

法國紅酒

選購指南

周凡生◎著



法國紅酒選購指南

周凡生❖著

法國紅酒選購指南

1998年12月初版

有著作權・翻印必究

Printed in Taiwan

定價：新臺幣280元

著	者	周	凡	生
執行編輯	林	芳	瑜	
發行人	劉	國	瑞	

本書如有缺頁、破損，倒裝請寄回發行所更換

出版者 聯經出版事業公司
臺北市忠孝東路四段555號
電話：23620308・27627429
發行所：台北縣汐止鎮大同路一段367號
發行電話：26418661
郵政劃撥帳戶第0100559-3號
郵撥電話：26418662
印刷者 世和印製企業有限公司

行政院新聞局出版事業登記證局版臺業字第0130號

ISBN 957-08-1879-4 (平裝)



序

最早接觸到葡萄酒是 70 年代在國外讀書的時候，在喜慶日子，房東都會開一兩瓶餐酒應景，這些酸、辣、噲的葡萄汁實在不好喝。真正開始引起我對這類酒的興趣是十多年前的一次歐洲火車自助旅行，在巴黎的三天，與一對來自美國的女學生同行，每日兩餐，我都以她們的國寶——麥當勞漢堡加可口可樂為伍；她們卻蹲在門口以法式長麵包配搭 50 法郎的葡萄酒來充飢，並不時露出滿足的微笑，當時心想，這對白痴，棄菜捨肉而吃白麵包。後來十多天在火車上，發現歐洲人都以酒當水，並且不用杯子，而直接從瓶子灌進嘴巴中，並以互傳方式，大家分享。輪到我的時候，雖然覺得那些酒實在難喝又不衛生，仍強顏歡笑擠出很爽的表情。入鄉隨俗，很快我的背囊也多了兩瓶餐酒，何況酒比水更便宜，既省錢又投入氣氛中，何樂而不為。

在香港工作的時候，為表示自己曾喝過洋墨水。在餐廳吃飯時都會點流行一時的武當盾(Mouton Cadet)和藍妮姑(Blue Nun)佐餐。後來在台灣工作，就以台灣葡萄酒王——玫瑰紅替代。回想當時日子，真是既無知又無聊。

認真看待葡萄酒是在結婚及回香港創業之後，太太在身邊，不好意思常跑夜店，只好在家喝酒獨樂。當生活條件改善，酒愈喝愈貴，存貨也愈來愈多。後來得到香港葡萄酒學會會長譚俊明的指教，不但對酒有更深的認識，更體會到酒價並不能正確的反映



酒質。

回來台灣定居後，生活在半退休狀態，爲了賺一些買酒錢和避免腦筋生鏽，動筆寫了這本購酒指南，希望對讀者購買葡萄酒有幫助。買酒不若買車，開著一台賓士 S320 既拉風且引來不少羨慕目光，心中爽快得不得了。最近開了一瓶市價 12 萬新台幣的 1982 年 Le Pin 喝的時候，心如刀割，朋友離開後痛哭流涕，五人分享，只能爭取到十盎斯的量，又只有聽到四句「謝謝」。自此下定決心，不喝與身分、財富不相配的酒。咦！這句話很熟。無論如何，花同樣的錢絕對可以買到十倍以上同水準的酒。書中介紹很多酒，都物超所值。一句良心話——名牌無益，祝大家喝出健康。

