

教皇新堡位於南法的普羅旺斯，氣候溫暖而乾燥，除了葡萄園一望無際外，橄欖樹也是常見地景。

該法定產區規定相當嚴格，法規規定全區必須手工採收，每公頃產量不得高過3,500公升（這也是布根地特級葡萄園的產量最高上限），且總收成的5%的葡萄必須捨棄不用（全法唯一的規定）。故而，天時地利之外，只要人和並俱，這實在是釀製好酒的優勝美地，難怪乎，當時亞維農的教宗們均以此「地酒」為祭酒，教宗約翰二十二世甚至在酒村高處建立避暑夏宮，酒村因而得名，留芳於世。

教皇新堡13品種

法規之下，教皇新堡酒區可使用的品種共有13種，各是：格納希（Grenach；Grenach Noir）、希哈（Syrah）、幕維德（Mourvèdre）、仙梭（Cinsault）、庫諾茲（Counoise）、穆斯卡登（Muscardin）、瓦卡海斯（Vaccarèse）、德黑（Terret）；以及白葡萄：克雷海特（Clairette）、白格納希（Grenach Blanc）、胡姆（Roussanne）、布布隆克（Bourboulenc）、皮克普爾（Picpoul）以及皮卡登（Picardin）。

前三款釀製紅酒葡萄是教皇新堡紅酒的主要基幹，澳洲也常以這三款鐵三角

品種釀製所謂GSM混調紅酒。不過，大多數酒莊還是以格納希為主幹，佔混調最大比例，提供酒體與勁道。

以下介紹幾家經典酒莊以及一家酒商的佳作，讀者若能按圖索驥且品飲酒款，對教皇新堡也能有一初步但是相當完整的概觀了。

五代傳承經典風味 Château de Beaucastel

布卡斯泰爾堡（Château de Beaucastel）發源於16世紀中，目前酒莊營運已經傳承給第五代的三兄弟，大哥馬克（Marc）負責商業行銷，二哥皮耶（Pierre）負責釀酒以及亞洲區的推

廣和訓練課程，三弟湯瑪士（Thomas）則主管酒莊行政。布卡斯泰爾堡的兩個獨特之處在於，首先，該莊使用法規所允許的全數十三種葡萄品種以釀製紅酒；當時該莊認為，既然在十九世紀末肆虐教皇新堡，造成該區葡萄園幾近全毀的「根瘤芽蟲病」之前，當地葡萄農便是使用十三種品種，以讓各品種之間截長補短也釀製更複雜的風味；因此自覺有責任恢復過去的傳統與榮光，而不效仿教皇新堡當時多數葡萄農，在「後根瘤芽蟲病」的荒蕪時期，一窩蜂搶種易栽、產量高、酒精度較高的格納希品種，卻反其道而行，以十三種混調酒款向傳統致敬，這是該莊的第一堅持。

第二個關於紅酒釀造的特點則是，在採收之後，酒莊會將葡萄以攝氏80度，快速加熱一分半鐘，然後急速降溫到20度，才進行傳統的釀造程序。將葡萄加熱的主要目的是，由於該莊在創立初期便採用有機耕作，因為他們認為將有機葡萄進廠之後，卻像幾乎所有的酒莊一般，加入二氧化硫以防氧化，真是可惜了葡萄園裡的辛勤，故而與布根地的「朋城釀酒實驗室」合作實驗後，發覺此瞬間短暫加熱作

用（僅加熱了葡萄表皮），可殺死80%葡萄皮上易造成氧化的酵母菌，進而減少了二氧化硫的使用。

同時，由於此加熱作法會讓葡萄皮上的氮分子破皮釋出，而這氮素也正是酵母菌在啟動酒精發酵時所需要的重要養分，因而，雖然加熱使得酵母數量變少，卻因養分充足，少量的酵母卻能快速啟動發酵；於酒莊而言，加熱法是一舉數得的祕技。

特立獨行不可一世 Château Rayas

1880年，離亞維農不遠的普羅旺斯山城Apt裡，一位書記師艾伯特·黑諾（Albert Reynaud）在一事故中變聾，因而改變生涯規劃，購下教皇新堡附近的一座喚為海雅斯堡（Château Rayas）的農莊，在「根瘤芽蟲病」災害後，農莊裡雖一息尚存些許葡萄樹，然而艾伯特·黑諾對釀酒並未有大理想，只滿足於漫步林間，餘暇耕植玉米、小麥、橄欖樹等農作營生；直到1920年，其子路易·黑諾（Louis Reynaud）承接下海雅斯堡後，開始植樹釀酒並於酒莊內自行裝瓶，之後，酒莊的名聲才真正展開。

