

稀世珍酿三部曲 之

酒缘汇述

Vinum Amandi
A Rendezvous with Wines

(第二版)

陈新民 著



荣获
2007年度
世界美食图书
大奖



浙江出版联合集团
浙江科学技术出版社

稀世珍酿三部曲 之

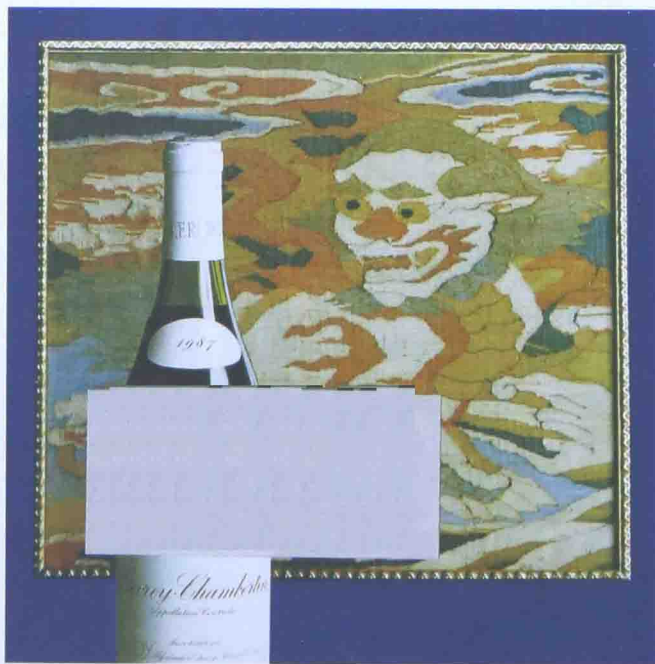
酒缘汇述

(第二版)

Vinum Amandi

A Rendezvous with Wines

陈新民 著



浙江出版联合集团
浙江科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒缘汇述/陈新民著. — 2版. — 杭州: 浙江科学技术出版社, 2012. 5

ISBN 978-7-5341-4454-7

I. ①酒... II. ①陈... III. ①葡萄酒—介绍—世界
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第039847号

书 名 酒缘汇述 (第二版)
著 作 陈新民
封面题字 欧豪年
审核登记号 图字: 11-2011-188号

出版发行 浙江科学技术出版社
杭州市体育场路347号 邮政编码: 310006
联系电话: 0571-85176040
E-mail: zjstp@hotmail.com

排 版 杭州富春电子印务有限公司
印 刷 杭州富春印务有限公司

开 本	890 × 1240 1/24	印 张	14.2
版 次	2006年12月第1版	2012年5月第5次印刷	
书 号	ISBN 978-7-5341-4454-7	定 价	98.00元

版权所有 翻印必究

(图书出现倒装、缺页等印装质量问题, 本社负责调换)

责任编辑 梁 峥
责任校对 张 宁

责任美编 孙 菁
责任印务 徐忠雷



追寻品味人生

——邵玉铭序

本人于公元2000年2月奉派出任台湾《中央日报》董事长兼发行人。台湾经过1988年1月开放报禁以来，由于报业竞争激烈，《中央日报》在财力、设备与人手三面不足的情形下，经营日益困难，报份江河日下。

在该报如此艰难之际，奉命前往服务，深知面对两大挑战：一个是改换版面、丰富内容以吸引读者；二是若读者增加，报份上涨，始有广告进来之可能。因此，改版以丰富内容为第一要务。

《中央日报》“副刊”享誉数十年，是《中央日报》最具吸引力的版面。为吸引读者，在这个版面，我做的两项改革之一是推出陈新民先生的“酒缘”专栏。从2001年8月到2002年12月底，每周一篇。此一专栏推出之后，佳评

如潮涌。由于个人困坐愁城，忙于报务，坦白而言，新民兄的专栏我并无时间一一拜读。但个人虽阮囊羞涩，有时也需美酒美食安慰自己一下，所以每一读到我能够起而效法的专栏，我都前往饭店酒庄一一品尝。我试过的专栏如下：

