

很多葡萄酒飲者人感到遺憾的事，就是開了一瓶沒到時間的葡萄酒，還沒有到巔峰期的酒，她的香氣還沒有完全形成，丹寧還有點澀口。也有很多人等待了很久開瓶後還是遺憾，因為發現她的生命曲線已經到了下滑期，酒色不再靚麗，口感不再豐滿，香氣黯然。猶如和某人愛慕卻需要緣分...

葡萄酒的巔峰期也就是最佳飲用期，決定的條件是：取決於葡萄酒的顏色、光、溫度和氧氣都是花色素的敵人，讓她變得不再鮮艷。葡萄酒的顏色隨著時間的演變，由紫變紅在變黃。所以相比顏色較重的葡萄酒退色就慢。丹寧和顏色的含量一般是同步的，丹寧猶如護花使者，保護花色素不被破壞。

取決於葡萄酒的釀造工藝，當然葡萄皮浸泡的時間越長，顏色和丹寧提取越多，前提是要成熟的葡萄，否則她的丹寧是苦味的。

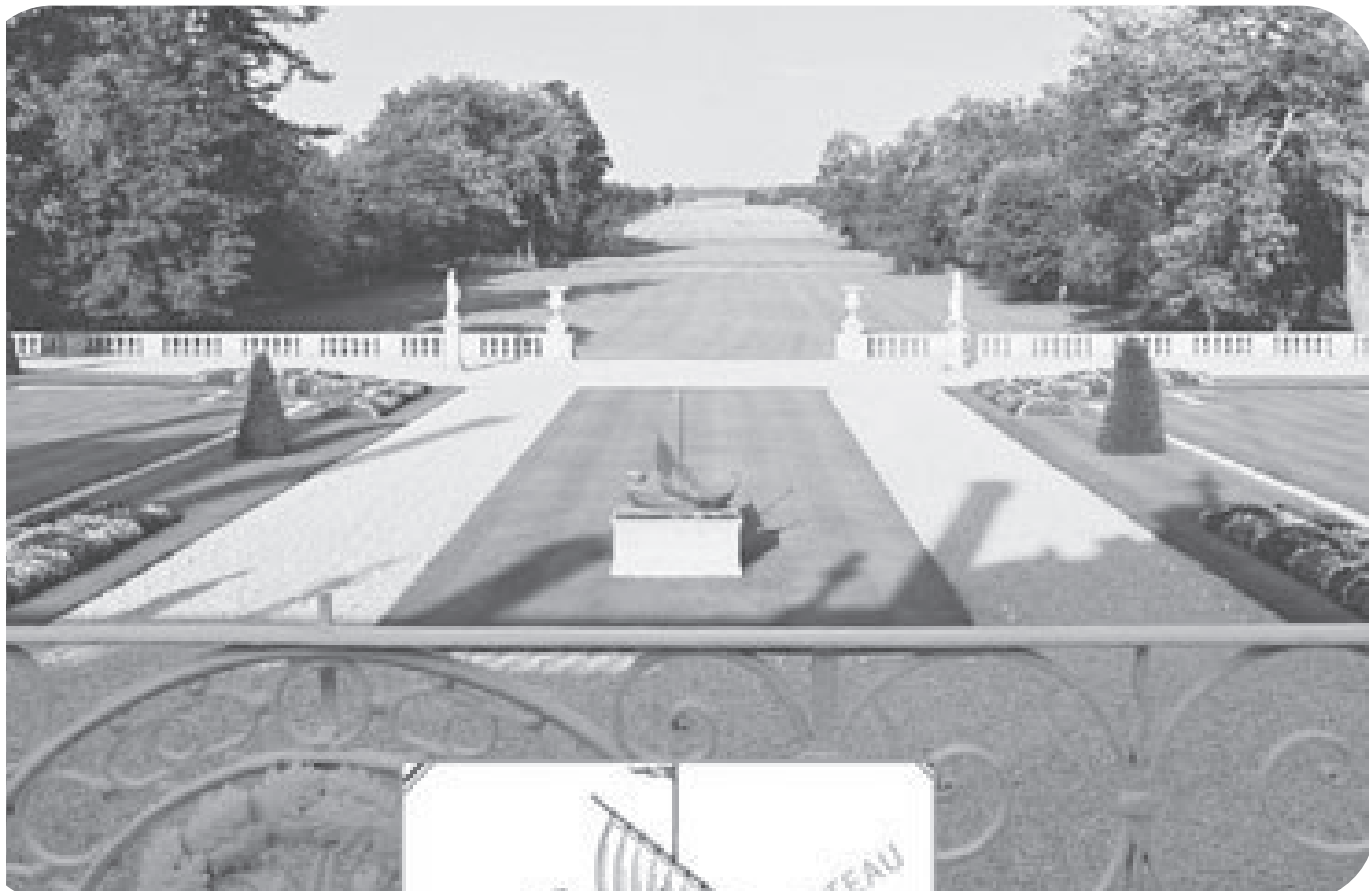
取決於葡萄酒裡各種成分的含量(酸、酒精、單寧)，這三者可謂是葡萄酒骨架的三大金剛，也是大自然送給葡萄酒的天然防腐劑，如果他們有足夠的含量，就可以使葡萄酒長生不老。

