛斯也生产用木桶发酵的桃红香槟，风味浓郁典雅，产量很小，出自1982、1983和1985年。然而，这些香槟同1987年的德·奥尼尔津香槟(Cuvée d'Origine)相比，就显得苍白无力了，德·奥尼尔津香槟第一次上市于1994年1月，这是安贤的第一个发酵完全是在新的小橡木桶中进行的香槟。它品质惊人，起泡强劲，有多汁的水果风味，口感也不似其他香槟那么严厉。

我曾在巴黎的L'阿佩格旅馆(L'Arpège)品尝过这种香槟，它让我真正地感受到了什么叫原始的风味。



阿维兹

40 000瓶

极品

类型

不记年型

特等白葡萄白香槟

极干白葡萄白香槟

桃红型

桃红香槟

名品

德·奥尼尔津香槟
(1987)

◀ 特等葡萄园干性白葡萄白香槟



泰坦热 (Taittinger)

雅克·弗尔诺 (Jacques Fournaux) 于1743年进入香槟行业，泰坦热的历史也可以追溯到那一时期，但是相对而言，商行最终成为人牌商行中最有声誉的名字之一却是最近几年的事。

在第一次世界大战中，皮埃尔·泰坦热 (Pierre Taittinger) 作为法国官员被任命驻守埃佩尔奈附近的德·拉·马克特瑞城堡 (Château de la Marquetterie)。那儿是伏尔泰 (Voltaire) 和博马舍 (Beaumarchais) 喜欢出入的场所，因此是个历史上享有盛名的地方。停战后，皮埃尔买下了城堡和它所属的葡萄园。在20世纪30年代，他收购了弗纽斯已倒闭的商行；后来，他将商行的名字改为泰坦热。

自1945年来，商行开始成为香槟界的一个重要的新生力量。这要归功于皮埃尔的两个精力充沛的儿子，即弗朗索瓦 (François) 和克劳德 (Claude)。弗朗索瓦死于1960年，而克劳德是商行的现任主席。商行在战后的扩展是惊人的。1955年，它收购了依沃 (Irroy) 的香槟商行；1973年，收购了卢瓦尔河 (Loire) 的起泡葡萄酒商布维特-来督比 (Bouvet-Ladubay) 的商行；1975年，商行又收购了协和 (Concorde) 旅馆连锁店；最近，商行还购置了位于纳巴山谷的卡洛奥斯葡萄园 (Dormaine Carneros)。商行在建筑业和在印刷业上一样有利润来源。



陈列中的泰坦热伯爵·德香槟



名品伯爵·德·桃红香槟
(1986)



名品桃红香槟



记半干香槟 (1988)

	兰斯
	380万瓶
	精品
	鲑鱼酸沙司

◀ 泰坦热伯爵·德香槟 (1986)

类型	
不记年型	名品
「夏尔冬勒」	伯爵·德白葡萄酒
桃红型	白杏
名品系列—杏	东坦热珍藏葡萄酒
记年型	(1986—1978)
1988年—杏	伯爵·德白葡萄酒
1988	(1986)

在扩张过程中，泰坦热是葡萄园的一个大买家。现在它的葡萄园面积有260公顷(642英亩)，位于卡斯山区和科德布朗的最好的地点，这些葡萄园提供商行葡萄酒需求量的一半。虽然泰坦热在透露其香槟的葡萄组成上显得很机警，但是可以感觉到其香槟风味由夏尔冬勒主导，有着明晰的花香。

在我的品尝经历中，不记年桃红干香槟的品质变化很大：有时，它有着肥皂似的冗长口味；有时，它又弥漫着花的芬芳，风格均衡、典雅、细腻。最近的一次品尝是在1994年1月，它的甜酒添加量似乎很高，这可能会迎合大众的口味，但对严肃的爱好者则不会有太大的吸引力。我没有发现橙红色的名品干香槟有这类问题，夏尔冬勒使其有着高的细腻度。对此香槟而言，它易于感知的甜酒味是点睛之笔，而不是个缺陷。

1988年的记年干香槟是另一种略带甜味的香槟，有着迷人的成熟度和层次感。系列中的佼佼者足1986年的伯爵·德白葡萄酒，它是市场上最好的夏尔冬勒香槟之一。其芳香浓郁，质地滑腻。随着陈酿期的延续，它会形成类似勃艮第酒的坚果般的风味。该香槟是酱鱼(如鲑鱼)酸沙司的绝妙搭配。

泰坦热的珍藏香槟可算得上极品，而不只是包装华丽的奢侈品。尤其是1978年的是系列中最早期的香槟，其装饰出自匈牙利艺术家维克托·沃塞瑞利(Victor Vasarely)之手；在20世纪90年代中期，这种香槟有着年久黑比诺的辉煌的成熟度。1985年的装饰则出自美国的罗伊·利希滕斯坦(Roy Lichtenstein)之手；1986年的则出自汉斯·哈堂格(Hans Hartung)之手。



阿兰·蒂埃诺 (Alain Thiénot)