《攀登饮饌世界的山峰——潮州菜与德国新潮葡萄酒》；

《鱼与霞多丽三部曲》；

《何有解暑夜之方——泰式火锅与美国霞多丽“三剑客”》；

《鱼头颂——沙锅鱼头与莎布里顶级白酒》；

《澎湖石蚶的绝配——雾湾白酒》；

《宝经不待外寻——由中国内地白干谈金门老高粱》；

《有酒可学仙——金门老寿酒与台式黑白切》；

《绍兴酒勾兑功夫的极致——咸亨酒店太雕酒》；

《老绍兴酒老名士——50年陈绍的韵味》。

在品尝之余，深觉新民兄品味高



超，见解独到，所言不虚，敬佩之心油然而生，他在美食与酒国中绝非浪得虚名。但感佩之余，又难免略有嫉羨之情。个人印象最深的事是在他有关绍兴酒专栏刊出不久后，接到一位自称绍兴人的八叟老翁来信，对该专栏称赞备至，向本人打听专栏主人的身世与来历。

本人早年在美国留学，为筹募学费，曾在哈佛大学附近一家高级俱乐部担任调酒师（即 bartender，亦可称为酒保）。该俱乐部为一犹太裔百万富翁所开，内中提供世界各地美酒，本人均曾一一品尝，自认对酒以及品酒尚具知识与经验，但是在拜读本书每一篇章之后，对新民兄只能脱帽致敬，自叹不如。

新民兄为法学硕彦，对宪法学与行政学钻研至深，著作等身，为其同行之翹楚，驰名海峡两岸。依据个人多年与之交游之观察，他可说是白日向学著述，晚上畅享美食美酒，其人生之美好令人赞赏。新民兄最令人惊讶之处，是好酒而不醉。一位美国幽默作家Ogden Nash 曾经说过：糖果固然可口，但是

酒则易醉（Candy is dandy, but liquor is quicker）。此话对新民兄完全不适用。

不久前，新民兄告诉我说，此书要在大陆出版，请我写序，乃一殊荣，是为序。

即 2. 铭

序于 台湾中国文化大学
台北阳明山麓
2006年9月24日





自序——“百大”拾遗

1997年我出版了一本《稀世珍酿——世界百大葡萄酒》（以下简称《稀世珍酿》），这是我在欧美几个权威的酒评家、葡萄酒专业杂志所评选出的顶级的葡萄酒中，挑选出100种价格最昂贵的加以评价，让台湾的葡萄酒欣赏者有一本导引书，来了解为何这些美酒能在竞争激烈的国际酒市中占了如此光耀的一席。

《稀世珍酿》出版时，台湾正是流行葡萄酒，尤其是红酒的最炽热时，本书也幸运地蒙得不少爱酒族的爱护。在各种不同的品酒会上，每次或多或少我都会接获识与不识者的称赞。身为一个作者，读者的支持、鼓励无疑都是最好的精神吗啡，使人振奋。

当然，我也听到不少读者的期许：希望我能继续介绍一些不一定是昂贵的美酒，这是一个“返璞归真”的建议，也是我在《稀世珍酿》序言中所透露的个人的

品酒观：但求酒美，何计贵否？

1997年后，我陆续应邀在《GQ》杂志(1998年)写了一年的专栏及不定期在《酒客》写酒评。台湾《中央日报》董事长兼社长邵玉铭博士为我在《中央日报》副刊开辟一个每周2000字的“酒缘”专栏，自2001年8月起至2002年12月底为止，整整1年5个月。有了如此广阔的原野供我驰骋，我便尽可能地收集《稀世珍酿》内世界百大葡萄酒的“遗珠”，尤其是价格适中者以及酒市新秀。同时，我也广泛请教多位品酒界的高手，请他们提供“百大”拾遗的名单，作为写作素材。经多方比较后，我相信此本《酒缘汇述》大概已可以将“百大”遗珠拣拾殆尽了。

另外，相对葡萄酒外的其他酒类，也常常给爱酒族带来许多美好快乐的时光。成长在台湾的爱酒族也多半先品识其他酒后，才会钟情于葡萄酒。因此，我也将品赏这些酒，包括白兰地、威士忌、清酒甚至中国绍兴酒、白酒的经验，大胆地写出。当然在这些酒类专家前会贻笑大方，但作为本书内容的一部分，也就只能敬请方家视为我个人主观



