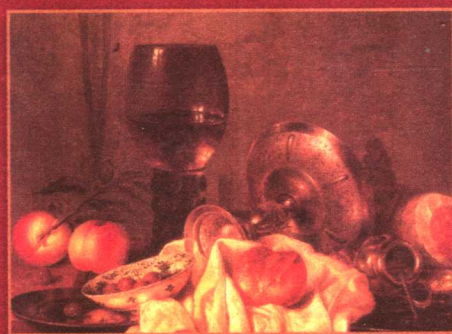


陶陶丛书



城堡里的珍酿

波尔多葡萄酒

Bordeaux: Le Vin de Châteaux

林裕森 著

河北教育出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

城堡里的珍藏: 波尔多葡萄酒 / 林裕森著. —石家庄:
河北教育出版社, 2004.1

ISBN 7-5434-5333-7

I. 城... II. 林... III. ①葡萄酒—简介—法国
IV. TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第109845号

城堡里的珍藏

——波尔多葡萄酒

作 者 / 林裕森
摄 影 / 林裕森
责任编辑 / 孟保青 柳刚永
封面设计 / 谷云燕
版式设计 / 杨启巽工作室
出 版 / 河北教育出版社
(石家庄市友谊北大街330号050061)
印 制 / 北京国彩印刷有限公司
规 格 / 16开
印 张 / 13.5
版 次 / 2004 年 1 月 第 1 版 第 1 次印刷
书 号 / ISBN 7-5434-5334-7/G·3463
定 价 / 85.00 元

版权所有 盗版必究
法律顾问 徐春芳 陈志伟

TS262.6

L520



城堡里的珍藏

波尔多葡萄酒

*Bordeaux :
Le Vin de Châteaux*

林裕森 ● 著

contents

- 004 作者序
- 005 导论
- 009 波尔多全图

- 081 第6章 波尔多新世纪
- 082 迈向新世纪的6个年份1995-2000

PART I 17条认识波尔多葡萄酒的路径

- 012 第1章 波尔多之境
- 013 壁垒分明的左岸与右岸
- 017 砾石与黏土，砂子与石灰

023 第2章 葡萄品种

- 024 卡本内-苏维浓与梅洛
- 027 弗朗与小维多
- 030 榭密雍与白苏维浓

033 第3章 酿酒窖与葡萄园

- 034 城堡的一年
- 040 波尔多式酿造
- 046 完美的调配
- 049 波尔多葡萄酒的摇篮-橡木桶

052 第4章 红酒之外

- 053 关于贵腐甜酒
- 056 干白酒

058 第5章 体制与革命

- 059 AOC与波尔多家族
- 063 划清阶级的城堡
- 071 侯隆家族
- 074 车库酒庄运动
- 078 波尔多酒商

PART II 解读52座波尔多酒庄

088 第1章 梅多克 Médoc

- 090 圣艾斯塔夫 Saint-Estèphe
- 091 高斯-戴斯图内尔堡
Château Cos d' Estournel
- 093 欧-马布列堡Château Haut-Marbuzet
- 095 蒙罗斯堡 Château Montrose
- 097 飞龙-榭居尔堡 Château Phélan-Ségur
- 099 波雅克 Pauillac
- 100 拉菲-侯奇堡 Château Lafite-Rothschild
- 102 拉图尔堡 Château Latour
- 104 林区-巴吉堡 Château Lynch-Bages
- 106 慕东-侯奇堡 Château Mouton-Rothschild
- 108 圣朱里安 Saint-Julien
- 109 杜克鲁-伯卡由堡
Château Ducru-Beaucaillou
- 111 格吕欧-拉罗斯堡 Château Gruaud-Larose
- 113 里欧维-拉斯-卡斯堡
Château Léoville-Las-Cases
- 115 玛歌 Margaux
- 116 费里耶堡 Château Ferrière
- 118 奇尔望堡 Château Kirwan
- 120 马列斯哥堡
Château Malescot-St-Exupéry
- 122 玛歌堡 Château Margaux
- 124 帕梅尔堡 Château Palmer
- 126 侯松-榭格拉堡 Château Rauzan-Ségla



