

周而复始中的 变革

Writer/photo:一男

2015 对于所有人来说都是充满变革的一年：社会中的各个角色都或多或少的需要进行总结过往并且展望未来。这种充满了盼望和前进动力的循环在过去 30 年中慢慢融进了中国人的基因，外国人称其为“中国速度，中国变革”。速度感带来的对比会有冲击力，就像是坐在稳健的高铁上，物体由点成线般从眼前划过，放空头脑回望一年的过往，肉体承受背推感加上思绪背道而驰所形成的速度幻觉，不断的放大这股冲击力，在这一刹那你一定会问，静止又是怎样的感觉，肉体的列车还会停下来吗？

当改变已成习惯，速度是这类习惯的基因，静止和静止所带来的安静即刻变为奢侈，你想要的仅仅是一丝从耳边掠过的山风声，葡园里马儿犁地松土的铃铛声，剪叶打果的剪刀声，采摘收果的欢笑声，酿造罐内葡萄皮发酵的气泡声，酿酒师或酒农满意的低声微笑。

其实，这一幕并不遥远，当我们的高铁在这里风般驰骋，地球那一端存在着一种更趋于正圆的循环，也是周而复始地，有着它自己的速度，平凡带来的衍生品，满足我们这里一切对精品，健康，个性的奢侈需要。



沉淀后的孵化 迎来破壳飞翔 ——Domaine de CEBENE 酒庄

这次来到 CEBENE 庄园已经是 2 年采访中的第三次了，再一次见到 Brigitte CHEVALIER 夫人，迎接我的依然是挂满南法阳光般的微笑，不同的是笑容中增加了一丝坚毅，而这一定是 8 年的酿酒生活所赋予她的。出生在波尔多梅多克的她，是为了逃离满世界皆名庄的酒圈浮夸而远走他乡，一心想远离“酒臭味儿”的她去了大使馆工作，即便如此能摆脱的只是眼前能够预料的，而下一个不在视线内的弯角才决定了最终的方向。90 年代中期，Brigitte 夫人回到

了波尔多，歪打误撞来到圣埃美隆工作，就职的单位绝对是今天葡萄酒爱好者需要膜拜的酒庄，在 thunevin 的十年工作，让她彻底从若近若离的酒圈外唤醒，彻底转向到生命的重心。多年的人生沉淀融合了在名庄市场部工作的敏锐嗅觉，她选择酿造一款为女性酿造的干红葡萄酒。

歌海娜（Grenache）百年老藤赋予的浓郁果香从提出酒塞的第一秒就开始扩散，仿佛是被抱进水果糖世界的那份甜蜜笼罩。由于百年

老藤地处南法山区的北坡，土壤类型又是以页岩为主。先天的地理优势让葡萄酒躲避开南法炎热的酷夏，让单宁足够成熟丝滑却不会有失平衡。页岩地质赋予的熏香气息为回口送来柔美的矿物气息。到此算是完美吗？算是复合女性对于葡萄酒的需求吗？Brigitte 夫人还要赋予它更多。虽然不是出生在这片土地，没有家族的根基，但是她毅然选择了 bio 有机酿造的方式照料葡萄园和酿造佳酿。而在法国这种对有机农产品有着严苛条款要求的国家，选择这

DOMAINE DE
CÈBÈNE
BRIGITTE CHEVALIER

RobertParker.com

The Wine Advocate # 212 - May 2014
« Faugères (100% schist soils which give the wines a distinct minerality).
Top producers here include... **Domaine de Cèbène** »
Jeb Dunnuck (The Wine Advocate # 212)