阿兰·蒂埃诺是个会处事的人。他处事的那种平静的方式，使其成为法国葡萄酒行业中最有趣味的角色之一。

阿兰·蒂埃诺以前是个香槟经纪商，现在，他在兰斯有自己的运输公司，还有两处优秀的波尔多地产，即位于格拉夫区 (Graves) 的罗浩城堡 (Château Rahoul) 和位于奥特-洛皮克 (Haut-Loupjac) 的瑞查德城堡 (Château Richaud)。他就是在这两个地方酿制迷人的甜葡萄酒。蒂埃诺香槟风格很像他这个人——自然、充满活力、魅力强劲。商行拥有14公顷 (35英亩) 葡萄园。虽然这些葡萄园只能满足商行需求量的1/5，但是它们都是位于像奥热河畔勒·梅斯尼尔和艾镇这些地方的特等葡萄园。

类型	
不记年型	记年型
十香槟	记年十香槟 (1986)
桃红型	名品
记年桃红香槟 (1986)	特等香槟 (1985)



位于科德布朗的奥热河畔勒·梅斯尼尔

不记年干香槟由三种葡萄混合酿制而成，有着鲜明优异的果香味，其口味清新活跃，但是泡沫并不显得太过激烈。1986年的记年香槟成熟度好，带有坚果的芬芳。而1985年的特等香槟是真正的三星之作。20%的发酵在木桶里进行，它酒质卓越、富于层次感，而且口感柔和。这种香槟口味宜人，是调酒艺术的杰出典范。特等香槟令人感兴趣的地方是混合的葡萄中有10%的莫尼野比诺。对蒂埃诺桃红香槟我就没有这么喜欢了，但是来自艾镇的这种无泡红香槟还是值得一荐。



NV干香槟



特等香槟



特等香槟(1985)： 种来自非凡年成的极其均衡的名品香槟 ▶





香槟联合体(Union Champagne)

香槟联合体位于科德布朗的阿维兹，是香槟地区最杰出的联合大企业同盟，因其香槟品质的优越而闻名于世。

香 宾联合体是该地区为数不多的几个自营出口香槟的商行之一。联合体从11个子公司购进葡萄，它的下属葡萄种植主们的一等葡萄园主要分布在科德布朗，只有较少的分布在兰斯山区。值得注意的是，所有种植主的葡萄园都是一等或特等，而且只栽种黑比诺和夏尔冬勒，不栽种产量大但质欠优的莫尼野比诺。

联合体的酿酒厂在艾镇，可能是香槟地区现代化程度最高的酿酒厂。这个酒厂开发出的特殊的酿酒工艺，有效地避免了苹果乳酸发酵，而且还使香槟有较长的保存期和活跃的品质。

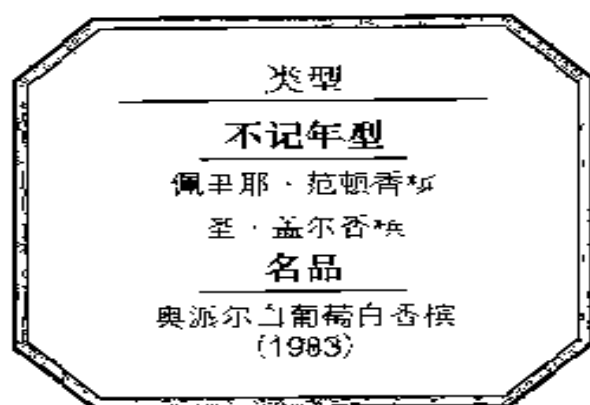
联合体内部不同层次上的工作都运行良好。每年，其产品中的大约60%的无泡葡萄酒提供给那些大牌厂商。这些葡萄酒常作为名品葡萄酒混合酿制中的成分，如泰坦热的伯爵·德香槟、洛朗·皮埃尔的特等西克香槟和莫埃和尚东的佩里尼翁修士香槟。



皮埃尔·范顿：以黑比诺为基语的干香槟(香槟联合体)

联合体的产品中的40%以成品方式售往国外。其中最著名的商标是圣·盖尔 (St Gall)，这种酒由马克思和斯宾塞 (Marks & Spence) 运往英国。它由55%的黑比诺和45%夏尔冬勒酿制，色泽呈清新的黄绿色，泡沫小而有活力，风格活泼，味极干。

联合体最好的不记年香槟可能是皮埃尔·范顿 (Pierre Vaudon)，因为黑比诺的用量很高，约占70%。它的口感柔和、丰满、圆润、细腻。每瓶售价14镑，可谓物美价廉了。1983年的记年奥派尔白葡萄白香槟 (Orpale Blanc de Blancs) (100%夏尔冬勒酿制) 品质卓越，其华丽性几乎可与勃艮第酒相媲美。最近在巴黎的盲品中，它在名品香槟中独占鳌头。



佩里耶·范顿(香槟联合体) ▶





威尔马特 (Vilmart)