路易並在1935年購下位於Sarrians的圖爾堡（Château des Tours；以生產伐奇哈斯（Vacqueyras）法定產區酒聞名），由其大兒子伯納·黑諾接手管理；還在1945年買下離橘城不遠的封薩雷特堡（Château de Fonsalette，酒款也在海雅斯堡釀製）；1978年路易去世，海雅斯堡以及封薩雷特堡均由其二兒子傑克·黑諾（Jacque Reynaud）接手；而在1997年傑克猝死之後，目前海雅斯堡和封薩雷特堡均由傑克的姪子艾曼紐爾·黑諾（Emmanuel Reynaud，伯納·黑諾之子，也是後來圖爾堡的莊主）承擔

釀製三個酒莊酒款的釀酒師。

在傑克·黑諾的巧釀之下，海雅斯堡的教皇新堡酒釀成該酒區經典，也是法國最著名以及最昂貴的酒款之一。秘訣之一是延遲採收，只採品質最高、極熟的優質葡萄；以1974年而言，直到11月初，傑克依舊在進行最後一批的採收。低產當然也是美釀的必要先決條件，其每公頃產量只得1,500到2,000公升（法規為每公頃不得超越3,500公升），1984年更因落花、結果不完全，每公頃僅得700公升。

該莊相當特立獨行，僅使用百分之百格納希品種來釀製教皇新堡紅酒；別莊常需要使用幕維德以及希哈品種來補單一品種風味之不足，但在此地貧瘠的砂岩混合黏土的土質和傑克的釀技之下，單一品種即足以技驚四座。其實該莊的釀造設備極其簡單，甚可說簡陋，酒窖陰濕幽暗，蛛網隨處可見，木桶破舊堆積了陳年積垢，但是「酒中存真理」，其酒質之秀逸與殊異正格獨樹一幟，難尋對手。

浴火重生的老牌經典 Château La Nerthe

1560年，皮耶蒙地區的Tulle de Villefranche家族購下教皇新堡郊村外的Beauvenir農莊，開始植樹釀酒，並挖掘地下酒窖；不過，目前眾人景仰的拉奈特堡（Château La Nerthe）是在此後兩百年才興建的。1750年，酒莊建築主體即將完工之際，Villefranche家族已經將拉奈特堡的優質酒釀外銷至德國；1785年更進一步，酒莊自行裝瓶的酒款已經在幾個鄰近歐洲國家受到歡迎，甚至，同一時期，還將酒釀整桶外銷到美國的波士頓市。

然而，如此好光景依舊無法倖免於1870年之際爆發的「葡萄根瘤芽蟲病」

Châteauneuf-du Pape 教皇珍釀 新堡經典

法國最名貴的酒區，一向以「BBC」馬首是瞻，即波爾多（Bordeaux）、布根地（Bourgogne）以及香檳區（Champagne）；近年來，這些酒區酒價的飆升。此際，較為成熟的市場，如美、日等國已將眼光移轉至法國的隆河流域產區，其中，又以風光明媚，吸引旅人如織的南隆河教皇新堡產區（Châteauneuf-du Pape）最受矚目，即便此區酒價較之十年前，已經挺昇不少，但相對而言，仍舊頗物超所值。

撰文·攝影／劉永智

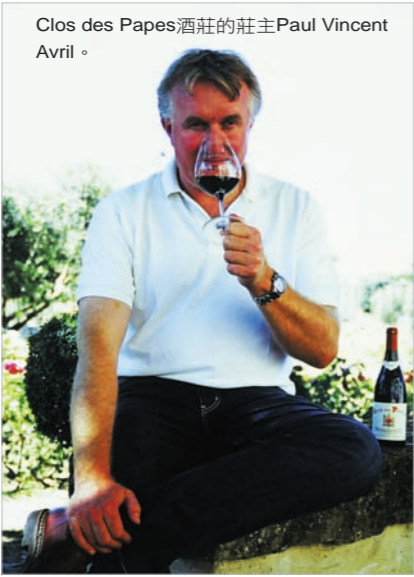


Château Rayas酒莊前的葡萄園土質是一片鬆軟的砂土，與教皇新堡著名的巨型鵝卵石刻版印象，截然不同。

之侵襲，葡萄園幾近全毀。該莊的近代復興，起自於1985年，當時國際酒業集團保樂力加在現任總經理阿朗·杜嘉斯（Alain Dugas）的強力建議下，購下這在當時不被看好，荒廢頹圯的莊園，然而，杜嘉斯認定這「蒙塵璞玉」，只消悉心照料便可還其本色；的確，在目前教皇新堡新星酒莊輩出的激烈競爭之下，拉奈特堡又尋回自信，再度躍上經典酒林；甚而應該說，此莊幾百年來的起伏迭盪，命運流轉，目前其實才正處巔峰，酒質之高，史無前例。