年份(當年的天氣情況)年份是葡萄成熟的關鍵。天不下雨，沒有谷物，天若下雨，葡萄全爛。那就談不上是葡萄酒的好年份了。

存酒的條件，這是唯一葡萄酒愛好者能夠控制的，別以為她祇是飲料，祇是商品，或者禮品，就放在辦公室裡。她是有生命的，需要一定的溫度，濕度條件確保不會死亡。

讓我們試著在酒的最佳飲用期品嚐吧，其實沒那麼容易。這是個棘手的練習，因為即使是同一年份的酒，她們的巔峰期都不一樣。而同一酒莊的酒，不同年份巔峰期也不一樣。所以不能斷言一款酒的巔峰期到底是哪一年，最好的辦法就是買一箱，過一段時間就打開一瓶喝喝……

名莊酒的比較容易瞭解，她們需要長時間的醱釀，所以變化也非常緩慢，根據一些理論知識容易判斷她們的巔峰期，況且我們已經比較瞭解她們的習性。一些波爾多和澳大利亞的名莊酒，會給我們建議每個年份葡萄酒的最佳飲用時間範圍。



## 龍船莊園—法國著名列級名莊

龍船莊位於波爾多左岸名村聖祖利安村。龍船莊由富有及有權勢的 Foix de Candale 創立於 1446 年。1587 年家族後人的女兒 Marguerite 嫁給當時波爾多地區總督 Duc D'Epemon。龍船莊作為她的嫁妝進入了 Duc D'Epemon 家門。Duc D'Epemon 官運亨通，並深得法王亨利三世器重，後來他成為了法國海軍總司令，權傾一時，並得到不少人的崇拜和尊敬。

龍船莊就在聖祖利安村靠近吉隆河邊的土地上。後花園一直延伸到河邊，因此可看到來往的船隻甚多。往來船隻上的人知道海軍總將就住在莊園內，為了表示對他的臣服和敬仰，都自覺向他敬禮。但由於河面太寬，用手敬禮未必能被看見，因此他們後來以斜下半帆以示敬禮。久而久之，這就成為了不成文的約定。船員們經過這裡河面上都在大聲喊「Baisse-Voile」，就是法文的下半帆之意。總司令聽見後明白其意，非常喜歡。所以決定酒莊的標誌就以一艘下著半帆的龍船為記，並以象音單詞「Beychevelle」代表「Baisse-Voile」作為酒莊名字。此乃龍船酒標和名字的傳奇故事。