- 128 梅多克其他产区 Les Autres vins de Médoc
129 康特梅尔堡 Château Cantemerle
131 解忧堡 Château Chasse-Spleen
133 鸠给宏庄园 Clos du Jauqueyron
136 侯隆·得比堡 Château Rollan de By

138 第2章 贝沙克-雷奥良 Pessac-Léognan

- 140 骑士酒庄 Domaine de Chevalier
142 欧帕依堡 Château Haut-Bailly
144 欧-布里雍堡 Château Haut-Brion
146 拉-卢密耶堡 Château La Louvière
148 克里蒙教皇堡 Château Pape Clément

150 第3章 索甸与巴萨克 Sauternes et Barsac

- 152 克里蒙斯堡 Château Climens
154 古蝶堡 Château Coutet
156 乃哈克堡 Château Nairac
158 旭第侯堡 Château Suduiraut
160 伊更堡 Château d'Yquem

150 第4章 圣爱美浓 Saint Emilion

- 164 欧松堡 Château Ausone
166 巴列斯塔堡 Château Balestard la Tonnelle
168 加依堡 Château Canon
170 加依-拉-加弗利耶堡
Château Canon-la-Gaffelière
172 多明尼克堡 Château La Dominique
174 菲贾克堡 Château de Figeac
176 葛朗·高班·德斯班尼堡

Château Grand Corbin-Despagne

- 178 巴米堡 Château Pavie
180 巴米-马冈堡 Château Pavie-Macquin
182 苏达堡 Château Soutard

184 第5章 玻美侯 Pomerol

- 186 恭榭雍特堡 Château La Conseillante
188 盖十字堡与盖之花堡 Château La Croix
de Gay & Château Lafleur de Gay
190 爱格利斯-克里内堡 Château l'Eglise-Clinet
192 嘉珊堡 Château Gazin
194 尼南堡 Château Nenin
196 贝翠斯堡 Château Pétrus

198 第6章 波尔多其他产区 Et Ailleur

- 199 慕东堡 Château Mouton
201 替尤烈堡 Château Thieuley
203 卡洛律斯堡 Château Carlolus
205 绿本斯堡 Château Lubens
207 蒙伯萨丘堡 Château Côte Montpezat

附录

- 210 1.波尔多著名城堡的主要地质条件表
211 2.波尔多近五十年平均产量与红、
白酒比例
3.波尔多近十一年产量
212 4.波尔多葡萄酒相关资讯网站

213 索引

04P23/09

序

永远的波尔多



也许因为名气最大，又最唾手可得，波尔多是许多人最早认识的葡萄酒；就如同我自己初探葡萄酒的经历一般，波尔多陪伴我度过许多充满迷惑与热情的时光。但是，一旦挑起了对葡萄酒的好奇心，常常让人丢下波尔多这个葡萄酒的初恋情人，匆忙地跳入更新奇，更繁华多变的葡萄酒世界。不过，对波尔多的移情别恋常常是带着建设性的，至少，在叛离的过程中，让我发现了波尔多的唯一与无可模仿。

在还没认识加州那帕谷(Napa Valley)和南澳大利亚那般肥厚浓稠的卡本内-苏维浓(Cabernet Sauvignon)红酒之前，我从来不知道波尔多梅多克(Médoc)的顶尖红酒原来是这么地高雅细致。要不是这几年经历了梅洛葡萄(Merlot)的流行，也很难体会到卡本内-弗朗(Cabernet Franc)在波尔多右岸的调配上有多重要。如果不是认识了德国丽丝铃(Riesling)酿成的 Trockenbeerenauslese 绝裂般的酸甜比，也无法喜欢上索甸贵腐甜酒那极尽浓甜肥硕的华丽与繁复。

就在这无数次的往复之间，波尔多对我，不断地激发出新的意涵，也让我惊觉波尔多原来也是如此地多变，值得一再的探寻。当然，随着年龄的增长，成熟的心境也让我开始懂得欣赏波尔多红酒的古典主义精神：均衡协调，完全符合比例的风格，像希腊罗马的神殿。如果有波尔多风格，那应该不会是太浪漫的，波尔多讲究

