

米歇尔·罗兰自传

Michel

Rolland

THE GURU OF WINE 葡萄酒宗师

[法] 米歇尔·罗兰 Michel Rolland 伊莎贝尔·博尼塞 Isabelle Bunisset - 著 | 周劲松 - 译



中信出版集团 · CHINACITICPRESS

葡萄酒宗师

米歇尔·罗兰自传

The Guru of Wine

Michel Rolland

[法]米歇尔·罗兰 [法]伊莎贝尔·博尼塞 / 著

周劲松 / 译

图书在版编目 (CIP) 数据

葡萄酒宗师 / (法) 罗兰著 ; 周劲松译 . - 北京 :
中信出版社 , 2016.5

书名原文 : The Guru of Wine

ISBN 978-7-5086-6000-4

I . ① 葡… II . ① 罗… ② 周… III . ① 葡萄酒 - 基本
知识 IV . ① TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 049268 号

First published under the title Michel Rolland, le gourou du vin © 2012, Éditions Glénat, 37 rue
Servan, 38008 Grenoble, France

Simplified Chinese edition arranged through Dakai Agency Limited

Simplified Chinese edition copyright © 2016 by CITIC PRESS CORPORATION

Published by arrangement through Shuyi Publishing.

ALL RIGHTS RESERVED

封面照片 © Guy Charneau

本书仅限中国大陆地区发行销售

葡萄酒宗师

著 者 : [法] 米歇尔 · 罗兰 [法] 伊莎贝尔 · 博尼塞

译 者 : 周劲松

策划推广 : 中信出版社 (China CITIC Press)

出版发行 : 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲 4 号富盛大厦 2 座 邮编 100029)

(CITIC Publishing Group)

承 印 者 : 北京华联印刷有限公司

开 本 : 880mm × 1230mm 1/32 印 张 : 5.875 字 数 : 160 千字

版 次 : 2016 年 5 月第 1 版 印 次 : 2016 年 5 月第 1 次印刷

京权图字 : 01-2016-1279 广告经营许可证 : 京朝工商广字第 8087 号

书 号 : ISBN 978-7-5086-6000-4/G · 1339

定 价 : 43.00 元

版权所有 · 侵权必究

凡购本社图书 , 如有缺页、倒页、脱页 , 由发行公司负责退换。

服务热线 : 010-84849555 服务传真 : 010-84849000

投稿邮箱 : author@citicpub.com

施晔 推荐序

接到出版社为米歇尔·罗兰自传《葡萄酒宗师》作序的邀请后，我突然想起了一个很经典的哲理笑话。说的是一位夫人对火车站工程师抱怨：“火车对我们影响太大了，每次它经过的时候，床都震动。”工程师不信，夫人便让他来访后亲自试试，于是工程师就在她的床上躺下了。恰巧此时丈夫回来了，见状大声怒斥：“你为什么躺在我床上！”工程师战战兢兢地回答：“我说我是在等火车，你信吗？”

这则笑话与《左传·襄公二十八年》中的“赋诗断章，余取所求焉”异曲同工。当一个事物被误导性地片断呈现而不是连贯性地整体理解，由此得出的结论常常面目全非。谈到米歇尔·罗兰，我认为饱受争议的纪录片《美酒家族》（*Mondovino*）是否对他的原话进行了伏击和篡改，其实已经不重要了，关键是我们作为观者，是否具有从客观的角度去整体评判的态度和能力。

我坦陈自己很难喜欢某些请米歇尔·罗兰做顾问的酒庄一味追求架构臃肿宏大、果香过熟过浓、橡木味厚重的葡萄酒，但很多人不正是从这些果熟味甘、单宁顺滑的体验开始亲近葡萄酒的吗？米歇尔·罗兰就是用这种贴近现代市场诉求的风格，吸引了更多人爱上葡萄酒，愿意继续修行的爱好者自然会进一步在这个百花齐放、百家争鸣的世界里尝试不同的风格，

直至建立自己的审美体系。正所谓最适合的，才是最好的。

米歇尔·罗兰身上有很多浪漫光环：庄主、酒窖总管、酿酒学家以及酿酒顾问等，人们一谈到他，首先想到的是“飞行酿酒师”和“全球化”两个词。人们常津津乐道于这位“飞行酿酒师”在十几个国家（甚至包括印度）为上百家酒庄提供咨询服务，却忘了在艳羡嫉妒之余掂量一下自己是否承受得起这样疯狂的工作强度，是否已具备探索各种可能，拒绝循规蹈矩的心态。20世纪80年代中期，米歇尔·罗兰不再满足于里布内实验室内白大褂的微观生活，顾问工作逐步走向国际化，他更多往返于美国、西班牙、意大利、墨西哥、阿根廷、智利、南非等国家，但当我读到“1997年一整年登机牌总量高达167张”时，还是有些许的惊诧和感叹，要知道这还不包括为监管波尔多86个酒庄所安排的差旅。想，只需要野心；做，却需要毅力。