1998 年 3 月，台北



目次

序/ i

導言/ 1

產區/ 9

波爾多(Bordeaux)/ 11

龐馬荷(Pomerol)/ 12

聖達美安(St.Emilion)/ 15

聖達史提夫(St.Estephe)/ 17

波勒(Pauillac)/ 18

聖祖利安(St.Julien)/ 19

瑪歌(Margaux)/ 21

格拉芙(Graves)/ 22

其他產區/ 24

葡萄品種/ 27

蘇維翁(Cabernet Sauvignon)/ 29

梅洛(Merlot)/ 30

佛朗(Cabernet Franc)/ 32



柏維達(Petit Verdot)、馬柏(Malbec)/ 33

產年分析/ 35

1982 年/ 37

1983 年/ 39

1984 年/ 42

1985 年/ 42

1986 年/ 45

1987 年/ 47

1988 年/ 48

1989 年/ 50

1990 年/ 53

1991 年/ 55

1992 年/ 56

1993 年/ 57

1994 年/ 59

1995 年/ 61

各大酒莊名酒簡評/ 63

Ch. L'Angéus(金鐘)/ 65

Ch. D'Armailhac(Mouton-Baronne-Philippe)(達瑪耶)/ 67

Ch. L'Arrose(艾朗西)/ 69

Ch. Ausone(豪爽)/ 71

Ch. Beausejour Duffau-Lagarrosse(寶多福)/ 73

Ch. Belair(白雅)/ 75

Ch. Beychevelle(龍船)/ 76

Ch. Brane-Cantenac(邦康得耶)/ 78

Ch. Branaire-Ducru(金冠)/ 79



- Ch. Cadet-Piola(皮歐拉)/ 81
Ch. Calon-Segur(加濃西古)/ 82
Ch. Canon(加儂)/ 84
Ch. Canon-La-Gaffelière(加儂加飛耶)/ 86
Ch. Cantemerle(坎特美爾)/ 88
Ch. Carbonnieux(卡邦尼)/ 90
Ch. Chasse-Spleen(西斯史賓)/ 92
Ch. Chauvin(蕭文)/ 94
Ch. Cheval-Blanc(白馬)/ 95
Ch. Citran(雪鐵龍)/ 98
Ch. Clerc-Milon(卡萊米濃)/ 99
Ch. Clinet(吉利)/ 101
Ch. Clos de Jacobins(科傑可賓)/ 103
Ch. Clos de l'Oratoire(科萊雅)/ 104
Ch. Clos Fourtet(芳婷)/ 105
Ch. Cos d'Estournel(達多利亞)/ 106
Ch. Cos-Labory(拉伯耶)/ 109
Ch. Coufran(古風)/ 111
Ch. Dauzac(杜薩克)/ 112
Domaine de Chevalier(西飛麗)/ 113
Ch. La Dominique(多明尼克)/ 115
Ch. Ducru-Beaucaillou(多福寶)/ 117
Ch. Duhart-Milon-Rothschild(多美濃)/ 119
Ch. L'Evangile(十字軍)/ 121
Ch. Ferriere(法拉利)/ 123
Ch. de Fieuzal(飛沙)/ 124



-
- Ch. Figeac(飛香)/ 126
Ch. Fonroque(峰羅克)/ 128
Ch. Franc-Mayne(佛朗美)/ 129
Ch. La Gaffeliere(加菲雅)/ 130
Ch. Gazin(姬仙)/ 131
Ch. Giscours(傑之古)/ 133
Ch. Grand Mayne(格萊美)/ 135
Ch. Grand Pontet(龐特)/ 137
Ch. Grand-Puy-Ducasse(杜卡斯)/ 138
Ch. Grand-Puy-Lacoste(特級鱷魚)/ 139
Ch. Gruard-Larose(拉羅絲)/ 141
Ch. Haut-Bailly(歐百衣)/ 143
Ch. Haut-Bages-Liberal(歐貝奇利伯)/ 145
Ch. Haut-Batailley(歐芭提雅)/ 147
Ch. Haut Brion(鵝鼻昂)/ 148
Ch. Haut-Marbuzet(奧瑪布西)/ 151
Ch. D'Issan(伊參)/ 153
Ch. Kirwan(奇雲)/ 154
Ch. La Lagune(麗冠)/ 155
Ch. Lafite-Rothschild(麗妃)/ 157
Ch. Lafleur(麗花)/ 160
Ch. Lafon-Rochet(福來壽)/ 163
Ch. Lagrange(麗安琪)/ 165
Ch. Langoa-Barton(龍哥巴東)/ 167
Ch. Larcis-Ducasse(拉西杜卡斯)/ 169
Ch. Larmande(拉孟)/ 170



- Ch. Lascombes(拉康)/ 172
Ch. Latour(麗都)/ 173
Ch. Liversan(麗維桑)/ 175
Ch. Léoville-Barton(利維巴東)/ 176
Ch. Léoville-Las-Cases(那卡西)/ 178
Ch. Léoville-Poyferré(利寶維)/ 181
Ch. Lynch-Bages(靈芝百事)/ 183
Ch. Lynch-Moussas(慕撒撒)/ 185
Ch. Magdelaine(萬特寧)/ 186
Ch. Malescot St. Exupéry(蘇比耶)/ 188
Ch. Margaux(曼古)/ 189
Ch. La Mission-Haut-Brion(馬鼻昂)/ 192
Ch. Mentrose(萬豪)/ 194
Ch. Mouton-Rothschild(武當豪傑)/ 196
Ch. Olivier(奧利維)/ 199
Ch. Palmer(龐馬)/ 200
Ch. Pape-Clement(畢奇蒙)/ 202
Ch. Pavie(百威)/ 204
Ch. Pavie-Decesse(百威笛西)/ 206
Ch. Petit-Village(小村莊)/ 208
Ch. Pétrus(披頭四)/ 210
Ch. Phelan-Segur(飛龍世界)/ 213
Ch. Pibran(皮巴隆)/ 214
Ch. Pichon-Longueville-Baron(巴比龍)/ 215
Ch. Pichon-Longueville-Lalande(百靈鳥)/ 217
Ch. Le Pin(樂邦)/ 220