的是气势磅礴与大格局，抒情式的小品之作可称不上优点。如此红酒，美得雍容华贵，但就像法国人对波尔多人的形容，高傲、冷漠而不带感情。也许就是因为这样的距离感，波尔多可以成为最耐久存的葡萄酒，可以和时间做永恒的赛跑。

我在2000年的采收季之前搬到波尔多附近的玛歌村，开始七个月的采访计划，这已经是六年来第九次来到波尔多这个葡萄酒世界的首府，不过这却也是唯一的一次，我可以穿过那有如舞台布景般的城堡，钻入总是遮在帘幕背后的波尔多后台，在葡萄园与酒窖里，重新认识各家波尔多顶尖城堡酒庄的风格，体验波尔多葡萄酒的精髓与伟大难得之处。

我发现在时代风潮的递嬗之间，波尔多酒业在不安与骚动。现在波尔多虽然还是全世界最重要的葡萄酒产区，但完全独占所有顶级葡萄酒的时代已经远去了，波尔多也不再是新兴产区竞相仿效的对象。面对全球不断膨胀的精英酒区的挑战与竞争，顽固保守的波尔多城堡酒庄以惊人的速度激起了求新求变的潮流。

坚守传统的土地风味与急着切断波尔多脐带的国际风葡萄酒参杂并陈，这两股势力正在波尔多左右两岸激烈地拉扯着。不过，我宁可相信，在纷乱与失序中，传统与现代将交错折冲出另一个令人期待，属于新时代的波尔多精神。✿



导论

葡萄酒世界的首府——波尔多

Bordeaux : Capitale du Vin

十一万五千公顷的葡萄园，一万两千五百家酒庄，四百家经销商，每年出产约七亿两千万瓶的葡萄酒；毫无疑问的，波尔多是法国最大的优质葡萄酒产区，年产值两百亿法郎。在惊人的数据之外，波尔多也是全世界最著名的葡萄酒产地，面对越来越多新兴产区的追赶，虽然波尔多已经不再是葡萄酒迷心中的唯一，但仍旧是许多人的最爱；即使是不喜欢波尔多的酒迷，却也总要拿波尔多做比较，毕竟，波尔多还是红葡萄酒中最古典的范本。

港口特性促成酒业繁荣

波尔多市的港口特性成就了波尔多葡



●波尔多的港口特性成就了波尔多葡萄酒，酒的名称和出口港取了一模一样的名字。在过去，只要是从波尔多港出口的酒就叫波尔多。

萄酒，酒的名称和出口港取了一模一样的名字。在过去，只要是从波尔多港出口的酒就叫波尔多，直到1908年，波尔多葡萄酒的产地才开始限定在波尔多市所在的吉

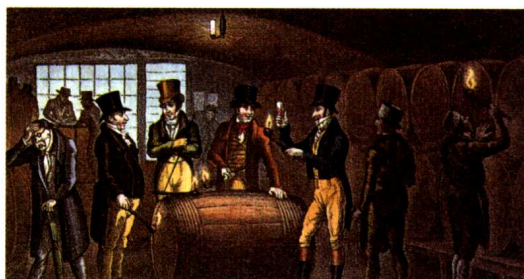


●波尔多是法国最大的优质葡萄酒产区。邻近海洋的便利，让波尔多葡萄酒漂洋过海，成为全世界最著名的葡萄酒。

隆特省境内；但是在此之前的数百年期间，波尔多葡萄酒除了产自城市附近的葡萄酒，也还包括了许多来自上游地区如贝杰哈克(Bergerac)、加雅克(Gaillac)及卡欧(Cahors)等所谓“内地”(Haut-Pays)酒，甚至连地中海岸边的兰格多克(Languedoc)或隆河区的赫尔密特茹地区出产的葡萄酒都曾经运到波尔多市，以波尔多葡萄酒的名称卖到世界各地。