汤姆·史蒂文森 (Tom Stevenson) 认为威尔马特是香槟地区他所认识的种植主中最伟大的一位。参观过这个完美的商行后，我想这种评价是有道理的。

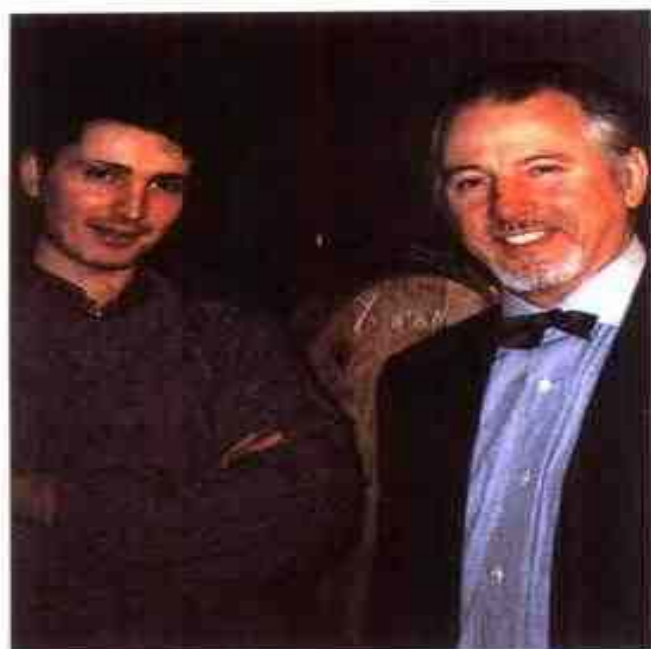
商行创立于1890年，现在由勒内·尚 (René Champs) 和他的儿子洛朗 (Laurent) 经营。他们有11公顷 (27英亩) 的一等黑比诺和夏尔冬勒葡萄园。这些葡萄园倾注了父子俩大量的心血。葡萄园里不使用化学杀虫剂，甚至除草也采用手工操作。正如尚所道，“尊重自然之道形成了我们香槟独特的风格”。在酒窖中，所有发酵都使用橡木桶；桶的型号大多数是特夫桶；大部分的酒在去泥前都有很长的瓶中陈酿期。这些措施最终使商行的香槟具有令人不可磨灭的印象。它有着类似可尤尔香槟的丰润性，而且其酸度的均衡性也足以成为香槟中的楷模。可以这样来描述勒内·尚的品质：他的兴趣就是创造一个充满色彩的世界，而这个有色世界中的每一瓶都要花费创造者200个小时。

以威尔马特的标准而言，特等红香槟的成熟度相对较低。这种香槟用70%黑比诺和30%夏尔冬勒酿制。使用的葡萄汁大约



威尔马特地窖中的葡萄酒博物馆

有1/5是第二次榨出的，目的是“使酒富于质感而且风味圆润”。酒在上市前要在瓶中陈酿至少两年，瓶中陈酿之前还要经过10个月的桶中陈酿期。最终的成品果香宜人，呈深褐色。这种香槟打破了优质香槟只能使用第一次榨出的葡萄汁酿制的神话。特等赛尼尔香槟 (Grand Cellier) 有着更长的陈酿期，酒质更细腻，等级也更高。它有迷人的坚果风味，口感圆润丰满。如果在阴凉的地窖中保存到1995年，它的层次感将更强。系列中的顶尖之作是特等赛尼尔·德奥香槟 (Grand Cellier d'Or)，虽然价格昂贵，但却物有所值，因为它的品质丝



威尔与特南行的洛朗和勒内·范

	里伊拉蒙塔涅
	80 000瓶
	极品

酒心香槟 (1989)：用第一次榨出的葡萄汁中最好的部分酿制的顶尖之作 ▶



毫不比那些出生名门的名品香槟逊色。这种香槟口感圆润，带有一丝青涩的气息。它在口中蜜样的浓郁感受极其美妙。

威尔马特最近上市了它的新产品酒心香槟 (Coeur de Cuvée)。正如它名字所暗示的，这种香槟是用葡萄汁中最好的那部分酿制的。1989年的这种香槟极具层次感。1991年用225升桶发酵的这种香槟有着浓郁的木质气息。我最近的一次品尝是在1994年1月。不管它以后的潜力如何，我都渴望再次品尝。商行也酿制优质的桃红香槟，特等赛尼尔香槟的等级比鲁比斯香槟 (Cuvée Rubis) 的要高。

威尔马特是典型的规模较小的种植酿制商 (RM)，它的主要业务限于国内市场。在20世纪90年代的经济萧条中，它比其他大多数商行蒙受了较少的经济损失。



威尔马特地窖中的彩色玻璃窗

类型	
<u>不记年型</u> 特等红香槟 特等赛尼尔·德 <u>桃红型</u> 特等赛尼尔·鲁 比斯香槟	<u>名品</u> 特等赛尼尔·德 奥香槟 准心香饮 (1989, 1991)



威尔马格特等赛尼尔香槟



特等赛尼尔·德奥香槟



特等红香槟



第三部分

次要香槟酿制商

贝塞特·德·贝勒丰 (Besserat de Bellefon)



直到1959年，贝塞特·德·贝勒丰还是个家族性商行，因其克莱蒙特香槟(Crémant)泡沫细腻而享有盛名。此后，商行有了几个所有者(最近获得股份的是马恩依特香槟)，其销售量迅速上升到每年200万瓶。不过，要想饮到最好的香槟还需要精心挑选。