 92 points Drink: 2014-2021	 94 points Drink: 2014-2021	 91 points Drink: 2014-2021
2012 Domaine de Cèbène Faugères Belle Lurette	2011 Domaine de Cèbène Faugères Felgaria	2011 Domaine de Cèbène Faugères Les Bancels
<p>The 2012 Faugères Belle Lurette is a stunning blend of 70% old-vine Cansoun (70+-year-old vines) and the balance Grenache and Mourvèdre. Aged 11 months in stainless steel, it offers a floral, perfumed profile with notions of litchi, raspberry, scrub, broth, and crushed flowers all emerging from the glass. Medium-bodied and layered on the palate, with a seamless, silky texture and notable balance, it's a rock star effort to drink over the coming 5-7 years.</p> <p>I was blown away by these efforts from oenologist Brigitte Chevalier. Creating this domaine in 2006, she has a bevy of old vines located in the cooler, higher elevation and more northern portion of the appellation. She fashions ripe, yet polished and beautifully balanced wines that savvy readers need to seek out! www.cebene.fr</p> <p>Importer: Calvert Woodley, Washington DC, tel. (202) 966-4400</p> <p style="text-align: right;">- Jeb Dunnuck (April, 2014)</p>	<p>One of the most impressive wines in the appellation, the 2011 Faugères Felgaria is a blend of equal parts Mourvèdre and Syrah that spent 11 months in 500-liter demi-muids. Docudently rich and layered, with thrilling notes of spiced raspberries, licorice and crushed rock-like minerality, this full-bodied, sweetly fruited and voluptuous Faugères has a rock star texture and a gorgeous finish. Hard to resist now, it should evolve gracefully for upwards of a decade. Don't miss it!</p> <p>I was blown away by these efforts from oenologist Brigitte Chevalier. Creating this domaine in 2006, she has a bevy of old vines located in the cooler, higher elevation and more northern portion of the appellation. She fashions ripe, yet polished and beautifully balanced wines that savvy readers need to seek out! www.cebene.fr</p> <p>Importer: Calvert Woodley, Washington DC, tel. (202) 966-4400</p> <p style="text-align: right;">- Jeb Dunnuck (April, 2014)</p>	<p>Also impressive, the 2011 Faugères Les Bancels checks in as a blend of Syrah, Grenache, Mourvèdre and Cansoun that spent 11 months in stainless steel. Named after the schist soils of the appellation, it possesses a sweetly fruity, polished feel, with black raspberry, cedar, loam, spring flowers and creamy licorice giving way to a medium-bodied, hedonistic and impressively made profile on the palate. It should shine for 5-7 years.</p> <p>I was blown away by these efforts from oenologist Brigitte Chevalier. Creating this domaine in 2006, she has a bevy of old vines located in the cooler, higher elevation and more northern portion of the appellation. She fashions ripe, yet polished and beautifully balanced wines that savvy readers need to seek out! www.cebene.fr</p> <p>Importer: Calvert Woodley, Washington DC, tel. (202) 966-4400</p> <p style="text-align: right;">- Jeb Dunnuck (April, 2014)</p>



歌海娜 (Grenache) 百年老藤



CEBENE酒庄 部分酒款评分

样的工作方式等于给自己增加了 20-30% 工作量，而这不仅仅是成本问题更是身心上增加的重压。代替使用化学除草剂的是拔草的双手，尽可能减少农用机械污染的替代是让马儿来松土，严格遵守有机标准使用最低量二氧化硫，让她必须每天都要去酒窖监控酒质，以避免一点点的不

稳定带来的大问题，采摘就更不要说了，一切都要人力手工操作从而保证葡萄的完整性，尽量做到在发酵前不能被氧化... 这一切的努力终究得到了同样身为女性的酒评大师杰希斯·罗宾森 (Joncis Robinson) 的点评：“南法最具潜力酒庄”；同时，酒庄还被 Bettane & Desseauve

赞许为南法“最具潜力酒庄”；南法福热尔地区高品质红酒的新坐标；Jeb Dunnuck (The Wine Advocate) 评定的“南法福热尔地区明星酒庄”；罗伯特帕克 94/100；以及《品醇客》南法排名前十位的最佳葡萄酒；生态葡萄酒金奖；独立酿酒人金奖等诸多荣誉。



培养土著原生酵母

远见胆识，造就伟大的葡萄酒艺术 ——Chateau de Plaisance 酒庄

与 CEBENE 庄园的 Brigitte 夫人不同，Plaisance 庄园的庄主 Marc 出生于葡萄酒世家，地处西南产区著名产地 Fronton (弗龙东)，这里记录着葡萄酒从南部法国一路通向波尔多的繁荣兴衰，Marc 不想让家族的延续再次成为这波变革的看客，能够在这样古老的行业中明白的看清历史，清晰地勾勒未来，让他跟 Brigitte 夫人一样，注定成为这次变革的先锋。