波尔多的葡萄酒业其实是依着波尔多的港口特性而发展，虽然在罗马时期波尔多附近曾经有过葡萄园，但直到12世纪波尔多港纳入北海商业的一环时，波尔多葡萄酒才真正有了萌芽的机会；当时路易七世的前妻，继承阿基坦公国的女公爵亚丽耶诺 (Aliénor d'Aquitaine) 改嫁即将登基的英王亨利二世，于是波尔多所属的阿基坦 (Aquitaine) 公国从1154年亚丽耶诺成为英国皇后起，纳入了英国的土地，直到英法百年战后的1453年才又回归法国。波尔多港因为扮演两地联系的枢纽而成为北海商业的中心之一，波尔多葡萄酒也因为在英国享有多项特权而找到一个巨大的市场，带动了波尔多的葡萄酒业。

16与17世纪，活跃于航海商务的荷兰商人取代了英国人的重要性，也在波尔多经营起以白酒和白兰地为主的酒类生意，现存最古老的波尔多酒商就是1620年荷兰鹿特丹人让－西蒙·贝耶芒在波尔多设立的H.&O. 贝耶芒。荷兰人也引进填海造



●上：十九世纪时的波尔多港。
●左：十九世纪在伦敦港边酒窖中品尝新到的波尔多葡萄酒。

陆的技术，让原本低洼积水的梅多克地区浮出水面，来得及在18世纪成为

顶级波尔多的产地。

17世纪后半，往中南美殖民地的海运兴起，波尔多成为当时前往法国殖民地的最大港，波尔多的葡萄酒也跟着转向，当时有三分之一的波尔多是销往海外的殖民地。18世纪英、荷以外的北欧商人兴起，来自爱尔兰、苏格兰及德国的酒商也纷纷在波尔多设立，让波尔多葡萄酒业更为国际化，葡萄酒市场版图不断扩张；同时，在英国出现了“新式波尔多”(New French Claret)的风潮，波尔多城南的格拉夫(Graves)和城北的梅多克(Médoc)两个产区，出现比过去更精致、更浓厚，而且更耐久存的顶级波尔多红酒。

波尔多一方面是一个面向大西洋的港口，充满着向外开放的个性，主要由英国、荷兰等北欧移民组成的波尔多酒商，凭借着灵活的商业手腕，将波尔多葡萄酒销售到世界各地。同时期，法国其他葡萄酒产



区大多以国内市场为主，很少有像波尔多这么庞大的海外市场。但是另一方面，以本地人为主，拥有葡萄庄园的波尔多酒庄主却又有全法国最保守的封闭个性。这样的风格其实也多少反应在波尔多的葡萄酒业上，非常严谨的葡萄酒风格，但同时又非常的商业化与国际化。

自然条件造就独特风格

要说波尔多葡萄酒的成功只是因为港口之便并不公平，本地的自然环境才是成就如此独特而且难以模仿的葡萄酒风格的主因。波尔多位于法国西南部的大西洋岸，北纬45°线穿过波尔多北郊，在气候上属典型的温带海洋性气候区，温暖而潮湿。北大西洋暖流经过波尔多附近的海岸，有调节气候的功能，虽然有点潮湿，无疑地

是一个葡萄容易生长的地区。

不过，和地中海沿岸、美国加州及南澳大利亚比照起来，波尔多的气候反而算是凉爽，例如波尔多左岸常见的卡本内-苏维浓(Cabernet Sauvignon)葡萄在比较差的年份还会有成熟度不够的问题，但是这里的卡本内-苏维浓却能较其他炎热地区保有更多细致的风味。也因为位在气候温和的地区，单一品种很难酿成均衡协调的酒，所以波尔多也和大部分法国南部产区一样，习惯混合不同品种来酿酒（红、白酒皆然），透过混合调配的技术，得到最丰富谐调的表现。

波尔多的气候配合上本地的土地条件，提供葡萄相当独特的自然环境。酿成的葡萄酒，不论是以卡本内-苏维浓葡萄为主的强劲红酒或是以梅洛葡萄（Merlot）为主



●波尔多梅多克产区的一级酒庄玛歌堡（Château Margaux）。



● 弗朗萨克葡萄酒产区的兄弟会 Gentilshommes de Fronsac.