相對於海雅斯堡的最晚採收，在教皇新堡的優質酒莊裡，拉奈特堡應名列最早採收者，正常年份下，約9月1號左右，便會有百人大隊在約十日左右內，將所有葡萄全數採收入廠，再經過「葡萄篩選輸送帶」上再次挑掉不熟或腐爛葡萄後，再將葡萄先降溫至攝氏15度一段時間，才進行壓榨與釀製程序。

由於該莊的83公頃園區幾乎自成土質相似的一區，釀製紅酒的黑葡萄成熟時間相近，因而該莊採取各品種同時混合釀製的方式，以求取各品種間最大的互動、互補與複雜度；而白葡萄因為各品種間成熟期相差較遠，故而單獨釀製之後，再混調。



Clos des Papes酒莊的莊主Paul Vincent Avril。

最具布根地風情 Clos des Papes

阿弗力（Avril）家族自1902年起，便以教皇莊園（Clos des Papes）為註冊商標售酒，至今傳至第四代的保羅·凡生·阿弗力（Paul Vincent Avril），酒莊珍藏已成教皇新堡前幾大不可漠視之經典，尤以美國《葡萄酒觀察家》雜誌將該莊的2005年份教皇新堡紅酒列為「2007年百大葡萄酒」之首，更是一夕之間聲名大噪，酒商的預購單一傳來，即被訂購一空，即便有新一批同年份酒款再次進口，價格已不可同日而語。

今年44歲的保羅·凡生·阿弗力的

學經歷非常驚人，先是在巴黎攻讀商業學校，後又在巴黎著名的葡萄酒專賣店Les Caves Legrand工作一年，以探知巴黎人對於葡萄酒的好惡；後來，又在瑞士（教皇莊園的最大外銷市場之一）一家葡萄酒進口商工作兩年；之後還在布根地學習釀酒長達五年，已逝的釀酒大師Denis Mortet是其好友，也在波爾多五大酒莊之一的木桐堡（Château Mouton Rothschild）實習過一年；其學習之旅還延伸至澳洲大陸，許多知名酒區如Yarra Valley、Coonawarra等產區他幾乎跑遍，也在澳洲釀製了兩個年份的葡萄酒。多年在外學習、晃蕩，要不是老爹下令回來掌管酒莊，他可能還是「任我行」，天涯漂人。

自1990年左右起，教皇新堡開始出現「超級酒款」（Cuvée supérieure），常是採取老藤，晚採收，以新的小橡木桶熟成的超濃郁集中酒款；二十一世紀的現況，這趨勢愈加風行草偃，然，保羅·凡生·阿弗力卻頗不認同；他認為該莊沒有兩種不同階級的客戶，一個酒莊只應產釀一款教皇新堡，他恐怕，若將品質最好的葡萄酒獨立裝瓶，那便要多少犧牲所謂「經典款」、「傳統款」或是「一般款」教皇新堡的酒質；因而，該莊只產一款紅酒以及一款白酒，阿弗力強調，若這些所謂的「超級酒款」是以一特定的葡萄園之果實釀製而成，那他可理解酒莊想展示不同地塊之風土特色的企圖，然而，他認為，大部分的情況下，「超級酒款」均來自表現最好的幾桶酒，與風土無關。

馨郁優雅獨樹一幟

Domaine de la Janasse

1967年，艾梅·沙彭（Aimé Sabon）從軍後歸鄉，接手父親以及岳父的葡萄園，重新整頓，不再販酒

給釀酒合作社或是酒商，並在1973年創立嘉納斯莊園（Domaine de la Janasse），這也是首釀年份；其子克里斯多福在1990年加入釀酒團隊，創出經典款（Tradition）之外的兩款高級教皇新堡酒款；2001年其女伊莎貝拉在獲得「國家釀酒學文憑」之後，也加入釀酒工作，而艾梅·沙彭本人則喜愛戶外的葡萄園工作，釀酒大小事宜便交予兄妹倆負責。

嘉納斯莊園在短短三十多年期間，已是許多愛酒人心中的教皇新堡典範，以特殊風格立招，吸引許多酒迷追逐。伊莎貝拉表示濃郁集中、卻細膩優雅、芬芳純淨是嘉納斯莊園創廠以來的釀酒目標，在當時教皇新堡普遍釀出強勁卻略帶粗野、傑傲不馴的高酒精酒款，嘉納斯卻以陰性、馨香、醇厚而豐美勁柔的風格獨樹一幟。