的浅见了！

本书定名为《酒缘汇述》的理由是由一本清朝乾隆时的《墨缘汇观》获得灵感。这本由大鉴赏家安岐（仪周）所撰写的笔记式目录，把他一生过眼的名画法书，上起魏晋，下迄明末，详予记述，现成为考证我国古代书画最权威的著作。名画与美酒都和品鉴者有缘，所以我将“中副”专栏定为“酒缘”，且美酒应“品”而非“观”，所以为记载品赏心得，才决定以“酒缘汇述”为书名。

本书将我过去在《GQ》、《酒客》及《中央日报》“酒缘”所写的文章集辑而成，每篇都增订若干新资料。同时，写作内容有意地区隔，以使已阅读《稀世珍酿》的读者不会有重复感，读者不妨同时比较参阅。本书可视为《稀世珍酿》的姐妹作。

这本品酒的笔记能顺利出版，应当谢谢前《中央日报》董事长邵玉铭博士的邀稿；副刊编辑黎嘉瑜小姐一年来热心的协助；出版中心前后两位副总经理张德纲及车守同先生与编辑赖雅芹小姐有效率地安排出版细节。《中央日报》

副刊是台湾第一流的副刊，许多台湾学生从小便是读“中副”长大，观摩、学习到文学的写作知识。能在此高格调的文学园地发表著作，可真是我的殊荣呢！

继《稀世珍酿》后，同乡前辈欧豪年教授再次为本书赐题书名，欧大师的墨宝使本书增色不少，我应在此致上最大的谢意。

陈新民

序于 台北

2003年3月





目 录

第一篇 红酒缘

- 3 ◆ 勃艮第顶级酒为知己而生——格厚斯兄妹园
- 11 ◆ 发挥慈善心的邦内医院酒
- 16 ◆ 踏进红酒的品味境界——乐花园的“夜之圣乔治”
- 20 ◆ 寂寞的勃艮第贵族——兰布莱园
- 23 ◆ 王者风范——拿破仑御酒香柏坛与清官厉家菜
- 27 ◆ 黄钟与瓦釜齐鸣——佛跳墙与法国金钟堡红酒
- 30 ◆ 飞香来处岂寻常——波尔多“寻常价格的非寻常美酒”飞香堡
- 33 ◆ 且离山泽做酒农——海盗出身的加农堡
- 36 ◆ 沙砾中的宝石——波尔多拉兰昆堡红酒
- 41 ◆ 细酿美酒伴隐士——法国隐居地夏波地美酒
- 47 ◆ 酒香飘过普罗旺斯——教皇新堡酒
- 52 ◆ 真正的教皇酒——波尔多教皇克里门堡
- 55 ◆ 瑟瑟秋风传酒讯——欢迎薄酒来的到来
- 59 ◆ 大导演的梦之酒——科波拉自编自导的加州鲁必康顶级酒
- 66 ◆ 永恒的蒙特丽娜——加州的国宝酒
- 70 ◆ 白云深处有酒园——加州松岭园的绝唱
- 73 ◆ 海明威灵感之泉——西班牙里奥哈酒
- 77 ◆ 万白之中一点红——勃艮第的“南国红玫瑰”寇东酒
- 80 ◆ 意大利的阳光——伊索酒园的超级香

蒂酒

- 83 ◆ 佛罗伦萨的品味——拉卡撒及费累斯可巴第的梦塔西诺酒
- 88 ◆ 星光、音乐与意大利王者之酒——巴罗洛
- 93 ◆ 美国加州红酒性价比首选——玛莎园
- 96 ◆ 意大利酒园的奇葩——蓝波拉堡
- 100 ◆ 遥想马可·波罗当年——澳洲上都葡萄酒
- 104 ◆ 花老益娇——波尔多彭马鲁酒的大、小色丹堡
- 107 ◆ 美酒新天堂——智利酒的“罗汉”与“天王”
- 111 ◆ 被遗忘的美酒国度——葡萄牙及菲勒拉红酒
- 115 ◆ 碧血黄沙上的葡萄园——以色列戈兰高地酒
- 118 ◆ 以色列酒界巨人——艾德蒙·罗吉德纪念酒
- 121 ◆ 舍尽黑白换红白——法律人搅乱葡萄酒界的一池春水