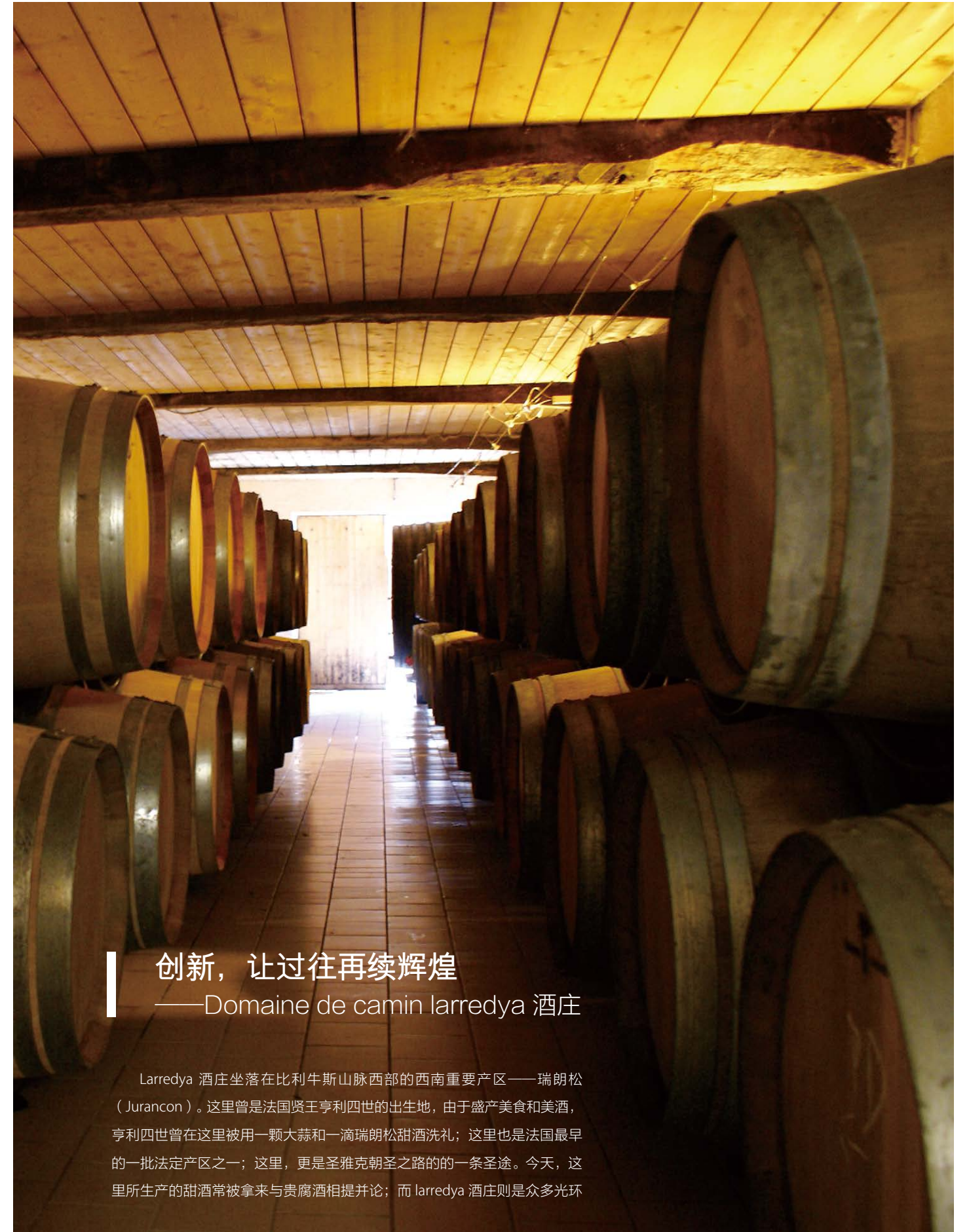
Plaisance 的家族酿酒始可以追溯到 1870 年，1991 年时，Marc 从葡萄酒酿造学院毕业，就已经开始勾勒家族酒庄未来的定位。bio 有机葡萄酒的酿造在当时还不被大多数消费者接受，甚至得到很多传统名庄的诟病，尤其是因为没有可借鉴成功经验。但 Marc 明白，自家的产地名气大不过波尔多，历史文化响亮不过其他名庄，在传统名庄主导的世界里是不可能有大突破。经过对自家土壤土质的深层分析，他意识到在 bio 这条路上创新，配合栽种最适合这里土质的土著葡萄品种才能在自己手上创造历史，让自己的子孙不至于面临他今日的尴尬。诚然，梦想不可能凭借一腔热血就能实现，Marc 做了大量实验也放弃了很多既得利益。那时的法国农业界虽然对工业化农产品对健康影响有所担心，但是在大规模集成化作业带来的便利面前，酒农们是不会轻易冒任何风险的。Marc 想要自己的葡萄