Ch. Pontet-Canet(龐卡麗)/	222
Ch. Poujeaux(皮捷西)/	224
Ch. Rausan-Segla(好世界)/	225
Ch. Saint-Pierre(聖比耶)/	228
Ch. Sociando-Mallet(蘇絲美麗)/	229
Ch. Talbot(達寶)/	231
Ch. Troplong-Mondot(諾曼第)/	233
Ch. La Tour-Haut-Brion(麗都鵝鼻昂)/	235
Ch. Trotanoy(多多雅)/	236
Vieux-Château-Certan(舒坦)/	238
1982-1995 評分總覽/	241
1997 年初零售參考價/	251
品酒辭彙/	281
附 錄/	293
各大酒莊副酒對照表/	295
品酒名詞中英對照表/	301
藏酒單範例/	316
參考資料/	321



導 言

海峽兩岸三地最近兩三年興起一陣紅酒熱潮，市面上也出版了多種不同形式的介紹餐酒書籍，愛好此道的朋友獲益良多，可惜獨缺用中文編寫，針對個別酒莊和年份的購酒指南。英文版的餐酒購買介紹，以美國評酒大師羅伯·派克(Robert Parker Junior)的 *Parker's Wine Buyer's Guide* 及 *Bordeaux-A Comprehensive Guide to The Wines Produced from 1961-1990* 以及美國名餐酒雜誌《餐酒觀察家》(*Wine Spectator*)的 *Ultimate Guide to Buying Wine* 最為暢銷。雖然部分內容過於主觀(主觀是酒評家應備的必要條件)，卻極具參考價值。對餐酒有高度興趣的朋友，千萬不要錯過。只是他們介紹的餐酒種類過多，很多在國內並不常見。

編寫這本書最困難之處無疑是出版公司建議把酒莊名稱全部翻譯成中文。在法文中"Château"(Ch.)意指城堡，但筆者並不樂用此字。這些與陽明山別墅面積差不多的房子，也能稱城堡，有辱了歐洲的真正城堡。再來也不想誤導讀者，以為麥當勞也可以買到葡萄酒。所以在本書中，一律以酒莊代替「堡」。以筆者玩世不恭的個性，要把"Leóville-Las-Cases"完全以發音為準譯成「利維歐拉斯卡斯」，實難辦到。這本只是幫助讀者購買葡萄酒的書，應該以買賣雙方易記的名字為首要考量，用「那卡西」不是很容易記嗎？所以書中譯名，有意譯，有國語音譯，亦有廣東音譯再加上已流行的翻譯而成。雖然有些像香港賽馬的馬匹名字，為求音



節能朗朗上口，只好不擇手段。唯一遺憾的是，在翻譯 Ch. Margaux 時為避免與 Margaux 產區產生混淆，又在不加「堡」的堅持之下，只得勉強將酒莊改稱「曼古」。同時為顧慮到好學不倦的讀者，內文中重要酒莊都附加萬國音標發音。其實無論你說「利維歐拉斯卡斯」或「那卡西」或"lay-oh-veel las-kahz"，只懂法文的人都會回應「聽嘸」。

頂級的紅葡萄酒要陳年 20 年以上，經過長時間在瓶中孕育，其風味才會達到巔峰。而如何在多年後仍然令人感覺香味四溢，在入口的那一刻感受心蕩神馳，情不自禁的就想多嚐一口，一探究竟。而在此之餘，還能再加上令人無法忘懷的餘韻，就是顯示釀酒師的功力的時候了。所謂百鍊鋼變為繞指柔，剛毅木訥的小伙子也必須經過時間的磨鍊之後才會變成溫文儒雅、獨當一面的大丈夫。成熟的紅酒包含豐富的黑加侖子、桑葚、黑莓或舊皮革等不同香味，口感變化多端而不詭異，後勁沈實而不木訥，這是一步一腳印的精品，並非如許多「新世界」(New World)的紅酒，經化學處理而衍生出來的產品所能媲美；這也是波爾多紅酒最受國人愛戴的主因。而本書亦針對市場的需求，只介紹波爾多紅酒。至於其他地區的好酒，以後有機會和大家分享。