论及“全球化”，君不见全球化进程，岂止于葡萄酒？有这样一种声音，说米歇尔·罗兰在世界范围内到处都做同一款酒。虽然很多酒庄都为了酿出有望夺得帕克高分的“大酒”，采纳了超长浸渍、放血法提升皮汁比例，甚至200%全新橡木桶”（换两次新桶）等方式，酿出了大批在很多酒评家眼里萃取过度、风格类似的酒。但我想说的是，永远不要低估风土的力量，即使有心这般，全球也永远不可能酿造出“大一统”的葡萄酒。露森酒庄在摩泽尔（Mosel）Erden村两个著名的特级园Treppchen和Prälat，相互接壤，边界划大一点儿，几乎可以当作一个葡萄园来看待。然而就是这样相同的朝向、土壤、气候，甚至酿造工艺，酒款风格却不尽相同，因

为 Prälät 园子海拔低于 Treppchen，更接近摩泽尔河，受到水体温控的影响，Prälät 酒表现得更加深邃复杂。

此书阅毕，我们即可清楚理解米歇尔是如何影响了法国乃至全球的葡萄酒行业。从选择宽高相等的酿酒容器以增加酒帽面积和减少酒帽厚度，到缩短导管长度，减少弯度，以避免果实进入容器前的摩擦；从推动温控系统，到劝说庄主们替换老木桶以避免酒香酵母之困扰；从重力学酿酒工艺，到当时撼动酒界的绿色采摘；林林总总，不一而足。而真正令我印象深刻的是他在 80 年代末就已经开始在加州强调葡萄种植与葡萄酒酿造紧密结合的重要性了，要知道当时的酿酒师从不关心葡萄来源，更别提去园子里抽查葡萄串，检测成熟度了。

当然，这里面有些酿造工艺并非米歇尔首创，但却是因为他在全球各处酒庄对这些理念的践行，推动了新酿酒技术的改革。这些革命性的创新为许多酒庄带来了举足轻重的改变，帮助他们在世界葡萄酒舞台上占有了一席之地。不管是金钟（Angélus）、马赛托（Masseto）此类膜拜级酒庄，还是那些一跃成名的黑马酒庄，相信在此点上都不会有异议。

这本《葡萄酒宗师》开篇娓娓道来作者童年与少年时期的回忆，充满了浓郁的生活气息；而第二章里对 80 年代直至今日葡萄酒行业在一些种植与酿酒哲学上重大转变的描述，引领我们回顾了全球葡萄酒的发展历程。最后，我想用米歇尔·罗兰书中的一句话与大家共勉：“相信创新的可能性，同时也激励身边的人超越自我……必须尽我们所能来酿造出类拔萃的葡萄酒……我们没有吝惜自己的努力。”

米歇尔·罗兰的功与过，且让历史来评判。不管怎样，光是他一路走来分享给世界的言、行、果，已经足够激励新一代投身酿酒业的年轻人了。

施晔 (Young Shi DipWSET MSc)

英国独立酒评人
知味葡萄酒联合创始人

二〇一六年一月一日 星期五

于英国伦敦

李德美 推荐序

知道米歇尔·罗兰，是在波尔多学习葡萄酿酒时，与周围的老师、同学以及酒庄技术人员讨论一些话题，经常就会提到这个名字。这是一个充满争议的名字——当讨论难以解决的问题时，会有人建议：“干吗不去问问罗兰呢？”有人在反对一些新技术时，会幽幽地说：“罗兰或许会喜欢的。”对我来说，虽然知道他近在咫尺，但是，“米歇尔·罗兰”只不过是一个比埃米尔·佩诺（Emile Peynaud）还要陌生的名字而已。罗兰的名字对我真正产生影响，是在老师范陆文（Kees Van Leeuwen，白马酒庄葡萄种植顾问）家做客，谈到未来职业规划时，他提到：除了传统的研究人员、教师或者酒庄技术员等角色外，还可以像米歇尔·罗兰一样，做“葡萄酒生产技术顾问”——这对我来说是一个陌生的职业名称。从那时起，我开始有意无意地查找关于罗兰的介绍，对他正在开展的工作有了一些了解，这个陌生的名字也就多了一分神秘感。由于性格内向的原因，在当时自己并没有登门拜访，甚至在公开的活动中都没有主动地与罗兰找机会交流。

