

波尔多

顶级葡萄酒品鉴

THE TOP 10 FINEST WINES FROM BORDEAUX

—Chinese Connoisseur's Guide (1980-2010)

熊建明 著



中国轻工业出版社

九江学院图书馆



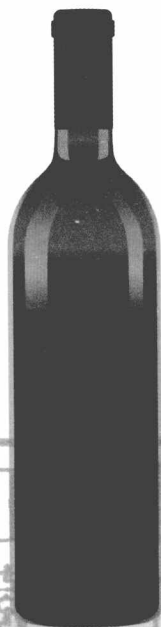
1831466

1530964

THE TOP 10 FINEST
波尔多顶级葡萄酒品鉴
WINES
FROM BORDEAUX

——Chinese Connoisseur's Guide
(1980-2010)

熊建明 著



TS262.61/

2018



 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

波尔多顶级葡萄酒品鉴 / 熊建明著. —北京: 中国轻工业出版社, 2012.1

ISBN 978-7-5019-8402-2

I. ①波… II. ①熊… III. ①葡萄酒-介绍-波尔多
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第167223号

波尔多顶级葡萄酒品鉴

责任编辑: 古倩

策划编辑: 古倩 责任终审: 劳国强 封面设计: 逸水翔天

版式设计: 逸水翔天 责任监印: 吴京一

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 北京画中画印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2012年1月第1版第2次印刷

开本: 889×1194 1/32 印张: 7

字数: 220千字

书号: ISBN 978-7-5019-8402-2 定价: 48.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

111493S1C102ZBW

序

2008年2月，笔者的第一部葡萄酒著作《世界百大珍稀葡萄酒鉴赏》【荣获“2010年世界美食图书大奖”（The Best Wine History Book in China）】由中国轻工业出版社出版后，至2011年11月的三年多时间内，先后共印刷了7次。2011年4月，笔者的第二部葡萄酒著作《世界百大葡萄酒·百年志 1900-2008》已在中国轻工业出版社付印发行。

上述两部著作面世后，得到了广大读者的垂青和厚爱，笔者在此致以深深的谢意。许多读者朋友纷纷来信或发来邮件，建议我写一本有关葡萄酒的具体评分、配菜（主要是配中国菜），以及如何品鉴葡萄酒的色、香、味和陈年潜力等方面内容的书籍。笔者不敢怠慢，遂将自己近期（从2007年至今）品尝过的法国波尔多十大名庄部分葡萄酒（1980年-2010年）的品酒笔记拿出来，结合相关酒庄向笔者提供的资料等，撰写出《波尔多顶级葡萄酒品鉴》（The Top 10 Finest Wines from Bordeaux—Chinese Connoisseur's Guide）一书，在此以飨读者朋友，并请斧正。

为便于读者对本书的了解，笔者特作以下说明：

一、所谓波尔多十大葡萄酒，是笔者遴选出的波尔多地区最具代表性的十大酒庄生产的红葡萄酒，共31个年份（自2010年至1980年止，其中有些年份的葡萄酒未经品尝而无法发表评论）。

这些酒庄由两部分组成：第一部分是位于波尔多市吉伦特河左岸地区

(Gironde Left Bank) 的六家传统名庄，即于1855年在巴黎世界博览会上，由法国当局首次公布的获得波尔多梅铎地区“一级特等酒庄”的（Premiers Crus）四家酒庄：拉菲酒庄（Domaines Lafite Barons De Rothschild）、拉图酒庄（Château Latour）、玛高酒庄（Château Margaux）和奥比昂酒庄（Château Haut Brion），以及于1973年，由法国农业部破例荣升为梅铎地区“一级特等酒庄”的木桐酒庄（Château Mouton Rothschild）；另有同属奥比昂酒庄系的拉密逊·奥比昂酒庄（Château La Mission Haut Brion）。

第二部分是吉伦特河右岸地区(Gironde Right Bank)的四家名庄。包括：帕丘斯酒庄（Château Pétrus）、里鹏酒庄（Le Pin）；获得圣-艾美浓地区(Saint-Émilion)第一特等A级（Premiers Grands Crus Classés A）的白马酒庄（Château Cheval Blanc）、奥松酒庄(Château Ausone)。

二、葡萄酒的评分标准主要依据其颜色和外观、香味、口感、陈年潜力四个方面。采用国人熟悉的百分制，100分为满分。在100分中，口感（单宁、酸甜度、浓郁度、柔滑程度、层次感、余味持续时间，有无异味等）占45%；香味（香气组成及复杂程度、持续时间等）占35%；颜色和外观（纯度、美丽程度）占10%；陈年潜力占10%。

根据葡萄酒品质，评分共分七个档次，具体是：1.极佳，无瑕疵（100分）；2.特别优秀（95~99分）；3.优秀（90~94分）；4.良好（80~89分）；5.一般（70~79分）；6.可以接受（60~69分）；7.次品，不可饮用（59分以下）。为了让读者更清晰地了解葡萄酒的得分，在上述七个档次中，又分成了18组评分：100分；98~99分，97~98分，95~96分；93~94分，92~93分，90~91分；88~89分，86~87分，85~86分，83~84分，80~82分；78~79分，75~77分，70~74分；65~69分，60~64分；59分以下。