總司令和夫人經常住在酒莊，所以還蓋起了大型的酒莊城堡和後花園。直到現在人們還稱之為波爾多的凡爾賽宮，是波爾多最大的酒莊城堡。

1666 年總司令的兒子去世後，家道開始衰落，名莊被逐一分割賣出。其中一塊出售的土地成了今天聖祖利安村的一家二級名莊寶嘉龍 (DucruBeaucailou)。後來龍船在不少名門望族的手中兜兜轉轉。在十九世紀初龍船莊園未能得到很好的照顧，因

此酒質不太穩定，使到它在 1855 年的波爾多列級名莊評比中祇能獲得第四級。今天很多的酒評家都認為龍船應該最起碼是三級，甚至是二級的波爾多名莊。在 1855 年評定的列級名莊中，除一級名莊和幾個頂二級莊外，能夠擁有響噹噹名聲的二至五級名莊並不多，龍船就是其中數一數二的。

1874 年巴黎的銀行家 Armand eine 以一百六十萬法郎買下龍船莊。他的女兒 Marie Louise 嫁給另一位在政壇和金融上很有影響力的銀行家 Achille Foulds。龍船作為 Marie Louise 的嫁妝轉至 Achille Foulds 家族。從此龍船保持著優秀的管理、穩定的質量和卓越歷史故事在世界酒壇上傲立一百多年直到今天。

1984 年法國第二大保險公司 GMF 看中了龍船莊的先天條件、歷史名聲及優秀的管理隊伍，因此出重本在 Achille Foulds 家族手中買下了 30% 的龍船莊股份。1987 年 GMF 已持有 90% 龍船莊的股份。1988 和 1989 年日本最大的酒業商家 Suntory 也垂涎龍船莊，並進行收購。1997 年至今 GMF 擁有龍船莊 60% 的股份和絕對管理權，Suntory 擁有 40% 股份。董事會主席是法國人 Aymar de Baillénx 先生。

龍船莊的正牌酒叫 Chateau Beychevelle，每年產 20000 箱左右。副牌酒叫「龍船將軍」或「海軍上將」Amiral de Beychevelle，年產 15000 箱左右。還有附屬產品「小龍船」Grand Bateau。列級名莊的副牌酒很少有酒莊給予酒商授權國家或地區的獨家代理權。



## 解析葡萄酒的巔峰期和最佳飲用期

### 香檳的傳說

法皇路易十五的情婦龐芭芭夫人說過一句名言：「香檳是唯一讓女人喝了之後依舊美麗的葡萄酒！」她棄紅白酒而獨鍾香檳的故事，讓無數愛酒人士至今仍津津樂道。正在品嚐香檳的女人，有如品嚐著天上的星星一般，露出的神情總是閃閃動人；多喝了幾杯香檳後，雙頰暈起飛紅，此時的女人顯得放鬆而自在，抑或帶著點挑逗般的輕浮，引人遐思。

香檳不僅吸引女人，就連男人也難敵它的誘惑。在影史上與香檳掛勾最深的，該是那智勇雙全、風流倜儻的英國諜報員，007 詹姆斯·邦德了！他在電影中最常喝的就是香檳，其次才是那「Shake, not stir」的伏特加馬天尼。早期他鍾愛的是酷悅(Met & Chandon)的香檳王(Dom Pignon)年份香檳，一句台詞「一個會喝 1952 年份 Dom Pignon 的男人應該不會很壞」令人莞爾。從「鐵金剛勇破海底城」之後，詹姆斯·邦德移情別戀改喝波齡佳(Bollinger)，無論是化險為夷或是與眾女郎調情纏綿時都會見到它的身影。

令人意外的是，在大銀幕上與煙火、鑽石一樣成為愛情象徵的香檳酒，若不是十七世紀時一位聖本篤教會神父唐培裡德(Dom Pignon)的畢生奉獻，也不會有今日的面貌。香檳酒的起源至今仍有爭議，嚴格說來是由英國人在 1650 年先發明了起泡酒的釀法，但唐培裡德神父研究改良出的配方以及釀造方法，使香檳成為今日細緻柔和的風格；他不藏私的將釀造技藝流傳給世人，使他成為香檳發展史上最大的功臣。