贝塞特香槟的风格柔和、清新，不带一丝氧化过的痕迹。标准干香槟味乏，不够爽口，应该避免。由夏尔冬勒主导的克莱蒙特干性白香槟泡沫细腻、滑口，是很好的开胃酒。而莫尼斯桃红香槟(Cuvée des Moines Rosé)由大比例夏尔冬勒酿制，所以口味极其细腻。很明显，系列中的最优秀者是名品特等B·德·B香槟(Grande Cuvée B de B)，它是几年的葡萄酒混合而成的，酒体丰满，同时又呈现商行清新亮丽的风格。

	埃佩尔奈
	220万瓶
	优质

比内(Binet)



在19世纪，比内商行是一家重要的商行，商行坐落在里伊拉蒙塔涅。现在比内是香槟领域中的高档品牌，商行的香槟销售给专门的经销商而不是超市，桃红香槟由黑比诺酿制，品质优异。

	里伊拉蒙塔涅
	500 000瓶
	优质



波拿巴特是拿破仑集团的子商行。在19世纪末20世纪初，商行的香槟由普瑞尔(Prieur)家族在俄罗斯销售。现在，该家族仍经营着商行。商行优异的酿酒方法遵循传统的工艺，特制干红香槟值得推荐。

	沃特斯
	160 000瓶
	优质

博内 (Bonnet)



斐迪兰·博内 (Ferdinand Bonnet) 商行成立于20世纪20年代，家族性经营一直持续到1988年。现在，商行被查尔斯·海德西克 (Rémy-cointreau 集团) 拥有。商行拥有10公顷 (约25英亩) 的优质葡萄园，分布在科德布朗的阿维兹、奥热河畔和沃特斯。商行酿制的记年精选白葡萄酒香槟很合时尚，夏尔冬勒占据着优势比例。



布谢 (Bouche)



商行靠近埃佩尔奈，规模小，但是独立性的。商行有30公顷 (74英亩) 葡萄园，分作十片。其生产的香槟品质优异，风味爽朗。商行产有不记年的自然干型香槟和品质优异的有浓郁香草气息的赛佛香槟，后者由产自特等葡萄园的葡萄酿制 (60% 黑比诺和40% 夏尔冬勒)。

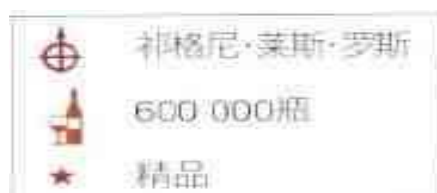


布舍龙 (Boucheron)



布舍龙是加尔代商行的第二大商标。布舍龙商行是个遵循传统思维的商行，专攻瓶中保存期长的香槟。它们酿制的一种大香槟的风格由黑比诺主导，其高等级的葡萄主要来源于兰斯山区的

葡萄园。不记年的布舍龙干香槟在1993年的世界葡萄酒挑战赛上赢得金牌。商行生产的1983记年香槟品质优异。



卡蒂埃 (Cattier)

卡蒂埃家族自18世纪中叶就开始葡萄种植。

1920年，他们创立了这家小型的香槟商行。商行所在地祁格尼·莱斯·罗斯附近有一块面积18公顷的葡萄园，这里提供商行酿制所有合格香槟的绝大部分葡萄。这些香槟上市前都在瓶中经过适宜的陈酿。一等葡萄园香槟由3/4的黑葡萄和1/4的夏尔冬勒酿制，风格典雅，富于活力，同时具备成熟的口感与很好的层次性。2.2公



顷(5.4英亩)的克洛·督·木林葡萄园 (Clos du Moulin)

酿制最优质的香槟：由黑比诺与夏尔冬勒等比例混合，有着清新悦人的烤面包气味，果酸味极具均衡，余味悠长。



祁格尼·莱斯·罗斯



400 000瓶



优质

科克托 (Cocteaux)



米歇尔·科克托 (Michel Cocteaux) 出身于塞纳省 (Sezannais) 的一个种植主家庭。1964年，他在蒙特格劳斯特创立了自己的商行。现在，他种植9公顷(22英亩)的葡萄园，主要种植夏尔冬勒。科克托香槟口味细致，余味悠长。1987年的特仑特奈尔香槟是成功之作。



蒙特格劳斯特



55 000瓶



优质

德·拉·艾 (De La Haye)



以德·拉·艾为商标的香槟由埃佩尔奈的一个匿名种植-酿制商生产。香槟享有一些有趣的外号，如“婚庆葡萄酒”等。总体上讲，香槟质量过得去。不记年罗伯特·德·拉·艾干香槟 (Robert de la Haye) 是一种非常优质的香槟，用来自一等葡萄园的葡萄酿制。



埃佩尔奈



300 000瓶



过得去

德·梅里克 (De Meric)



这个小的商业/种植业商行由克里斯汀·贝塞特 (Christian Besserat) 创立于1960年。它在艾镇有15公顷 (37英亩) 葡萄园。精选干香槟 (主要由黑比诺酿制) 是优质的不记年香槟，风格自然、有明晰宜人的果香。