园做到条件严苛的法国有机认证谈何容易，葡萄园的土壤由于过去几十年的工业化作业影响，充满了大量除草剂，杀虫剂残留，更何况即使自己从现在开始使用无公害耕作，邻居家的化学剂使用仍然会影响到自己葡萄的化验结果。Marc 的变革之路没有回头的余地，他以父亲的名义从银行贷款，买下来周边邻居的葡萄园，分析好土质做好规划，一切从零开始栽种土著品种 LA NEGRETTE。在 15 年的潜心酿造中，只要不达到有机标准，酿造好的成品酒就交给酒商低价卖掉，就算风味已经得到很多专业品酒家的认可，Marc 始终不使用自己的品牌销售。

终于在 2006 年，土壤经过 10 年的不断翻种吸收，化验标准达到了欧盟和法国双料有机认证，而自己亲手栽种的土著葡萄也达到了壮年期。年近 50 的 Marc 这才终于让自己的品牌写在酒标上面。为了能让喝到他酒的人原汁原味地感受到自家风土和土著葡萄品种的特点，Marc 不对成酒做任何“美化处理”，不过滤不提纯不添加二氧化硫等稳定剂，最初的发酵也绝不使用人工酵母，为的就是一个“天然”的口碑。在这之后的十年，自然各种美誉，评奖接踵而来，Marc 每每被问及关于荣誉的问题，都只是浅浅一笑说道：“这份应得也是自然的馈赠”。



创新，让过往再续辉煌

——Domaine de camin larredya 酒庄

Larredya 酒庄坐落在比利牛斯山脉西部的西南重要产区——瑞朗松（Jurancón）。这里曾是法国贤王亨利四世的出生地，由于盛产美食和美酒，亨利四世曾在这里被用一颗大蒜和一滴瑞朗松甜酒洗礼；这里也是法国最早的一批法定产区之一；这里，更是圣雅克朝圣之路的一条圣途。今天，这里所生产的甜酒常被拿来与贵腐酒相提并论；而 larredya 酒庄则是众多光环



上的一颗明珠。

15 世纪时，瑞朗松（Jurancón）曾经被按照酿酒质量来给优秀的酒庄加冕“cru”称号，而这种对质量的崇敬下的创新要远远早于波尔多 1855 分级。可惜 19 世纪的根瘤牙病摧毁了大部分的葡萄园，雪上加霜的则是葡萄酒的经济文化中心牢牢的钉在了 200 公里外的波尔多。瑞朗松的葡萄酒就在这样不温不火的岁月里慢慢走到上世纪 70 年代初。那个时代的法国

经济繁荣，从大工业生产中解放出来的自由思想充斥着各个行业。现任庄主 Jean - Marc 的父亲曾是这里第一批被自由思潮影响的酒农。他们早早的瞄准了复兴之路，而今在庄主 Jean - Marc 一代继承者的努力下涅槃重生。1988 年，20 岁的 Jean - Marc 从葡萄酒酿造学校毕业，带回先进的酿造理念和技术，大胆尝试并重塑瑞朗松甜酒的形象。跟其他 bio 有机酒先驱一样，他毫不犹豫的拔掉老葡萄藤，重新栽种新藤并

同时实践“生物动力法”并开始无公害劳作。要知道在那个年代，有机种植在传统酒圈就饱受诟病，更何况程序复杂且跨学科的“生物动力法”了。这种劳作方式对酒农个人能力挑战很大，不但要在心理上承担巨大风险带来的失败后果，还要不断的摸索学习实践。那时候的 Jean - Marc 经常一个人在陡坡上沿着葡萄植株挖坑，用这样的方法观察土质变化，配比最适合本地土质的生物肥料，更复杂的是，这一



切还要配合月历的变化和地下水脉波的影响，要知道水脉波对人体的影响知道近些年才被人们所关注。工作的复杂程度不亚于做一门新的科研。在采访快结束的时候，Jean - marc 感叹自己的幸运，他常常回想，假如这条路不成功，他会落得多么尴尬的境地呢。就连 RVF 连续十年追踪报道，并称他为瑞朗松的“斗士”。