用來釀造香檳的有三個法定葡萄品種，其中霞多麗(Chardonnay)是白的，黑品樂(Pinot Noir)與莫尼耶比諾(Pinot Meunier)是紅葡萄。祇有在霞多麗品質特好的年份，酒廠才會釀製所謂的「白中白」(Blanc de blanc)，也就是百分之百隻使用霞多麗的香檳；一般來說，都必須加入紅葡萄品種才能讓香檳具有比較厚實的酒體，方足以陳放多年。由於發酵時酒液不與紅葡萄的皮做接觸，所以除了刻意浸皮獲得漂亮粉紅色的玫瑰香檳之外，一般的香檳顏色就如同白葡萄酒一般。香檳的等級中最基本的是 N.V. (Non Vintage)，意思就是無年份，是採用多個年份的原酒勾兌而成。

這種無年份香檳需要精湛的混調工藝，呈現出的是每個酒廠年年一致的風格。當某個年份的葡萄品質絕佳，足堪單獨釀造時，酒廠會生產年份香檳，但仍須保留兩成的量供來年勾兌之用。通常十年當中，夠格釀出年份香檳的不會超過五個年份，因此它的售價總是高

人一等。鑒賞香檳，第一個觀察重點是顏色與氣味。好的香檳，氣泡必定細小，綿長豐沛的從杯底緩慢飄昇，這得歸功於香檳獨特的瓶中二次發酵傳統釀法。如此優雅的氣泡，是那些採用加壓槽二次發酵或直接灌入二氧化碳產生粗大短暫氣泡的其它種類起泡酒完全不能相比的。接著，不需搖杯，輕輕將鼻子湊近杯口，感受帶著花香、柑橘與柚子，甚至奶油、堅果與烤土司等各式各樣常見的香氣。淺嘗一口香檳，感受氣泡在口中微微的刺激感、酒體的厚度與酸甜的平衡，再徐徐嚥下，細細體驗繞繞在喉嚨深處的餘味。

肖恩·康納利飾演的 007 所獨鍾的香檳王，是酷悅酒廠的代表作；強健的體質使它必須經過十年的陳放才會到達巔峰期，呈現出細緻優雅、微酸帶甜，而且帶有燒烤栗子一般香氣的萬種風情。而後繼各代 007 喜歡的泰亭哲香檳，則是以「白中白香檳伯爵」(Comtes de Champagne)聞名於世，其風格精妙優雅又華麗，與克魯格(Krug)美尼爾園(Clos du Mesnil)、沙龍(Salon)並列法國三大最佳白中白香檳。

雖然香檳感覺上比較像餐前酒，然而具有氣泡的特性卻使它的口感比起無泡的白酒更有勁道，也足以用來搭配口味較重的菜餚。年輕、干型的香檳最常被拿來跟海鮮配對，例如生蚝、帶子、魚子醬和龍蝦，在爽口的酸度搭配之下，鮮味被更加地突顯出來，同時化解了腥味；陳放得較為成熟，口感厚實而且酸度稍微柔化的香檳，就很適合搭配大部分的魚類、白肉類或使用了奶酪、奶油等白色醬汁烹調的熱菜。陳年的老香檳會發展出相當複雜的風味，如水果干、菇蕈、酸梅和醬味，特別適合和鹵、醬燒、糖醋等方式烹調的食物一起品嚐。而味道較重的紅燒、煙熏或煎烤肉類，則需要以帶有部分紅酒單寧的粉紅香檳來搭配才能與之抗衡。至於餐後甜點，可依甜度的高低選擇 Demi-Sec 或 Doux 等甜度分級較高的香檳來匹配。