	艾镇
	450,000瓶
	优质

路易·德·赛斯 (Louis de Sacy)



德·赛斯家族早在17世纪就已是香槟地区的种植者；在20世纪60年代，成为经商者。商行有30公顷 (约74英亩) 的葡萄园，主要栽种黑比诺。商行的风格也是黑比诺主导型。

	韦尔济
	300,000瓶
	优质

保罗·德·里什堡 (Paul de Richebourg)



这个充满艺术感的名字并不是勃艮第酒的名字，它是一个位于塞纳河畔巴尔的优秀商行，也是奥布联合体的第二大商标。不记年干香槟有三四年的瓶中陈酿期，颇具价值。

	塞纳河畔巴尔
	180万瓶
	优质

德劳特 (Delot)



德劳特是奥布省的一个主要栽培黑比诺的小种植主。他的酿制技术完全采用传统工艺。其香槟风格浓郁，价钱公道。特等干红香槟口味圆润、细致。

	乌尔斯河畔塞勒
	40,000瓶
	优质

杜瓦尔·勒鲁瓦 (Duval Leroy)



商行成立于1859年，这个富有活力的商行在“消费者自己的品牌”中扮演着重要角色。尤其是在英国，超市以自己的商标出售香槟。杜瓦尔·勒鲁瓦拥有的芙罗德干香槟 (Fleur de Champagne Brut) 用75%的夏尔冬勒酿制，是一种时髦的花香型香槟，在比赛中，常胜过那些大牌商行的香槟。



罗兰·弗利尼奥 (Roland Fliniaux)



这是一个高度传统型的小家族型商行，现在由里吉斯弗利尼奥经营。商行在艾镇有3公顷(约7英亩)特等黑比诺葡萄园。它酿制的香槟酒力充沛，风格凛冽。这也是弗利尼奥香槟系列的重要风格。香槟采用人工除泥。强劲的卡特黑干香槟是一种具有野草莓香味的优质桃红香槟。



奥布省的葡萄园

戈捷 (Gauthier)



戈捷是出自于匿名香槟生产巨人的著名商标之一。特等干红香槟值得一提，它由三种葡萄混合酿制，夏尔冬勒稍占优势，它塑造了香槟迷人的柠檬风味。这种香槟均衡度好，富于活力。



瑞尼·若弗鲁瓦 (René Geoffroy)



商行兼顾种植业和酿制业。在马恩河谷拥有一等葡萄园。商行的酿制工艺是传统型的，部分发酵在木桶中进行，记年香槟去泥时间晚。商行有优质的精选干香槟（六七年的瓶中陈酿期）以及卓越的屈米耶尔·胭脂红香槟 (Cumières Rouge)。

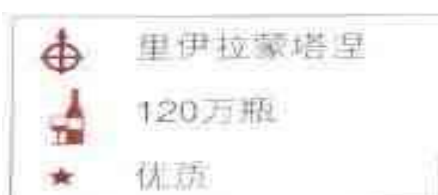


亨利·热尔曼 (Henri Germain)



商行由亨利·安托尼·热尔曼 (Henri Antoine Germain) 创立于1895年。现在，商行由富雷集团拥有。香槟以热尔曼和比内两种商标出售。热尔曼有40公顷 (99英亩) 的葡萄园，大约能满足商行40%的葡萄需求。值得推荐的有：富于活力、余味悠长的1988年的白葡萄

白香槟、果香浓郁的桃红干香槟。



皮埃尔·吉莫内 (Pierre Gimonet)



吉莫内家族从18世纪起就是屈斯的种植主。它现在拥有25公顷(62英亩)的优质夏尔冬勒葡萄园，位于考特·德斯·布兰克斯。白葡萄白香槟的风格是细腻、富于情趣和活力的马克丝干香槟 (Maxi-Brut) (不添加甜酒) 和新上市的1988年的喀斯特满香槟 (Cuvée Gastronome) 非常独特，值得注意；吉莫内香槟特别适合进餐时饮用。

	屈斯
	140 000瓶
	精品

亨利·古托布尔 (Henri Goutorbe)



商行在艾镇有20公顷(49英亩)葡萄园。古托布尔家族既是种植主也是酿制商。它的香槟是比诺主导型。传统香槟质量可靠，均衡度佳，酿制中为了提升香槟的风味，使用了一点夏尔冬勒。桃红香槟充满黑比诺的果香。1986年的特制俱乐部香槟酒劲充沛，酸度佳，是一种产量不大、年份较久的香槟，以“千年珍品”为商标出售。

	艾镇
	120 000瓶
	精品

格雷米耶 (Grémillet)



J-M格雷米耶是奥布省地区典型的档次较高的酿制商。用低产量的黑比诺和夏尔冬勒酿制优质的香槟。依托自己12公顷(30英亩)的葡萄园，商行酿制的桃红干香槟品质优异，有4年的瓶中的陈酿期。另一种优质的黑比诺桃红香