本書第一章分析波爾多各產區，每一產區有其特色，讀者應按個人喜好作出選擇。聖達美安和龐馬荷紅酒不需經過太久的陳年，已經可以品嚐，而陳年後的龐馬荷更價值不菲，能滿足購買者不同的要求，特別值得重視。喜愛酒性變化莫測而又有耐心的購買者，應以基龍河西岸的產區為優先選擇。波勒紅酒，品質和價值有保證。聖祖利安，價錢合理又不過分詭異。聖達史提夫可以讓我們找回波爾多酒傳統風味。瑪歌的香味令人垂涎三尺。從不喝酒的人也不會抗拒格拉芙的溫柔，最適合與愛侶共享。



能否釀製出稀世奇珍？天時、地利、人和不可缺一，後二者在波爾多產區長年待命，只是天有不測之風雲，非專家能左右。1980年代是波爾多光輝的十年，歷史中從來未遇過如這十年的好天氣。1982年是繼1961年後天氣最好的一年，已經沒有人能客觀地否認這事實。除了1980、1984和1987年外，每年都各有特色。1981、1983及1985年的酒已漸趨成熟，適合現在品嚐。1982及1986年的酒單寧沉厚，變化多端，起碼再要過十年才是最佳享用時機。1988及1989年酒的單寧不比1982或1986年來得剛勁，但香味及口感則有過之而無不及。

波爾多紅葡萄品種並不複雜，基龍河西岸以蘇維翁為主，而東岸則是梅洛稱王。其次則是佛朗，柏維達及馬柏只能單純的扮演配角。五大酒莊盡情的展現了蘇維翁的特性。披頭四及樂邦把梅洛發揚光大，白馬則替佛朗爭回一口氣。

給紅酒打分數，自始至今並未得到所有酒評家的支持。很多英國葡萄酒專家直斥這樣做就如給畢卡索的名畫評分一樣，不但侮辱了作者和他的作品，更表示評分者沒有水準和格調。無可否認，葡萄酒是自然大地和人類智慧的結晶，但同時也是消費品。要消費者記一堆形容詞，實在不如兩位數字來得容易。最出名的計分方式是美國加州大學的戴維斯20分制(Davis Scale)。內容雖可因個別使用者的習慣而稍作修改，一般專家們都以它為基準。另一種則是比較商業性的51分制(基本分49分)或稱100分制，是羅伯·派克和餐酒觀察家採用的計分方式。它的好處就是如考試成績分數，有親切感。以下是幾種流行的計分方法，給各位讀者參考：



基本分				基本分		49
色澤	混沌			色澤	5	54
	清澈	1		顏色	5	59
	晶瑩	2	2	香氣	10	69
顏色	失色			酸鹼值	2	71
	淡化	1		甜度	2	73
	標準	2	4	結構	2	75
醋酸	明顯			口感	10	85
	輕淡	1		單寧	2	87
	沒有	2	6	回味	2	89
酸鹼值	太高或太低			整體表現	10	99
	稍高或稍低	1		一般商用一百分計算法		
	均衡	2	8	完美加1分=100分		
香氣及口感	沒有酒香			基本分		49
	有酒香/品種不明	1		色澤/顏色	5	54
	品種隱現	2		香氣及口感	15	69
	品種明確	3		味道質感/回味	20	89
	開瓶香+1	1	12	整體表現/陳年能力	10	99
甜度	太高或太低			羅伯・派克 一百分計算法		
	適中	1	13	完美加1分=100分		
結構平衡	失衡					
	適中	1	14	色澤	2	2
味道質感	太輕或太重			顏色	2	4
	稍輕或稍重	1		香氣	2	6
	正常	2	16	口感	2	8
辛辣度	太高			酸鹼值	1	9
	稍高	1		結構平衡	2	11
	正常	2	18	結構厚度	2	13
整體表現	缺乏			味道質感	3	16
	不過不失	1		回味	2	18
	優異	2	20	整體表現	2	20
傳統戴維斯二十分評分計算法				簡易二十分評分計算法		