的丰厚红酒，或者是以榭密雍葡萄（Sémillon）为主的贵腐甜酒，全都是该类型葡萄酒里的典范，成为全球许多产区仿效的对象。在波尔多以外的地区，也许可以酿出比波尔多更浓厚可口的红酒，但是如果以均衡、优雅与耐久存为标准，波尔多还是有其无可取代的地位。



● 面对国际挑战的同时，波尔多也出现了许多专门讨好主流酒评家的新兴酒庄，运用各式各样的酿酒技术，酿出迎合酒评家口味的超浓酒款。

危机或是转机？

最近十年来，美、澳等地的葡萄酒业大幅扩张，并且逐渐蚕食波尔多葡萄酒在国际市场的领土；在许多酒评中，波尔多葡萄酒不容怀疑的价值也开始遭到质疑——至少，在波尔多式风格的红酒中，真正产自波尔多的红酒已经不是过去的一支独秀。在面对国际挑战的同时，波尔多也随之产生内在的变革，出现了许多专门讨好主流酒评家的新兴酒庄，抛下波尔多难得的土地资源，运用各式各样的酿酒技术，竭尽所能地酿出迎合酒评家口味，即时行乐式的超浓酒款。

在媒体的推波助澜下，这股风潮已经在波尔多各地蔓延开来，波尔多精神正逐渐瓦解中。没有人知道这波新潮流将砸毁波尔多这块金字招牌，或是在死气沉沉的波尔多开创出更多元丰富的新世纪。

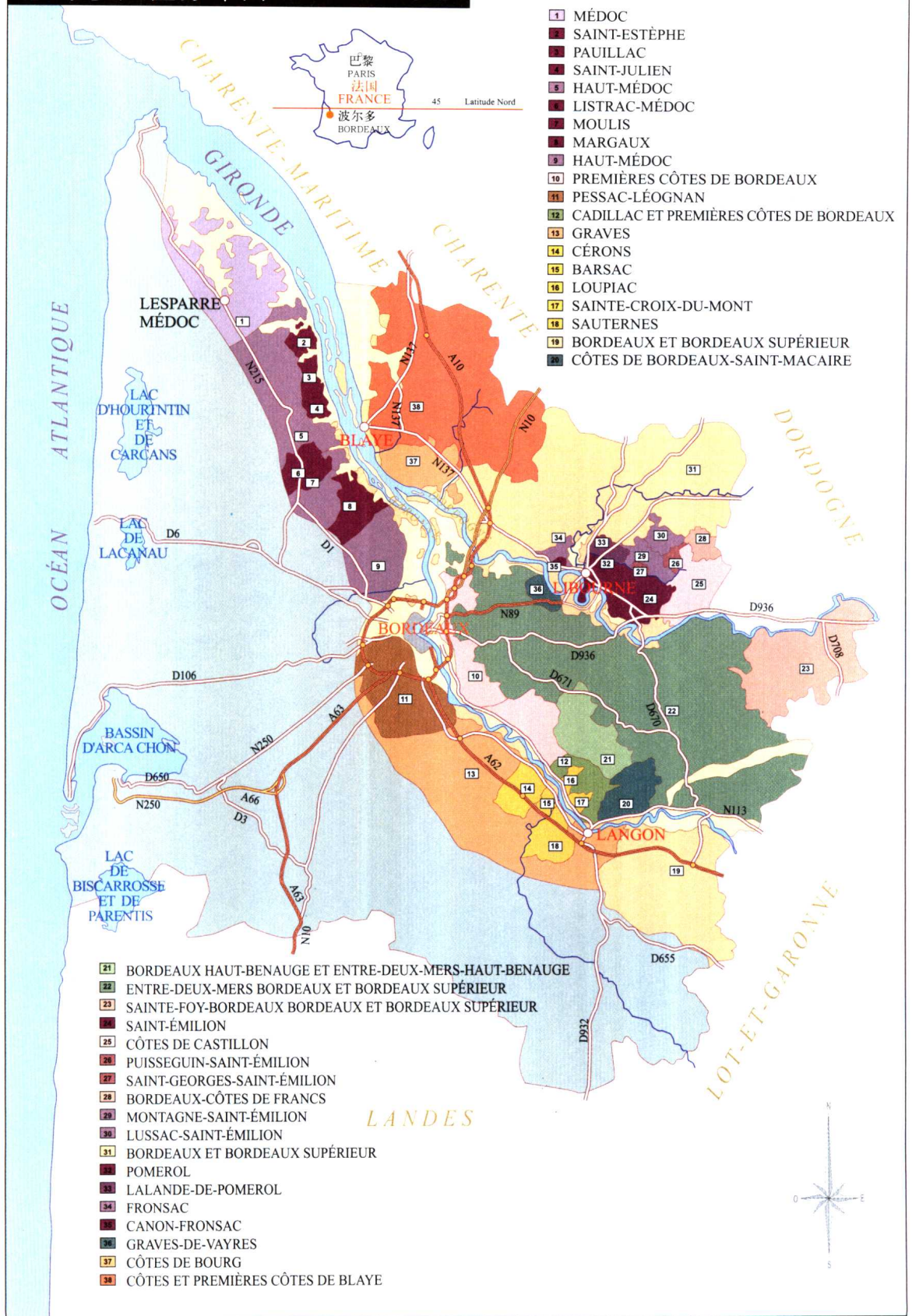
虽然面对外来强烈的竞争，但是已经延烧多年的红酒热还是把波尔多顶级红酒推上有史以来最繁荣的顶点；在90年代后半，不管好年份或坏年份，波尔多顶