在回国后最初的几年里，环境氛围发生很大变化，先是忙于自己的工作定位，后又被日新月异的中国葡萄酒市场所吸引而不知所以然地忙碌，总之，缺少了思考的时间，直到2004年看了《美酒家庭》（*Mondovino*）这部电影——或许在这里不该谈论这个话题，但这是我对罗兰先生认识过程

中不可忽略的一段。这部电影传递给我关于罗兰的信息，令我疑惑：似乎先前了解的罗兰不是这样的形象啊？无论如何，这部电影还是给我对罗兰的认识产生了一些影响，好在距离他的空间很是遥远，否则，或许真的会看过电影后一冲动而登门探究一下：罗兰到底是怎样开展工作的？我相信，对于中国葡萄酒消费者，没有多少人真正地关心该电影中米歇尔·罗兰那段故事，本身这部电影就没有几个中国人认真看过——因为不具有一定的葡萄酒从业经验的人，根本串不起来影片中的故事，倒是因为这部电影后来在法国乃至全世界引发的争论，使越来越多的中国葡萄酒消费者开始知道罗兰。

逐渐地，跟我合作的酒庄有几家了，“葡萄酒顾问”这个职业又重新被朋友们提及，直到 2011 年夏天，我参与合作酿造的一款葡萄酒获得了品醇客（Decanter）大奖，有人甚至在跑前忙后地张罗为我成立一个酿酒顾问工作室，这也正是葡萄酒消费在中国不可思议地快速发展的时期，葡萄酒行业的人都在憧憬自己美好的未来。于是，我开始频繁地走访国内外的葡萄酒产区，自己也在做葡萄酒顾问的梦。这一年罗兰先生开始走进中国的葡萄园，扩大了他顾问的范围，也扩大了他在中国酿酒师群体中的影响力，至少，对于中粮集团的酿酒团队，“米歇尔·罗兰”已经是可以面对面交流的、具体的人。此后，罗兰有更多行走中国的时间。

这一年 11 月份参加香港的 Wine for Future 时，我有机会与罗兰先生面对面地交流，不好意思地说，他报告内容的细节，我没有记住。但重要的是，我所听到他对于品种、产地以及葡萄酒风格的见解，没有与自己在

波尔多学校获得的知识相悖，他的言谈中透露着睿智与谦和。倒是 Wine for Future 组织者后来发生的故事，让我给自己的顾问梦提了个醒：在浮躁的社会中要找好自己的定位，并把控好自己。一时成名或许不难，但是能够坚持一生的事业模式，却不是靠口水能够建立起来的。短短的电影片段反映罗兰先生几十年的工作，必然会是片面的。

2014 年，在阿根廷参观了罗兰先生带领七个波尔多庄主们建设的“七星庄园”（clos de lossiete）之后，我对他敬佩有加——这是一片在雪山脚下的荒滩上开垦出来的大片葡萄园，虽然这片 850 公顷的葡萄园比罗兰故乡波美侯（Pomerol）全产区还要大，但当尽收眼底时，却仍显得有些孤单。在同行的访问团队成员喝开胃酒的时候，我独自站在建筑的高台上，默默地看着蓝天白云下的这片孤单却顽强地生长着的葡萄园，这不就是罗兰职业生涯的写照吗？巧合的是，我为焉耆县做顾问的葡萄园坐落在七个星镇——天山的支脉霍拉山脚下，一片未曾被开垦过的戈壁滩，如今种下了几千公顷的葡萄，几个新建酒庄的各项工作正在按部就班地向前推进。在阿根廷的这次访问中，我第一次见到了罗兰的夫人丹妮·布莱尼（Dany Bleyne）——有多少人知道，在公众面前一直掩在米歇尔影子里的优雅女士，却是米歇尔在葡萄酒学院同班的学霸？丹妮本在波尔多大学学医，后来改学葡萄酒，并以学业第一的身份毕业。2015 年杜塞尔多夫国际酒展（ProWine）期间，我偶然又见到丹妮，跟她提到：米歇尔的自传中文版即将面世。但是，我没有勇气对她说，自己正在为此书写序——我只不过是在中文版里，与广大读者分享一下自己所认识的罗兰先生。

