

the world's best wine magazine

NOVEMBER 2006
www.decanter-chinese.com.tw

Decanter

品醇客 國際中文版

新世界 波爾多之王

CRU...
SAINT-ESTÈPHE
ATION SAINT-ESTÈPHE CONTRÔLÉ
GRAND VIN DE BORDEAUX
L 1
PRODUCE...



雙峰上的總管
Pierre Lurton



相守白酒與白髮
Anne-Claude
Leflaive

享受超值幾點訣竅
中國山西怡園酒莊
酒鄉之旅 普羅旺斯
購買指南 南澳希哈

• 麻辣火鍋配什麼酒 • 葡萄酒與台式小炒
• 創意廚房 • Errazuriz VS. 法國五大

ISSN 1816-3483
71816 348006 12

品醇客簡體中文版 明年登陸



多瑪士卡薩克 Daumas Gassac

特立獨行，它是南法的CH. Lafite
也是當地的NO.1！



這間酒莊的所在地稱的上是全法唯一特殊的地理環境，生產的佳釀更是風味獨具：它就是來自南法隆格多克（Languedoc）產區的驕傲——多瑪士卡薩克（Daumas Gassac）。

商業與學術眼光下的優質地塊

知名葡萄酒專家布羅本（Michael Broadbent）在《Vintage Wine》一書中提到，他之所以特別將多瑪士卡薩克酒莊另歸一章的首要原因，是為讓大家瞭解到 Aimé Guibert 與其妻子 Véronique 的遠見、勇氣與堅持，當然還包括一點點運氣。布羅本表示，他之所以願意如此推崇卡薩克酒莊，也是因為他從 1978 年的第一瓶酒至今，目睹了這間酒莊的轉變與成功。

Aimé Guibert 與妻子原本是巴黎的皮革商人，兩人一同到南法尋找休憩之地時，看中了這塊名為 Arboussas 的地區，並選購了一片農地，這已是在 1970 年的事。另一方面，波爾多學

院（Académie de Bordeaux）的地理學家亨利·翁賈貝爾（Henry Enjalbert）到此處勘查，發現在這塊土地厚厚的土壤下，存有豐富的礦物質，相當適合做特級酒。Aimé Guibert 於是在 1971 年開始將岩石及灌木叢等清除，種下第一批葡萄藤；然後經過介紹，認識了知名釀酒師艾米·裴諾（Emile Peynaud），第一批 1978 年份的酒就在他的協助下完成。

養分造就 Exceptional

羅伯特·帕克用「exceptional」來評論多瑪士卡薩克的醇酒。它之所以具有特級酒特色，乃是因為當地的土壤經過冰河時期沉澱後，充滿養分，存有相當多的鐵、銅、金屬。土壤層厚實，足夠讓葡萄藤根莖往土內紮緊；土壤排水功能極佳，不會堆積過多水分而腐爛；這樣的土壤，讓葡萄的生長環境多了一分考驗，但同時卻可以培育出另一番鮮少且獨特的葡萄果實。

特級酒所需要的條件、氣候均得非常獨特。整片卡薩克葡萄園看起來像一座位在 500 公尺高、有著寒冷氣候的小森林區塊。所謂寒冷，是指夜間溫度下降，促成了日夜溫差極大；儘管是 30 度高溫的炎夏，入夜後，整個卡薩克山谷的溫度可以接近零度。這樣的溫度變化，是造成葡萄開花期比其他隆格多克區要晚上三星期的主要原因；相對的，黑葡萄的採收才會延遲至十月初。

紅白各有妙方

堅持手工採收，層層維護特級酒的各項條件；全部果實會在最快時間內送往特別設計的地窖保存，進行絕對不在戶外的釀造過程；地窖主要旨在保持穩定的溫度與濕度。酒精發酵也經管控在 8 至 10 天內，不至過高。