级酒庄的酒价已经连续好几年都创下历史新高。最顶级的波尔多红酒也全都成为真正的奢侈品，拒人于千里之外的天价，不再是一般人偶尔可以奢侈一下的美味经验。但是，不同于顶级酒的狂飙，一般等级的波尔多葡萄酒却开始面临严重的滞销威胁，价格跌破历史新低，为波尔多的未来罩上难以挥去的阴影，和难解的疑惑。✿



波尔多葡萄酒

波尔多产区分布图 BORDEAUX



城堡里的珍藏

Bordeaux : Le Vin de Châteaux





PART I

17条认识波尔多葡萄酒的路径

17 Etapes Sur la Route du Vin Bordelais

认识波尔多，是许多人喝葡萄酒时的第一个课题。想亲近酒坛的这位老大哥，有许多不同的路径可走，可以是土地或葡萄，也可以是酿造或分级。不同于布根地的幽微与曲折，认识波尔多的道路总是笔直而平坦，即使波尔多同样存在着许多的矛盾，但表面上看起来总是光鲜明亮。也因此，波尔多的葡萄酒课题看起来似乎简单易懂多了，只要走上任何一条通往波尔多的道路，酒迷们很容易就能碰触到属于波尔多葡萄酒最核心的部分，窥看这全球最经典也最受瞩目的葡萄酒产地。

亲自参与2000年波尔多酿制过程的经历让我发现，一方面，来自葡萄、土地与自然的力量奠定了波尔多葡萄酒的基石；但是各酒庄酿酒团队或传统或新潮的酿造法也同样牵引着酒的风格，而明星酿酒顾问在波尔多更扮演着全法国绝无仅有的重要角色；再加上国际葡萄酒主流媒体更是深深地影响着新一代波尔多葡萄酒的风味。这样的情势让波尔多在新旧世纪交接的时代里，出现前所未有的变动与翻滚。多股对立的势力经常在一瓶瓶的波尔多葡萄酒里拉锯着，看起来那般屹立不摇的波尔多风味，正要开始逐渐让步于时代风潮；但是作风向来保守的波尔多地区里，有更多的城堡捍卫着酒里最是难得的古典精神。