第二篇 白酒缘

- 129 ◆ 歌声洋溢的奥地利葡萄酒——沼泽园
- 135 ◆ 蜜蜂做证人——由枯菊精选谈奥地利国宝克拉赫酒庄
- 139 ◆ 粒粒皆辛苦的代价——冰雪孕育的冰酒





- 143 攀登饮饌世界的山峰——潮州菜与德国新潮葡萄酒
- 147 且尝酒评家的手艺——迪尔城堡园的金顶精选酒
- 150 唯有玉液伴金声——苏州评弹与恭德洛金顶精选酒
- 154 “百大”遗珍——德国舒伯特园冰酒
- 157 歌德的最爱——德国罗曼蒂克之路上的法兰根酒
- 159 飞入寻常百姓家的德国贵族酒——勋朋堡
- 162 来自法国花园的珍酿——卢瓦尔河的神凯瑟琳酒
- 166 法国式的甜蜜浪漫——波尔多的绪帝罗堡及克里门斯堡
- 169 酒中甘草——德法混血儿的阿尔萨斯白酒
- 172 橘逾淮北必为枳乎——阿尔萨斯雷司令之最“圣云园”
- 175 鱼与霞多丽三部曲
- 183 何有解暑夜之方——泰式火锅与美国霞多丽“三剑客”
- 187 由假酒风波谈美国白酒的沉默大师——奇斯乐
- 191 鱼头颂——沙锅鱼头与莎布里顶级白酒
- 194 银色月光下的喜悦——“澳洲第一甜酒”第一贵族
- 198 澎湖石蚶的绝配——雾湾白酒

- 201 秋色赋酒——以杏黄枫红佐伴法国伏旧白酒
- 204 葡萄牙超级白酒——雌熊之穴
- 207 意大利“第一白”——卡德·巴斯克的霞多丽白酒
- 211 最浪漫的香槟酒——佩绿雅珠玉酒厂的“美好年代”香槟
- 218 典雅富丽的欢乐之泉——克礼克·彭莎登的“伟大夫人”香槟

第三篇 其他酒缘及酒趣

- 225 意大利的古早酒——圣酒
- 227 奥地利的“红色精灵”——总统先生酒
- 230 佐谈助兴第一选择——苏格兰单一麦芽威士忌
- 234 为小众饮家服务——酒商单一麦芽威士忌
- 237 由德国顶尖白兰地阿思巴老酒谈XO白兰地
- 240 德国黑森林的精灵——樱桃烧
- 243 红白碰——意大利白干格拉帕绝配麻辣火锅
- 247 来自北国的震撼——俄罗斯“首都伏特加”
- 250 贺寿无上妙品——法国阿马邑年份白兰地
- 254 瓶中无岁月——喜尝25年陈台湾老白兰地
- 257 宝经不待外寻——由中国内地白干谈金门老高粱
- 259 有酒可学仙——金门老寿酒与台式黑白切





- 262 67 饮过樱花第几樽——日本清酒的饮趣
- 267 68 文豪尾崎士郎誉为“日本第一”——贺
茂鹤大吟酿
- 271 69 珠沫云涌黄金液——德国啤酒第一品牌
华士坦
- 274 70 绍兴酒勾兑功夫的极致——咸亨酒店
太雕酒
- 277 71 老绍兴酒老名士——50年陈绍的韵味
- 280 72 茅香的霸气与侵略性——5种茅台酒的
品试
- 284 73 黄海之滨的巧遇——青岛杂鱼锅与丝路
葡萄酒
- 288 74 喜为美酒换新装——自制酒标的私房酒
- 291 75 用中国彩墨挥洒法国酒香——1996年份
木桐·罗吉德堡新酒标与古干的艺术
- 297 76 艺术光环圈住酒瓶身——酒标的艺术
- 303 77 不可独酌——体验葡萄美酒的生命
- 306 78 怀才不遇的波特酒
- 316 79 被遗忘的神秘之酒——马德拉白酒
- 319 80 圣诞歌声伴酒香——喝雪莉酒的奇妙经验
- 324 81 欧游酒缘