槟也是一流等级的记年白葡萄白香槟。

	拜尔劳特·瑟·美格勒斯
	100 0000瓶
	精品

简麦瑞 (Jeamaire)



简麦瑞商行由陶纳德 (Trouillard) 家族拥有，商行有80公顷 (197英亩) 的葡萄园。现在，商行与乌迪诺商行 (Oudinot) 共同使用一座现代化的厂房。简麦瑞商行酿制的香槟质量过关，其风格是带有轻微的花香。不记年的「香槟口味清爽，有不短的瓶中陈酿期。



一位葡萄栽培者的白垩雕像

兰·比耶蒙 (Lang Biémont)



商行成立于1875年，拥有50公顷 (123英亩) 的葡萄园。商行的香槟年产量是50万瓶。兰·比耶蒙香槟带有淡淡的夏尔冬勒风味。商行完全用夏尔冬勒酿制的德·特制香槟 (Cuvée d'Exception) 值得推荐。



洛朗 (Laurent)



洛朗是奥布省的一个小种植主，他酿制优质的黑比诺主导的不记年「香槟。令人感兴趣的有1981年的黑葡萄白香槟 (Blanc de Noirs)。



劳伦蒂 (Laurenti)



劳伦蒂与他的两个儿子多米尼克 (Dominique) 和布鲁诺 (Bruno) 经营着这个位于莱里斯的商行。商行有14公顷 (35英亩) 的葡萄园，90%种植黑比诺，10%种植夏尔冬勒。特等干香槟以及粉红型香槟充满着红果香。



勒·布鲁姆·德·纳维尔 (Le Brun De Neuville)



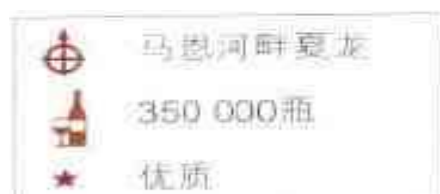
这个小型合作社位于科特德塞纳 (Coteau Sézannais)，现已建立了自己的瓶装香槟的销售体系。栽种的葡萄几乎都是夏尔冬勒。他们酿制的香槟浓郁而充满果香。不记年白葡萄白香槟品质优异。



阿尔贝·勒·布鲁姆 (Albert Le Brun)



商行成立于1860年，它最初的地址是艾镇。阿尔贝·勒·布鲁姆是一个优秀的家族性商行，酿制传统的浓郁型的大香槟，价格定位不高。干性白葡萄白香槟用来自商行在艾镇的葡萄园的葡萄酿制，风味成熟，带有烟味。



勒克莱尔-布里昂 (Leclerc-Briant)



这个家族性的商行拥有优质的葡萄园。由帕斯卡·勒克莱尔·布里昂 (Pascal Leclerc-Briant) 经营。莱斯·奥森提克精选香槟 (Les Authentiques Collection) 用位于特殊地点的一些小块葡萄园的葡萄酿制，有类似勃艮第酒的风格。



勒诺布勒 (Lenoble)



商行成立于1920年。A.R. 勒诺贝尔拥有18公顷 (44英亩) 夏尔冬勒葡萄园。红香槟通常用60%夏尔冬勒和40%莫尼野比诺酿制。这是一种金黄色的大香槟，口味圆润，干性也不错。

塞日尔·玛蒂尔 (Serge Mathieu)



塞日尔·玛蒂尔酿制的香槟美味可口。在盲品中，它能独占鳌头。精选香槟完全采用1989年的同一批葡萄酿制，有着极高的均衡度，口味浓郁典雅。



戴莫瑞

300,000瓶

优质



艾威瑞·灵吉

90,000瓶

精品

美劳特 (Melnotte)



美劳特是布瓦泽尔的一个子品牌。这种香槟专为伦敦的进货商O.W. 罗卜 (O.W. Loeb) 酿制，品质优异，是一种直爽的桃红干香槟。1986年的干香槟制作精湛、富于活力。



香槟地区葡萄地上的小村庄



埃佩尔奈

50,000瓶

优质

朱尔·米尼翁 (Jules Mignon)



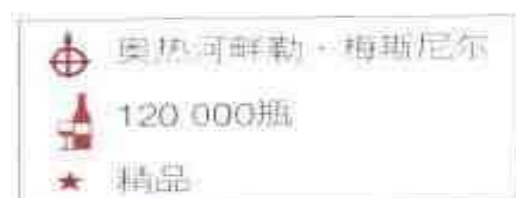
朱尔·米尼翁香槟是香槟的马恩·依特地区 (Marne et Champagne) 的几百个香槟品牌中的一个；朱尔·米尼翁商行的葡萄酒储藏量名列香槟地区第二。商行在自身发展上没花什么钱。商人们尤其是有些超市只要价格承受得起，愿意从该商行购进以某种商标为标志的特定风格的香槟。在香槟行业中，马恩依特香槟在“消费者们的品牌”这一块中占据了主导地位。其品质的跨度很大，从不成熟型的香槟到真正的顶尖之作都有。1968年，我还只是香槟马恩地区的一个实习生，从那时起，我就一直很喜欢罗斯切尔德香槟 (Rothschild)。当我向英国商人要这种香槟的样品时，他送来了两瓶，商标是名品“阿尔弗雷德·罗斯切尔德 (Alfred Rothschild)”。朱尔·米尼翁干香槟 (Jules Mignon Brut) 和朱尔·米尼翁桃红香槟 (Jules Mignon Rosé) 口感青涩不成熟，不值得购买。