香檳在人們心目中的意義已然超越了飲料，不但用來慶祝和紀念人生中種種重要的時刻，飲香檳在某些文化當中更被賦予了儀式的意涵。球隊獲勝、賽車奪冠時，噴灑香檳狂歡慶賀；大船下水啟航，在船頭砸碎香檳祈福；追求某人時，開香檳獻殷勤；要跟某人上床了，開香檳助興；跟某人上過床了，開香檳慶功(一切順利的話)；要結婚了，開香檳宴客；離婚了，開香檳安慰自己...所以，下一次人生的重要時刻，知道該開什麼酒了吧！如果抓不準什麼時候才會那麼值得慶祝的時刻，想的時候就開一瓶香檳也無妨；畢竟開香檳

本身就是值得紀念的一件事了！

Denis 推薦以下推薦幾款國內可購得的優質香檳，各位讀者不妨擇一購存家中，以備不時之需！

唐培裡德香檳王 2000 年份香檳 Dom Pignon Vintage 2000

經過將近八年的等待，這千禧年巨作終於在今年初上市了。清新、剔透、張揚，最初的嗅覺似乎帶你進入一個獨特的水生植物的清新世界，混合著白胡椒和梔子花的氣味；隨之，酒品的香醇漸漸釋放出濃郁的炭香。當飲入口中，第一味覺受到直接的衝擊，然後飽滿的酒體翻滾在口腔之中。茴香和乾薑輕滑過梨和芒果的果皮味，營造出比豐盈更為感性的口感。最後餘味伸展開來，慢慢變得沉靜、香醇。

波齡佳 2003 年份香檳 Champagne 2003 by Bollinger

也許您還記得，2003 年是個酷熱的年份，造成法國許多產區的葡萄異常早熟，也影響了酒的風格。對於香檳區來說，這也是個非常特別的年份。很少人注意到，早春的霜害讓這年份的葡萄僅剩十分之一的產量，而且酸度不足，使它難以達到「年份香檳」的高標準。波齡佳的總經理表示：「雖然依照常理我們不能說 2003 是個好年份，但它的確非常特別，讓我們想特地生產一款這年份的酒。」這款酒確實相當有戲劇性，很難說它比好年份的年份酒好或差，但它就是 2003 的獨有風格。因此它就連包裝和酒標都與正常的年份香檳大大不同，

也許您會有興趣嘗試看看！

瑪姆紅帶香檳 G.H. Mumm Cordon Rouge

瑪姆紅帶香檳問世於 1875 年，瓶身上貼有耀眼的紅色綵帶標誌，這是拿破侖用來表彰卓著功勳的榮耀象徵，也因此，它就成為用來祝賀陞官晉爵的最佳禮物了！瑪姆紅帶香檳是 G.H. Mumm 公司的旗艦產品，由 77 個優質葡萄園的精選葡萄巧妙釀配，其中 45% 是黑品樂葡萄，30% 是莎當妮葡萄，25% 是莫尼耶比諾葡萄。撲鼻的杏、黃桃和香茅清香，配合味蕾上馥郁的鮮果和堅果香味，格外豐潤，而延綿著淡淡奶香的濃郁餘味，更是沁人心脾。

泰亭哲高級桃紅絕干香檳 Taittinger Prestige Rosé

這款香檳以霞多麗，黑比諾和莫尼耶比諾勾兌而成，亮粉色的色澤，氣泡細膩持久。酒香濃郁，新鮮、活潑。散發著鮮野櫻桃、櫻桃、黑醋栗等果汁的香氣。天鵝絨般的細緻同新鮮水果的味道完美均衡地合為一體，結構均衡、朝氣蓬勃。可作為晚餐用酒，同水果塔，水果色拉等水果甜品搭配飲用口味最佳。

帝寶黑皮諾香檳 Devaux Blanc de Noirs Brut

這款香檳酒混合了精選不同區域和不同年份的黑品諾葡萄，賦予它青果味和豐滿的酒體。儲存較長時間的葡萄酒會變得更加成熟。它香氣濃郁豐富，散發出混合了淡淡煙草味的蜜餞水果和烤蘋果的清香。口感非常圓潤清新，帶有活潑的洋李芬芳。