无须赘言，无论从哪个角度，米歇尔·罗兰先生，都为新一代的酿酒师撑开了更为广阔的工作天地，为消费者酿造了越来越多风格独特的美酒佳酿——是的，恰恰相反，世界葡萄酒的口味，并没有被统一。

与其说是罗兰先生的自传，倒不如说是 60 多年来葡萄酒发展的历史，尤其是对于读懂波尔多葡萄酒的历史，这本自传也会有很大的帮助。

李德美

北京农学院副教授

二〇一五年四月二十五日 星期六

于新疆焉耆七个星镇

目录

施晔 推荐序	III
李德美 推荐序	VII
前言	003
第一章 家族环境	007
第二章 革命中的葡萄酒 1973~2001	027
第三章 与罗伯特·帕克的相识	085
第四章 乔纳森·诺斯特尔, 反全球化主义的冉森派教徒和他的亲信	099
第五章 那里, 远离法兰西	125
后记	174

上苍赋予我们道德与才华的同时，也总是带有些软弱以及对罪恶、愚蠢和欲望的赎罪。

——夏多布里昂 (Châteaubriand)

前言

长久以来，我拒绝了不少人来写我的故事。这件事情对我来讲有些困难而且为时过早，因为缺少那些只有多年锻炼和思考所能带来的较为客观的认知。关于我，有很多谣传但很少属实，有很多争论但很少坦诚，最根本的东西往往是被掩饰的。与此同时，我也不甘于埋葬这个令人兴奋的探索，一次无可比拟的而又不可复制的探索。机遇使然甚至是天意如此。

我开始学酿酒学的时候，当时这个领域还处于一切待发明、待证实的时代。我倡导和伴随了一些在葡萄种植和酿酒工艺方面的主要变革。我也没少旅行，走到了世界边缘，跨越了不少纬度，目的是推翻某些不确定的定论。我混酿了一些常规认为不可混酿的葡萄品种，我发现了一些常规认为无情的土壤，今天在这片土地上葡萄藤们自豪地生长着。我也见到了一些不寻常的酿酒人，他们希望在不可能的区域酿出有特点的葡萄酒。热情，这就是生命之光。我经常重申，如果没有在内心深处存在着的愿望，目光超越现在放眼未来，我们就干不出什么事儿。

人们称我为宗师^①……也许吧，其实我更偏向于一个布道者，提供一

^①宗师，源自梵语guru，意思是知识、认知。gu的意思是阴影、暗处；ru是光明。这个词的意思是从暗处走向光明的过程，因此原意与当今贬义的内容相差甚远。

些神秘建议而已。事实上只有记者们才认为酿酒师是一些巫师学徒。

最初，我喜欢酒是因为我应该喜欢它。我是波尔多里布内（Libourne）产区酒农的儿子，我的命运就是该继承家里的产业。离开大学课堂时，我就已经明白必须要有实地经验来面对葡萄园和酒的变化不定。当时我还不知道我的一些努力和一些创作会在几十年后引起这么大的争议，我当时怎么能想象对于口感的讨论转变成了政治论断？怎么能想象我会处于一个官司不断的时代？为了解决这些愚蠢的恩怨，只能不断解释，而解释又会产生新的恩怨。

在明枪暗箭之间总要有个过渡。这不是为了争论添柴加火，只是想展示出在这些争论的背后，掩藏着一窝新的“正确思想家”想让我们确信的理。白痴理论一堆，诸如什么神圣的风土、诗人酒农、标准化的葡萄酒！这些道德规范没有根据地进行诋毁，不经询问地进行谴责。他们分帮结伙儿，他们反对那些“以……方法（酿制）”的酒，而且带着某种自我牺牲的精神成为抵制口味标准化的激烈反对者。话可以随便说，这很简单、方便、有效，但是，我们知道这些不能令人满意。为什么？在口感方面是否要有排他性？感谢上苍，还是留给我们这个自由的空间吧。不要表现得太线性了，凡事非黑即白，如果这样就会错过一系列细致差别的部分，而这正是生活的乐趣所在。葡萄酒领域是很特殊的，做出一个选择不会导致对另外选择的排斥。我们可以喜好完全不同的东西，而我们的道德操守也不会被质疑。谁有权力来约束我们这点？

是摆脱这些会增加偏见和枯燥乏味的分类方法的时候了。我今天决定

将我作为酿酒师、顾问和混酿师职业的所有知识都奉献给读者们。当然，这样做一定会伴随挑战和质疑，但也一定会收获惊叹和愉悦。这就是我决定写书的原因。