編寫這本購買指南時，參考資料眾多。酒評家多用 20 分制或只寫評語，爲了考慮到 18 分與 90 分給讀者的自然反應，最後決定採用 51 分制，但並不表示贊同這種計分方法。本書顯示的分數，綜合了歐洲和美國專家的意見，以他們的知名度採加權方式計算而成，如該酒同時有三種或三種以上的評分來源，所採用的標準是以派克評分佔 50% 其它評分共佔 25%，如有兩種評分來源，該以派克評分佔 75%，其它評分佔 25%，如只有一個評分來源，則按照該評分登錄。所以 100 分並不常見，在此說明。

評語亦是編寫此書困難的地方之一，香氣及味道不外分九大類五十餘種，何況其中部分只適合用於白葡萄酒，可用的辭彙非常有限。國外的專家都使用他們時常接觸到的花果樹木來形容各種香味，這些氣味對中國人可能會很陌生。雖然有人建議改用酸菜、豆腐乳等形容詞，只是建立辭庫，非朝夕可成。這次可能要委屈各位讀者，走一趟超級市場，買些果醬先來了解一下。評語中，body 這字最難翻譯成貼切的中文。書中翻譯爲組織結構，指質的意思，希望各位能悟其義。

參考零售價是 1998 年 1 月台灣及香港的零售價。香港紅酒進口稅是酒價之 60%，而台灣則採單一稅制，一瓶 750ml 的葡萄酒公賣利益約新台幣 89 元。但因台幣貶值和行銷費用較高，兩地實質售價約差 20% 左右。新台幣 1000 元或港幣 250 元以下的酒，兩地價錢差不多。而高價位葡萄酒，則顯然台灣便宜。但購酒千萬切記，酒商的聲譽比價錢重要。而酒商的規模與聲譽又並不成正比，多聽多看最重要。又因保存的問題，購買新酒比較有保障。多次在台灣看到 1982 年五大酒莊的佳釀陳列在太陽或強光投射燈下的美輪美奐櫥窗中，教人看得心驚膽跳。請問你敢在這家店買酒嗎？

國人購買葡萄酒不外三個目的——品嚐、送禮、收藏。選購自己



品嚐的酒，盡量不要挑價位太高，人云亦云的酒。在新台幣 1500 元或港幣 400 元以下就已經有數之不盡的選擇。剛開始不妨多試不同國家、產地及葡萄品種釀製的酒。尋找出自己喜歡的口味。爲求精確，同一品牌、年份的酒起碼要在不同場合，配不同菜色品嚐三次以上，才能肯定該酒是否適合自己，以後就以該產地或葡萄品種爲購酒目標。以筆者爲例，家中收藏的紅酒有一半以上是來自波爾多再加澳洲奔富(Penfolds)酒莊的 707 號(Bin707)、關治(Grange Hermitage)和蓮的夢(Lindemans)酒莊的派利士(Pyrus)。至於其他的酒，則多利用宴會或朋友聚會時品嚐，不需要自己收藏。

送禮用的酒最傷腦筋，既要配合本身和對方的身分，又要考慮預算和收禮者對紅酒的認識。很多人認爲耳熟能詳的五大酒莊紅酒最適合送禮，筆者卻不以爲然。除非能負擔 1982 年前的珍藏或對方有藏酒的設備，否則只是暴殄天物和突顯本身對紅酒的無知。未經陳年的頂級好酒並不好喝，若碰上對方也是一竅不通，結果只是吃力不討好，送禮應該以不需要再陳年的酒爲首選。以波爾多地區來說，1990 年以前的格拉芙和聖達美安次級酒莊應屬首選，眾多產區中，聖達史提夫酒質較爲古樸難懂，送禮不宜。

台、港地區，天氣不穩定，又地狹人擠，紅酒收藏家非富則貴。由於並沒有完整的代售及拍賣制度，以前很多收藏家購酒後都直接寄放在國外倉庫。隨著風氣蔓延和過去幾年間酒價不斷攀升，很多人都在家中建一酒窖或買酒櫃用來藏酒。至於什麼酒才有升值潛力？基本條件就是該年份一定要被公認爲天氣好。某些年份，如 1992 年，其實也有好酒，只是滄海一粟，沒有人會花時間去拉抬她的價值，這年的諾曼第就是絕佳例子。又如 1982 年，頂級酒莊平均水準都很高，連帶一些三、四流的酒都水漲船高。其