上一代的教皇新堡酒農，或因去除葡萄梗太費工夫，或因缺少去梗設備，大多連梗帶果一同釀製，然而大多數年份，葡萄梗並不成熟，以此法一同泡製出的酒款，常帶有青澀單寧，粗鄙而咬舌；但若是遇上佳年，葡萄梗足熟，則此法可讓酒款軟熟中帶有骨架，即便濃郁厚實，卻也有清爽靈動之姿；以嘉納斯最高級的旗艦老藤酒款來說，其酒質豐美滋潤如貴妃美肌，但卻也有巧目盼兮的鮮動與靈光，啖來巧似波爾多瑪歌地區美釀，解構了教皇新堡的雄性，如張飛瞪目的壓迫感。故而，以06年來說，其教皇新堡三款紅酒都留存了20%的葡萄梗共釀。

該莊有時也實施約三天的「發酵前低溫浸皮」，這方法有點類似薄酒萊新酒的「二氧化碳浸泡法」，都造成葡萄表皮內的輕微發酵；此時，葡萄皮變軟，故而不需過度萃取便得出十足的香氣與色澤，而不至於壓榨過度，損了酒的優雅。這也



Domaine de la Janasse的三位靈魂人物，自左至右，女兒Isabelle、父親Aime Sabon以及兒子Christophe。

算是該莊「特技之一」。

高檔精緻隆河酒商 Tardieu-Laurent

小而精緻的隆河產區酒商泰德·羅弘（Maison Tardieu-Laurent），真正創立於1997年，不過卻自1994年即開始釀酒，因而一創廠便有酒可供銷售；其酒款眾多，但年產量不過九萬瓶，且均購自最佳地塊或是最佳酒農的原酒，在經過自家專用的橡木桶以及培養技術，而釀出眾多明星酒款，十年期間，已經成為「法國最佳葡萄酒指南2008年版」評為兩顆星等級的酒商，鋒芒畢露。

此酒商酒廠的創立，始於兩位酒人的相遇，默契投合而創廠；第一位是布根地精品酒商Dominique Laurent的同名創辦人多米尼克·羅弘，第二位則是米歇爾·泰德（Michel Tardieu）。此酒商名稱便取自兩人姓氏，不過，約三、四年前，多米尼克·羅弘因忙於布根地酒商釀酒事業，已不管泰德·羅弘酒商酒廠的日常運作，然而，他依舊擁有30%的公司股權。

目前獨立運作的米歇爾·泰德，自15歲起開始購買生平第一瓶葡萄酒，便沉溺

其中難以自拔。成年後，有幾年時間他是Vaucluse地區議會的政府官員，當時，有當地開餐廳的朋友因信任泰德對葡萄酒的深厚認知，便將酒單設計與採購的大任交予泰德負責；泰德不僅開列許多隆河地區酒款，甚至當地餐廳不會見到的法國其他產區酒款，泰德均列入酒單之內。當時的1980年代末期，多米尼克·羅弘剛在布根地創立酒商生意，尚未出名之際，泰德卻慧眼識英雄，立即將多米尼克·羅弘的酒款列入餐廳酒單之內，因此機緣兩人成為莫逆，因而開啟了日後事業合作的契機；當初泰德離開一般法國人稱羨的公職鐵飯碗，一度被譏：「瘋子」。但其對葡萄酒的熱情，正是一股瘋狂，天職如此，其自知甚詳。

與其他高檔酒莊不同，泰德·羅弘的出口量不高，主要客源是法國個人直客，因信任酒廠品質，年年購酒；美國市場只佔整體營收百分之九，主因是美國市場極不穩定，常受到美國酒評家帕克一人酒評影響而震盪市場，對酒廠其實不盡公平；

受訪時，泰德義憤填膺地說，儘管2002年不是好年份，但該廠嚴選各地最佳葡萄，釀製符合當年特色的好酒，且產量僅有40桶，是一般正常年份的10%產量，卻因為帕克一句2002年份的酒都不要買，這樣粗糙而囫圇吞棗的評語，讓該區許多嚴謹製酒的酒廠蒙受不白之冤，售酒極為困難。因而，泰德目前對帕克先生極度感冒。

新世紀新局面

二十一世紀的開端起，教皇新堡出現許多新興酒農，以釀製高品質酒款為職志，正向而多樣的發展，酒迷不能錯失。除以上老酒莊以及新酒商的傑出表現，更新一代的年輕酒農，以更無畏更頂真的態度，正嶄新氣象，值得密切觀察！



Château La Nerthe酒莊相當氣派雄偉，是本區最美的建築。