酒缘匪迷

第一篇

红酒缘



君之文而隨幽花遠更清涼落溪石冷香
 對皮衣是同游此游新紅園香為子懷昔訪法國
 藥內故宅遊池其趣異同不一因以書之
 唐君大昌



1995年份格厚斯兄
 妹园的大依瑟索酒，
 年产量不超过2000
 瓶。以其气质卓然
 飘逸，赢得法国酒界
 “学士酒”的称誉。
 背景为欧豪年大师的
 《荷塘垂柳》，为国
 画版本的莫奈睡莲，
 更衬托了本酒的优雅
 逸尘(作者藏品)。



勃艮第顶级酒为知己而生

格厚斯兄妹园



看中台湾市场的消费能力，世界各酒庄纷纷来台促销。此举也为本地葡萄酒消费者提供一个“边走边学”的机会，借此学习品酒方式，提升品酒水准。举一个最明显的例子：刚开始时酒友们脑中只有法国红酒的印象，能够叫出波尔多五大酒庄的名字的就算是“酒林高手”，可以在酒伴们中充当教练的角色了。至于其他国家的红酒，例如美国、意大利，对于酒友而言，固然不需要知道，甚至连法国另一个红酒“酒乡”——勃艮第，也等闲视之，仿佛天下唯有波尔多产酒似的！

但是，近年来情况开始转变了。愈

来愈多的进口商甘冒滞销的危险，也努力克服标识复杂且资讯缺乏的困难，引进仍是“台湾酒类进口处女地”的勃艮第酒。

不少酒界朋友开始尝试体会勃艮第酒的美

妙。欧美社会常以勃艮第酒，尤其是顶级酒是否在一个地方受到欢迎，来作为断定该地区品酒文化的高低标准，看来台湾已经走上了“精致饮酒文化”的正途了！

天下事好“无独有偶”。汽车界有所

谓的“双B”，即Benz及BMW，恰巧，法国葡萄酒也有“双B”，除了波尔多(Bordeaux)外，还有一个就是大名鼎鼎的勃艮第(Burgundy)。在爱酒人士的眼中，勃艮第酒更是代表着眼力、品味及艺术



勃艮第小丘陵处处，无不飘逸灵气，难怪能酿出美酒。

的结合。到底勃艮第酒有什么魅力，使品酒行家对其青睐更胜波尔多酒？

你若向一位欧美品酒专家请教，一瓶顶级的波尔多好酒和一瓶顶级的勃艮第酒相差有多少？他大概考虑一下后会告诉你：约有400英里（about 400 miles）之远。这是由一位英国酒学大家诺曼（Remington Norman）所做的比喻。可别误解这“400英里”的差距很小。当知中国文化的确是一个讲究形容词的文化，常把形容词夸张到不可思议的程度。诸如李白的“白发三千丈”、李商隐的“蜡炬成灰泪始干”，抑或是凡夫俗女们情书中的“海枯石烂”，哪一样不是令人动魄惊心地带加重语气呢？诺曼称“双B”之间差距400英里，换成中国形容词大致就是“差距十万八千里”了！我们不妨综合各派酒学大师们的经验及分析，看看勃艮第酒有哪些吸引人的特质。

首先，我们当然要把勃艮第酒加以正名！一般所说的勃艮第酒是指生产于勃艮第地区的葡萄酒。勃艮第的面积有3.9万多公顷（1公顷=0.01平方千米，下同），年产量计2.5亿升，换算成每