皮埃尔·蒙库特 (Pierre Moncuit)



拉克·耶维斯 (Lucky Yves) 和尼科尔·蒙库特 (Nicole Moncuit) 天资不凡，他们在勒梅尼勒有20公顷葡萄园。这些葡萄园在科德布朗有“哥尔顿·查勒蒙 (Corton-Charlemagne)”之称。其穿透力的白葡萄白香槟等级很高。



蒙陶顿 (Montaudon)



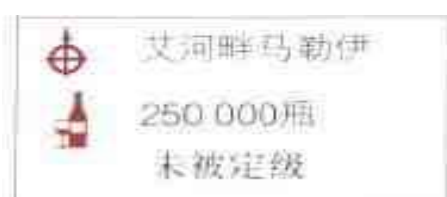
商行成立于1891年，现由商行创立人的曾孙拉克·蒙陶顿经营。特等桃红香槟经过很好的陈酿；夏普劳斯高地·胭脂红香槟的酿制葡萄来自商行20公顷的黑比诺葡萄园。



蒙泰贝洛 (Montebello)



1834年，由督克·德·蒙泰贝洛 (Duc de Montebello) 在艾河畔马勒伊的壮丽城堡区创立。他是拿破仑手下的麦瑞切尔兰丝 (Maréchal Lannes) 将军的儿子。现商行归爱亚拉所有，不过与父辈的辉煌成就相比，就相形见绌了。1994年后，商行退出了香槟地区的主要商行联合体。



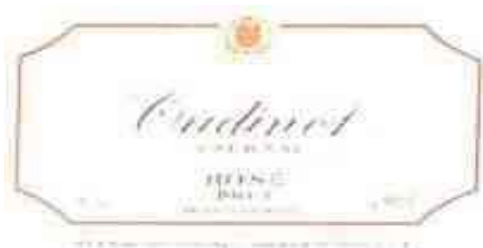
米歇尔·努瓦罗 (Michel Noiroi)



米歇尔·努瓦罗酿制品质优异、风味纯正的香槟。他的香槟主要用黑比诺酿制，尽可能做到风味自然。杜·克洛·圣·洛希香槟 (Cuvée du Clos St Roch) 典雅时尚，余味悠长，有五六年的瓶中陈酿期，调制中使用了大量的夏尔冬勒。



乌迪诺 (Oudinot)



1981年起该商行一片山陶纳德家族拥有，它与简麦瑞商行共同使用一座超现代化的酿酒厂。商行酿制的香槟种类多，以适应不同的口味需求。乌迪诺商行在一些关键的村庄拥有重要的葡萄园，共有五块，分布在阿维兹、克拉芒、舒伊。优异的黑葡萄白

香槟具有迷人的黑比诺风味，在美国很受欢迎。



玛丽·斯图尔特 (Marie Stuart)



商行位于兰斯共和体宫殿 (Palace de la République) 中令人印象深刻的建筑里。玛丽·斯图尔特商行酿制色淡直爽型香槟，许多香槟以“消费者的品牌”商标出售。1986年的记年香槟品质不错。

	兰斯
	170万瓶
	过得去

玛塞尔·韦齐安 (Marcel Vézien)



韦齐安是马尔斯河畔塞勒市 (奥布省) 市长。他商行的香槟浓郁味美，带有果香。香槟中黑比诺占80%。轰动一时的双鹰II香槟 (Cuvée Double Eagle II) 有着溢口的黑比诺香味。它的名字来自美国的气球驾驶者，他们以这种香槟庆祝降落在法国领土上。

	马尔斯河畔塞勒
	150,000瓶
	精品

弗兰肯·拉菲特 (Vranken-Laffite)



1976年，保尔-弗朗索瓦·弗兰肯 (Paul-François Vranken) 创立了这家商行。弗兰肯是很有智慧的比利时企业家。现在，商行已成为拥有众多商标的大型香槟商行。市场最大的商标是“戴斯莫塞尔 (Desmoiselle)”，而品质最好的香槟的商标是“查理·拉菲特