也许，就是在这新旧交替的时代里，正巧是重新认识波尔多的最佳时机。



第1章 波尔多之境

Bordeaux, Pays de Vins

波尔多是全法国最大的优质葡萄酒产区，邻近海洋的便利，让波尔多葡萄酒漂洋过海，成为全世界最著名的葡萄酒。但在波尔多原产的土地上，河道宽广的吉隆特河却将波尔多的葡萄园划成左、右两岸，两个风格截然不同的葡萄酒世界。

不同的自然条件，各擅胜场的葡萄品种，配上两地迥异的人文风情与历史发展，谱成波尔多迷人的两岸风貌。

壁垒分明的左岸与右岸 La Rive Droite et la Rive Gauche

巴黎素有左岸文学、右岸商业之分；在波尔多也分左右岸，各自有迷人的葡萄酒风情。波尔多地区被三条大河所切割，来自中央山地的多尔多涅河(Dordogne)和源自比利牛斯山的加伦河(Garonne)，在波尔多附近交汇成吉隆特河(Gironde)；因为邻近出海口，河道又宽又广，即使现在，跨河的桥也都还不足，经常是交通的瓶颈。但更深一层的意义是，在波尔多，河的左岸与右岸是两个完全不同的世界，两边葡萄酒界的人彼此很少相混，即使是现在，要过河似乎都还是很困难。

波尔多和许多法国知名产区比起来显得浩瀚广阔，除了左右岸互为对比的红酒风格，还有干白酒与贵腐甜酒，共同组成了这个变化多端的葡萄酒大家族。

右岸—甜美早熟的温柔风情

吉隆特河右岸最著名的是圣爱美浓(Saint-Emilion)和玻美侯(Pomerol)两个产区，以多尔多涅河畔的利布恩市(Libourne)为中

心，周边还有弗朗萨克、卡斯提雍丘、弗朗斯丘以及玻美侯及圣爱美浓的卫星产区。在利布恩市里有不少酒商如让-皮埃尔·穆埃克斯、弗朗索瓦·贾努易克斯及夏萨诺克斯菲斯等等，虽然不及波尔多城里的大型酒商，但却有无法取代的重要地位。

一般人对波尔多的印象是雄伟的城堡与百顷的葡萄园，但在右岸如圣爱美浓，许多闻名全球的城堡酒庄看起来更像是乡间的小别墅；在玻美侯，大部分的城堡其实都只是农舍，酒庄的葡萄园面积很小，油门稍微踩快点就会错过十几座“城堡”。而这正是右岸神奇的地方：小酒庄，没有太大的组织和太多的层级，多一点个性和人情，离土地也近一点。可以想像为何这里的人常要批评左岸的酒庄是工业化生产。不过，也由于产量不多，在右岸，玻美侯著名酒庄的酒价就已经高得吓人，现在，圣爱美浓许多酒庄更是有过之而无不及。

最近几年波尔多右岸掀起了一阵“车库酒庄”(vin de garage)热潮，许多名不见

●到了弗朗萨克附近多尔多涅河突然蜿蜒起来，分开两海之间与波尔多右岸(CIVB提供)。





●在右岸的圣爱美浓，许多闻名全球的城堡酒庄看起来更像是乡间的小别墅，如这座一级特等酒庄加弗利耶堡。

经传的无名小酒庄靠着知名品酒家的吹捧，突然一夜成名，酒价远远高过那些已享有百年尊荣的五大酒庄。他们把如车库般大小的杂乱酒窖变成酿酒实验室，运用各种技术调制出最讨好主流品酒家的风味。

这样挑衅传统与阶级，在波尔多大概只有右岸才能被允许吧！虽然右岸一直比较多传统家族经营的酒庄，但是外来的投资者甚至跨国集团也开始染指区内的酒庄，特别是当酒价如超音速般飙涨时，投资人的财富可以成倍增长，自然很吸引人。