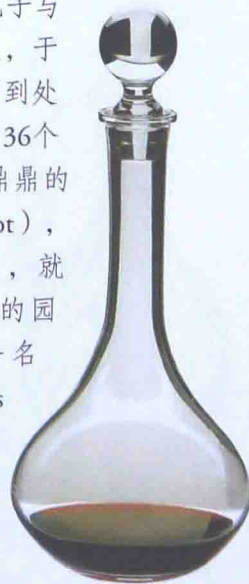
瓶750毫升的标准瓶，可以高达3.3亿瓶以上，数量惊人，其中绝大多数是日常饮用的餐酒。受到爱酒人士独钟的勃艮第美酒，也即可以匹敌波尔多酒者，乃指列入优质酒的顶级(Grand Cru)及一级(Premier Cru)而言，特别是后者。前者顶级酒区共有32处，总产量仅占整个勃艮第酒的1%而已。后者一级酒区共有近百个，总共有561座酒园获此殊荣，但其品质就较前者略逊一筹。所以，本文所称的一流勃艮第酒，是专指“顶级”的本区佳酿而言。

勃艮第顶级酒比起波尔多酒，带有更强烈的贵族气！这跟法国宫廷指定勃艮第酒为宫廷用酒不无关联。法国在1789年爆发震惊世人的大革命之前，所谓的“太阳王朝”极尽奢华地度过了100年，巴黎成为全欧洲政治、经济、文化及时髦玩意的中心。国王与侍臣、贵族、贵妇、各国使节几乎日日夜夜酒食争逐。波旁王族们在凡尔赛宫每餐佐伴的，都是来自勃艮第的美酒。至于波尔多酒，则是属于中产阶级及商人们的饮用酒，还没有登上“御席”的资格。当然，漏网之鱼不能说没有。有些权臣，

例如当时曾经一口气把拉费堡、拉图堡及木桐堡纳入囊中的西谷公爵(Alexander de Segur)，便曾把私人生产的波尔多酒引介到法国王宫。不过，比起勃艮第酒受到上流社会欢迎的普遍程度，波尔多酒所拥有的“富气”，比不上勃艮第酒的“贵气”！勃艮第各名园既然生产这么出名的“贡酒”，名园的主人不是贵族，就是“大和尚”(天主教会)，勃艮第酒园与“旧王朝”势力画上了等号，于是，一旦大革命爆发后，几乎所有勃艮第的名园无一幸免，遭到清算、园东被处决及园产被拍卖、充公的噩运！“名花遭劫”成了勃艮第名园比起波尔多酒园还不幸的命运写照。

勃艮第酒比起波尔多酒最大的差别是“个性品味”更为出众！勃艮第顶级酒和波尔多顶级酒的划分标准不一样。波尔多的顶级酒是比较各个酒厂(酒园)后，决定哪一个酒厂可拥有此品质保证书，故是“认厂”制，而勃艮第顶级酒则是“认地”制。简言之，以每个酒区的酿酒自然环境作评判因素，法国人给这种决定葡萄生长及能否酿成绝妙好酒的“微观环境”取了一个法文名字

“克里迈”(climat)。克里迈综合了一个“同质”地区的土壤结构、排水效果、坡度、日晒多寡、葡萄品种，以及酿酒者平均的技巧、过去声望等，在通盘考查后才决定给予“顶级”称号。所以，一个勃艮第的顶级酒园，因为不止一家酒厂，故名称应该称为“顶级酒区”。而问题也就出在这里，自从法国大革命后，所有勃艮第名园都被政府拍卖，分给佃农。拿破仑随后当政，在1806年公布的《民法典》，又更进一步废止以往的男子继承制，规定儿子与女儿皆是遗产的继承人，于是造成今日勃艮第酒园到处都是小农制。例如名列36个顶级酒园之一、大名鼎鼎的伏旧园(Clos de Vougeot)，小小的51公顷园区里，就零星散布着82个不同的园主，而其邻近的另一名园大依瑟索(Grands Echézeaux)，面积仅有9公顷余，也共有20多个酒园。勃艮第的小酒农多半是家传



事业，据统计，每家“标准”拥有葡萄园面积是1公顷，年产量在5000瓶上下。因此，如果该小农拥有的园区是具有顶级水准，自然是寸土寸金，成为各名园所垂涎的目标，一不小心酿制不成好酒或一时周转不灵，就易为它园并购。所以，每家莫不就兢业业，其情形正如同我们台湾南部农村，拥有一级良田的农人都会精耕一样！