(Charles Lafitte)” (1986年的桃红香槟品质优异)。商行最近收购了布齐的巴朗考特香槟商行。

	埃佩尔奈
	300万瓶
	优质

词汇表

assemblage 葡萄酒的混合调配。

autolysis 酵母降解的生物化学过程。在香槟酿制过程中发生在第二次发酵时加入的一些成分对香槟的最终口味有重要影响。

Barrique 容量为225升(大约50加仑)的小橡木桶。

cave 酒窖。通常位于香槟地区的地下。

chef de caves 酒窖主管。负责香槟在酒窖中的酿制。通常是一位取得资格的葡萄酒专家。掌握香槟的调配。

CM 由合作社酿制的香槟。

coopérative-manipulante (CM) 联合酿制并销售的香槟。

Coteaux Champenois 对产自香槟葡萄园的不起泡白、桃红、红葡萄酒的称呼。在1973年前又称为“香槟地区自然型的葡萄酒”。

crayère 高卢。罗马白垩土地。在卢斯常用作设置酒窖的地点。

Crémant 在香槟地区。按传统。一种柔和的起泡葡萄酒大约有35个大气压。从1994年8月起。香槟商行被禁止在商标上使用该字眼。

cru 葡萄酒。通常品质优异。产自特定的社区或村庄。

cuvée 1. 葡萄第一次榨出的约2050升(455加仑)葡萄汁；2. 一种混合的香槟。

débourge 发酵前从榨出的葡萄汁中分离出固体的渣。

dégorgement 第二次发酵后。除去瓶中的沉淀物。

dégorgement à la glace 将倒置的酒瓶通过冰盐水。再打开瓶塞或瓶盖。沉淀物就会以小的冰块形式被去除。

dégorgement à la volée 不经过冷冻的手工去泥。

demi-muid 容量为600升(132加仑)的橡木桶。

dosage 加入香槟酒瓶中的甜酒。可以柔化酒的口味。以百分比或每升多少克糖表示。

échelle des crus 用来划分香槟地区葡萄园或社区的等级。用百分比表示。它的划分根据是地理位置。但从本质上是以价格为指标的。以产自单个葡萄园的葡萄质量为基准。最差等级是77%。普通等级是80%、90%。一流等级是90%~99%。特等等级是100%。

foudre 大木桶。没有固定的体积。

grand cru 香槟地区17个小村庄中的任一个。其葡萄园的等级是100%。

grande marque 主导型香槟商行。隶属1882年成立的著名品牌的辛迪加联合体。目前有25个成员商行。

gyropalette 自动沉淀转移装置。一种板式或金属制的装置。可容纳500个酒瓶。

lees 沉淀物。发酵的副产物。在酒的酿制过程中沉淀到容器的底部。

liqueur de tirage 一种以糖和酵母为基础的酒。添加到盛无泡葡萄酒的酒瓶中。使之起泡。

malolactic fermentation 苹果酸转化成乳酸。使葡萄酒更柔和更圆润。

méthode champenoise 香槟酿制方法。传统酿制香槟和其他起泡葡萄酒的方法。无泡葡萄酒通过第二次瓶中发酵变成起泡葡萄酒的。按新的EC规则，这个术语已被“methode traditionnelle”替代。

méthode rurale 成名最早的酿制起泡葡萄酒的方法。源于16世纪黎莫斯的本笃会僧人之手。在酒瓶中进行不完全发酵，以使酒起泡。

millésime 记年的年份。

millésimé 在香槟地区，单一年份的葡萄酒起码要在瓶中陈酿3年后方可出售。

monocru 来自单一葡萄园(社区、村庄)的不换混的香槟。大多数出自小的种植主之手。

mousse 泡沫。

mousseux 有5~6个大气压能充分起泡的葡萄酒。

négociant-manipulant (NM) 被准许购进不同来源的葡萄或葡萄酒，并进行混合酿制的商人。混合酿制中的一些或者所有的葡萄可以来自商人自己的葡萄园。

NM 来自混合酿制商的香槟。

NV 不记年。

premier cru 香槟地区上的葡萄酒酿制社区。按葡萄园等级划分，等级为90%~99%。

prise de mousse 无泡葡萄酒瓶中添加含糖和酵母的甜酒后进行的瓶中第二次发酵。

putitre 用于沉淀的木架。

RC 来自联合种植主的香槟。

RD 新近除泥。用于高质量的香槟，通常来自单一年份，有较长的瓶中陈酿期。“RD”标识现已是博林格的专利。

récoltant-coopérateur (RC) 没有于设酿制香槟的小种植者，他用自己的葡萄依靠一个或几个合作社酿制香槟。并以自己的商标出售，带有RC标识的香槟不是真正的单一种植主的香槟，因为来自合作种植者的葡萄可能发生互相混合。

récoltant-manipulant (RM) 用自己的葡萄酿制香槟的小种植主。不过允许从其他葡萄园购进5%的葡萄。

remuage 除泥。仔细地翻转倾斜香槟酒瓶，以便第二次发酵的副产物在瓶塞上形成沉淀，再通过除泥排出沉淀物。

reserve wines 比那些当前储藏中的酒年份更长的葡萄酒，可以提高香槟的和谐度。

RM 由用自己的葡萄酿制香槟的小种植主酿制的香槟。

SR 由一种植主家族为了在资源上进行合作而成立的商行。

sur lattes 1. 侧放着的香槟；2. 接近酿制结束的香槟，等待除泥。生产者售出后，购买者以自己的商标来标识。

taille; première taille 香槟地区葡萄的第二次榨汁(401升/90加仑)。

deuxième taille 香槟地区葡萄的第三次榨汁(205升/45加仑)。现在已禁止在香槟的酿制中使用。

tête de cuvée 来自葡萄第一次榨汁中的最优质那部分。

vendange 收获。

vigneron 葡萄酒酿制商。