對於紅酒，為了讓它果實味香醇，這間優雅的酒莊採用艾米·裴諾教授所研定的釀製方法：

三個禮拜浸泡、橡木桶內陳年、使





用些許蛋白去除雜質，但不過濾；這樣一來，紅酒內單寧醇厚濃郁，想要放上25年不成問題。隨著卡薩克酒莊第二代經營人Samuel Guibert來台，他表示多瑪士卡薩克紅酒最佳的品飲時機，就是前面的第三、第四年；可是同樣的年份，卻也適合等待個18至20年後再嚐。一瓶多瑪士卡薩克紅酒，可以讓人在20年內嚐到不同滋味，聞到不同香氣，難怪人家說葡萄酒是有生命的。

至於適合盡快開瓶的多瑪士卡薩克白酒，Guibert家族給予另一種亦是獨特的釀製過程：酒液浸泡的溫度為10度，進行約5至7天後，倒入大型不鏽鋼酒桶裡實施三星期發酵，先行一次過濾後，會再回到鋼桶；裝瓶前，仍會再進行一次過濾，確保白酒有純淨無雜質的酒液。

列級酒莊表現的餐酒

屬於地區餐酒（Vin de Pays）的多瑪士卡薩克，算是同級裡極負盛名的酒莊。它位於南法隆格多克—魯西雍（Languedoc-Roussillon）產區，因為這塊區域是全世界面積最大的葡萄園，經常生產的品種包含Grenache、Syrah、Carignan及Mourvedre，但因為酒莊的努力，竟然可以多出Cabernet Sauvignon、Merlot、Cabernet Franc與Pinot Noir這些不屬於此地的品種，在在可以看出Daumas Gassac獨特之處。酒莊順應當地氣候，種植最適宜的品種，讓南法也見識到布根地與波爾多特質。■

精選酒款介紹

■ Daumas Gassac Rough 03/04 多瑪士卡薩克旗艦紅酒

葡萄品種：80%卡本內—蘇維濃、20%其他

特色：有機栽種、葡萄品種以卡本內為主，帶甜潤的莓果香混合濃厚酒體，口感細緻，與年輕的紅色漿果香，層次多變，尾韻綿長。可陳放25年以上——稱的上是南法的Ch.

Lafite。詹姆斯·哈勒戴（James Halliday）給予90至92的高分評價。

特惠價：新台幣1,900元



■ Daumas Gassac Blanc 2005 多瑪士卡薩克旗艦白酒

葡萄品種：30%維歐尼耶、30%夏多內、33%小蒙仙（Petite Manseng）、10%其他

特色：產量低、品質高的好酒，有機栽種，充滿柑橘、杏桃與水蜜桃果香，入口帶奶油般的濃郁滑順。不甜白酒，清新纖淨，尾韻令人舒暢愉快。即可飲用或陳放4至12年。適合搭配生蠔或鵝肝是絕佳組合。

《Decanter》Wine of the Week評分：四顆星

特惠價：新台幣1,900元



■ Elise Vieilles Vignes Rouge 2004 愛麗絲老藤紅酒

葡萄品種：65%梅洛、35%希哈

特色：30歲的老藤，百分之百手摘葡萄，橡木桶內陳年10個月。小提琴般的高雅色澤，帶巧克力、櫻桃與香草香，單寧優雅滑順，酒體集中；果香在口中餘繞不散。適合任何肉類。由於酒未除渣，因此些許酒渣於瓶中屬正常現象。

特惠價：新台幣580元



■ Albaran Vieilles Vignes Rough 2004 艾巴隆老藤紅酒

葡萄品種：40%卡本內—蘇維濃、25%希哈、25%慕維得爾、10%阿里崗特（Alicante）

特色：30歲老藤，百分之百手摘葡萄，香氣濃郁複雜，洋溢著黑巧克力與甘草香。單寧渾厚強勁。適合搭配烤肉與蘑菇等重口味美食；有著豪氣卻又平衡的酒體。由於酒未除渣，因此些許的酒渣屬於正常現象。

特惠價：新台幣580元