larredya 酒庄为了保证质量，一直不间断测试“生物动力法”对葡萄和酒产生的影响，尤



CAMIN LARREDYA

VERTICALE D'UN GRAND MOELLEUX

	<p>Au Capcéu (Haut de la montagne en béarnais)</p> <p>2010 17/20 Nez riche, ouvert, avec des fruits séchés, miel, fruits secs, petites épices douces ; bouche riche mais équilibrée, belle acidité vibrante, allongée. Un beau vin d'avenir.</p> <p>2009 16,5/20 Riche, confit, épices plus isolées. Bouche sur Tabaron confit, avec de la pureté de fruit, une belle finale puissante et graine, mais moins allongée. Un autre style.</p> <p>2008 16/20 Nez moins confit, de fruits séchés, de praire, avec une bouche plus svelte, élégante, tendue. Un vin en route pour une vocation gastronomique.</p> <p>2007 18/20 Beau nez complexe, notes résinées, fruits exotiques confits, gingembre, épices douces. En bouche, notes de fruits secs, poivros, finale complexe, allongée. En pleine expression.</p> <p>2006 14/20 Un nez fumé, grillé, avec du fruit rôti et des notes balsamiques, d'agnon. Bouche assez riche, vive, en réduction.</p> <p>2005 18/20 Nez riche, confit, miel ; bouche extravasée, sur le fruit alcoolisé qui a gardé de la fraîcheur, riche et confite, bien équilibrée par une vivacité tendue, une belle allonge rôtie.</p> <p>2004 17/20 Nez complexe, épices, poivros ; bouche vive, aromatique, bien équilibrée, avec une finale truelle très allongée.</p> <p>2003 17/20 Riche, ouvert, sur le fruit rôti, avec une bouche confite, épice, équilibrée pour le millésime, une belle finale ouverte et complexe.</p> <p>2002 16/20 Nez confit et épice ; bouche épice, tendue, notes de nougat. Un vin avec des notes secondaires complexes, à boire.</p> <p>2001 17/20 Nez de vin sec, de résine, balsamique ; bouche vive, explosive, avec un fruit encore frais, des notes épices de safran, une finale très expressive.</p> <p>2000 15/20 Des notes de résine, balsamiques, de fruits exotiques cuits, un nez plus évolué, avec une bouche plus légère.</p> <p>1999 15/20 Notes de miel, d'épices, de safran, de truffe au nez, avec une bouche assez svelte, moins suive, et une belle finale aromatique.</p> <p>1998 16/20 Un nez fumé, de miel, minéral, avec des fruits secs grillés ; une bouche riche, truffée, complexe, un peu rigide, mais rasée. Un vin plus traditionnel, à l'ancienne.</p> <p>1996 18/20 Nez riche, confit, épice, sur des notes balsamiques résinées, très ouvertes. Bouche riche et tendue, poivrée, grande allonge, sur les épices. Vin net et pur, droit.</p>
--	--

3 QUESTIONS A JEAN-MARC GRUSSAUTE

Vous avez été élu conseiller général du canton, laissez-vous tomber la vigne ?
C'est un tournant, mais je n'ai consacré le mois de mon temps au vignoble. Je suis assés par des enjeux, comme Jean Rousseyrou, tout aussi passionné que son père à Bourgoin.

Comment commercialisez-vous ?
Toujours en colport !

Un des parties du groupe A Bato de Hérès va être racheté par des vigneron du Sud-Ouest. Pourquoi se recentrer sur des liquoreux moins concentrés ?
On a tout eu la tension de l'extrême, avec des raisins attendus jusqu'à Noël, des vérifications en cours, cela nous a fait connaître, mais se sera finissant par tous se ressembler. Je préfère mettre en avant un passeillage équilibre qui représente mieux le caractère et la finesse du jurancón.

其在西南产区受到温室效应的影响下，Jean - Marc 已经开始在做新的观测，为未来可能的变化而做准备了。毕竟复兴的道路不应该在辉煌的位置再次被毁灭。

离开前，Jean - Marc 连开了三瓶不同年份的瑞朗松甜白，1997、2004、2010。浓郁的杏子果酱的酸伴着蜂蜜的甜一并而出，随着年份的久远，复杂的矿物质的熏香味道融在其中，口中浓郁的回香在不经意中陪我开出几公里远。



本文作者：

王一男，葡萄酒及葡萄酒旅游爱好者，研究者。法国蒙彼利埃大学地理系葡萄酒旅游方向硕士。现继续就读于该学院，攻读葡萄酒旅游博士学位。旅法 8 年期间，走访了多个法国南部，西南产区的独立酿酒人酒庄。曾多次参与，组织国内外葡萄酒品鉴会和展会，并取得不错反响。现常驻波尔多罗蒙城堡 CHATEAU DE LAUNAY 进行调研学习。2013 年起，师从世界诺贝尔地理学奖（Le prix Vautrin Lud）2008 年得主 Antoine Bailly 先生，重点研究山地葡萄酒文化对山地旅游经济发展的影响。希望能以一位“专业游者”和“葡萄酒及葡萄酒旅游爱好者和研究者”的视角，传播葡萄酒文化。本刊驻法联络及特约撰稿人。