右岸葡萄酒特色

主要来自土地和葡萄品种。多变化的地形让这边的景致远胜过平坦的左岸，葡萄园主要位于台地、山坡与条件较差的河积地上。最好的葡萄园大多位于黏土层和石灰岩台地，或者是石灰质黏土及砾石地之上，至于砂质地只能生产早熟好喝的葡萄酒。

由于气候较干燥，传统种植的密度比较低，加上由于多黏土，容易带着湿气，所以葡萄树篱比较高，和左岸密集且低矮的葡萄树篱非常不同。

右岸的环境非常适合梅洛葡萄的生长，高比例的梅洛葡萄构成了右岸红酒的招牌风味——圆厚肥美口感与浓郁迷人的红色

浆果、松露香气——吸引全世界的葡萄酒迷。卡本内-弗朗也表现惊人，特别是在圣爱美浓区，可以酿成坚实雄厚而且香气迷人的顶尖红酒。至于左岸的首席明星卡本内-苏维浓有如折



翼天使，在右岸的土地上难有够水准的演出。

相较于左岸梅多克红酒的严肃坚硬，右岸的酒蕴涵着更多的温柔风情，可以更快成熟适饮；惊人的是，那些顶尖的玻美侯与圣爱美浓红酒，在肉感的果味之下，

深藏着坚实的背骨，让早熟的右岸葡萄酒也能坚挺地接受时间的考验，孕育更丰熟的酒香与圆融的成熟滋味。即使耐久潜力不如左岸，但右岸既甜美又早熟，刚好符合了现下流行的风格，超小型酒庄迅速飙升的酒价也成了葡萄酒投机客的新天堂。

左岸—优雅尊贵的古典气质 梅多克 (Médoc)

最能代表波尔多左岸精神的是梅多克。梅多克葡萄酒的结构和谐、比例准确，有时方正严肃得有点不带感情，好像一切都一丝不苟地在掌握之中；这种严谨节制、带着距离的尊贵气息，是全然地古典主义风格。我常形容梅多克的红酒像是气势磅礴的交响乐，而非小品的抒情曲。简单与直接在梅多克可完全称不上是优点。

不同于右岸的起伏山坡，梅多克是片位于吉隆特河口的低地，性喜干燥的葡萄通常很难在沿海湿地酿出什么有特色的葡萄酒；然而相当幸运地，远自西班牙边界比利牛斯山区冲刷而下的砾石，却造就了波尔多左岸这片少见的平坦顶级红酒产地，包括圣艾斯台夫(Saint-Estèphe)、波雅克(Pauillac)、圣朱里安(Saint-Julien)及玛歌(Margaux)等村的顶尖庄园，全位于砾石地

上。被河水冲刷到下游的砾石，顺着水势在梅多克地区堆成一墩墩的砾石小圆丘，虽然离海平面常常只有数公尺高，但贫瘠、排水好的特性，非常适合主要品种卡本内-苏维浓的生长。

卡本内-苏维浓在这里可以酿成颜色深黑的浓郁红酒，口感在丰厚之余却非常紧涩，常要添加一点肥美可口的梅洛葡萄以柔化惊人的刚硬涩味，让强劲坚硬的口感可以变得柔和些。因为气候比较潮湿，葡萄种植的密度非常高，每公顷高达一万棵葡萄，另外因为风势强劲，所以葡萄树篱很低，以免藤蔓被风吹断。

无论如何，梅多克产区因为位于卡本内-苏维浓葡萄种植的极北地带，难能可贵地保有此品种最细致均衡的风格，虽然在不好的年份可能无法让卡本内-苏维浓全然成熟，也少见如加州或澳洲出产的卡本内-苏维浓红酒那般圆美甜熟的丰满口感；但是，当好年份到来时，梅多克红酒却独有无人能及的优雅与尊贵，紧滑密实的细致单宁让许多顶级梅多克佳酿可以和时间进行永恒的赛跑。

梅多克多的是近百公顷的名园，例如一级酒庄拉菲-侯奇堡(Château Lafite-Rothschild)光是葡萄园就有一百公顷，面积

●梅多克圣艾斯台夫的二级酒庄高斯-戴斯图内尔堡(Château Cos d'Estournel)。