勃艮第酒的声誉就这样打出来了！试想，同样是挂着顶级标志同一年份的



伏旧园，一共可能有82种不同口味，而同一年份波尔多各酒厂的口味则基本上差异不大，且都以此作为注册商标！故勃艮第酒的个性色彩极为浓厚。品酒专家们之所以异于一般泛泛爱酒人士，就在于他们具有特别的分析、鉴别能力！同属顶级的勃艮第酒到底差别在哪里，

就是品酒大师们卖弄绝活的时机。他们可能说是泥土的关系，这块园区的黏土太多，以至于“土味”太重；另一个可能解说园区排水不良，所以酒质不够结实；还有一位则认为提早两天收成是因素，因为可能此地向阳、坡度陡，葡萄糖分不足，酒精浓度偏低。每只酒的来源不同，土壤及克里迈不同，酿制手法也不同，会使爱者极爱、恨者极恨，双方都可以头头是道地谈出一大篇理由。

勃艮第酒的个性色彩，再加上产量的稀少，使得顶级且属于名园级的勃艮第酒常是高居红酒价格最高层的一群。被称为红酒世界“天王巨星”的罗曼尼·康帝(La Romanée-Conti)，年产量不过6000瓶，最新年份的酒一上市，一瓶非人民币4万元不可。而由有勃艮第“铁娘子”之称的拉鲁(Lalou)主持的乐花(Leroy)酒园所出产的圣维望之罗曼尼(La Romanée Saint-Vivant)，一上市也非万元人民币不能购得。“价昂、量少”变成形容顶级勃艮第名酒最好的用词。尤其是个人色彩的南辕北辙，使勃艮第酒反而变成爱酒人士的“试金石”，不少初入饮酒之门的人士，往往不知如何下

手品尝勃艮第酒。在此，笔者愿意提供一个建议：由“名家”的作品着手！位于勃艮第金坡中的夜坡，也是环绕着7个顶级酒园(包括传奇的罗曼尼·康帝园在内)中段的沃恩·罗曼尼(Vosne Romanée)酒村，有一个酒园世家格厚斯(Gros)酒园，所酿制的一系列勃艮第好酒，可以让新学及已入门的爱酒人士体会出勃艮第酒的奇妙神韵。

提起格厚斯家族，欧美酒界无人不知，因为此家族目前共有4个成员，皆酿制一流的勃艮第酒，堪称是“酒园世家”。家大业大，子孙众多，家族成员和历史如同一本厚书，容我择要介绍。

格厚斯王朝的历史开始在1860年，老园主阿芳士(Alphonse Gros)在沃恩村买下2公顷的园区，开始了酿酒的生涯，但还只是个微不足道的小酒农。1882年，阿芳士的儿子路易斯·古斯塔夫(Louis-Gustave)购入顶级酒区李其堡(Richebourg)内2公顷的园地，开始晋级“顶级酒园”庄主的行列。随后家族事业蒸蒸日上，陆续并购附近小园。到了1920年，当时园务由路易斯·古斯塔夫的孙子路易斯负责，更是大手笔地把园产范围伸向历史

名园伏旧园、木西尼(Le Musigny)及大依瑟索，并且都是极优的地段。路易斯的开疆拓土，造就了格厚斯王国全盛期的最高峰。

1951年路易斯去世，遗下三男一女。刚开始的12年，兄妹尚能合作，老大古斯塔夫(Gustave)管理酒窖、老二杰(Jean)负责园务、老三冯双(Francois)负责文书及财务、老四妹妹柯蕾(Colette)协助杂务。兄妹合作的美景直到1963年冯双结婚，开始分家自立门户。由于老大及老么未结婚，故财产分成3份，老大及么妹于是组成格厚斯兄妹园(Gros Frere et Soeue)，分到了大依瑟索园及伏旧园部分的遗产，可以说是3份里最优质的一部分。至于李其堡园内的园产，因为太有价值，故三家各分得1份。

经过30年的岁月，老人们去世，格厚斯家族又重新洗牌。先从老大及么妹的格厚斯兄妹园说起。

由于两人都未婚无子，在大哥1984年去世后无人承嗣，故由二弟杰的次子伯纳(Bernard)和姑姑一起经营。老二杰的园务(杰·格厚斯)甚佳，目前由精力充沛的长子米歇尔(Micheal)当家，从1996