在此，笔者重点介绍一下葡萄酒香气的构成（有的葡萄酒专卖店有一种专门用于辨别葡萄酒香气的香块出售）。

葡萄酒中的香气千变万化。辨别葡萄酒香气，主要依赖人们嗅觉的灵敏度和静心程度。所谓“香气”，是指人们通过嗅觉感受到的气味（而非由口腔所感受到的“滋味”）。有专家认为，在一瓶葡萄酒中，可以嗅出数百种不同的香气。一般来讲，葡萄酒的香气可分为五个类别：

第一个类别为新鲜花、草香型：薰衣草，康乃馨，金银花，茉莉花，橘树花，玫瑰，丁香花，百里香，桂花，薄荷，香草，甘草、新鲜青草，新鲜树叶等；

第二个类别为水果和植物香型：黑加仑子（黑醋栗），樱桃（车厘子），李子，蓝莓，黑莓，苹果，桃子，梨，杏，柑橘，橙，柠檬，菠萝，芒果，荔枝，青椒，蘑菇、橡木，雪松，桉树等；

第三个类别为食物或食物发酵后的香型：烤面包，烤烟，烟叶，烟熏肉，牛奶，雪茄，咖啡，可可，巧克力，焦糖，果酱，铅笔屑，烤板栗，烤核桃，奶酪，水果蛋糕，英国红茶，普洱茶，木炭，烟熏木等；

第四个类别为香料香型：胡椒粉，桂皮，茴香，八角，丁香，肉桂，豆蔻，姜黄，酱油，中草药等；

第五个类别为化学和矿物质的香型：焦炭，焦油，沥青，皮革，黏土，朽木（湿烂发霉的木头），石墨，矿物质等。

在掌握了上述香气的辨别诀窍后，读者朋友就可以充分享受到葡萄酒中华丽的醇香。

三、最佳品尝时间主要取决于葡萄酒的状态和陈年潜力。影响葡萄酒陈年潜力的因素较多，如葡萄品种及其混合配比、酿酒技术、酒瓶的容量、储存条件等，这些都将直接影响到葡萄酒的陈年潜力。在陈年过程中，葡萄酒的色、香、味等都会发生一系列变化。先是葡萄酒的颜色会从初期的色泽逐渐发生变化；其次是葡萄酒的香气、单宁和酒身结构也会发生变化，逐渐会失去新酒味道的特点，从而演变成浓郁醇香的口感，或者容貌不再。

四、本书所指的参考价格，是指在我国境内每瓶（750mL）葡萄酒的零售价格范围（由最低到最高），以人民币计。上述价格范围参考了佳士德（Christie's）、苏富比（Sotheby's）、美国光谱（Spectrum Wine Auctions）等世界著名拍卖行最近在伦敦、纽约、洛杉矶、巴黎和香港等地的葡萄酒拍卖成交价，以及国内市场目前（本书出版时）葡萄酒的零售价格。

五、配菜原则是菜的味道不要盖过葡萄酒的香气和味道，最好使二者相得益彰。需要提醒读者注意的是：喝红葡萄酒时，遇到太甜的菜，口感可能会觉得苦涩；遇到太辛辣的菜，口感可能会觉得更辣；遇到海鲜，海鲜可能会变得粗糙，还可能会产生腥臭味。因此，笔者建议，每次在喝完葡萄酒后，最好用温水漱口。

基于上述因素，配菜时要尽量避免“葡萄酒与菜肴相克”的情况，以免享受不到葡萄酒中的优雅韵味。单宁含量高、刚烈浑厚、香味浓

郁、陈年的葡萄酒可以搭配味道较重的煎烤卤蒸或红烧的牛肉、羊肉、猪肉、家禽肉类、海（河）鲜等菜肴；反之，搭配的菜肴可以选择味道较轻的红烧或卤蒸的各种肉类、红烧或干烧鱼类、菌类等。

葡萄酒是一门“永无止境”的学问，不仅涉及农业、天文、地理、化学、物理方面，还有宗教、历史、语言、民族风俗、饮食习惯等方面的知识。笔者对本书中的每一款葡萄酒都进行了一一品评（有些葡萄酒曾品尝过多次，以最近的一次为准），提出了配菜、最佳品尝时间的建议，并分别就其颜色、香味、单宁、层次、酸甜度、浓稠度、口感、余味等方面发表见解，给出了最终评分。有了这样亲身品尝的体验，葡萄酒的个中滋味才能描绘得出来。也许这个评价结果或多或少带有笔者的主观意念，但这也是葡萄酒的魅力所在。这个评价结果是否合乎各位的见地，那就“仁者见仁、智者见智”了。当然，品尝葡萄酒最关键的是自己味蕾的感受与体验，别人所做的一切都是无法替代的。

世界著名葡萄酒大师(Master of Wine)、佳士德拍卖行名酒部主管葛帝斯(Charles Curti's MW)先生特地为本书的出版发表评论。本书的出版还得到了美国光频谱葡萄酒拍卖行，佳士德拍卖行名酒部副总裁、葡萄酒专家李少鹏先生的支持。笔者在此一并表示衷心的感谢。



2011年7月于深圳

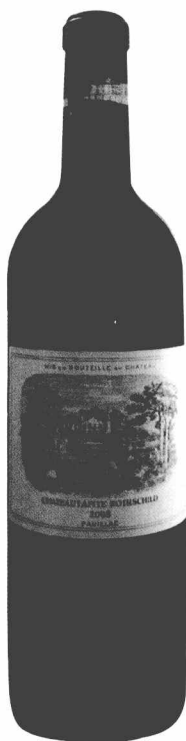
目录 CONTENTS

序

第一章 吉伦特河左岸地区 1 Gironde Left Bank

第一节 拉菲 3 Château Lafite Rothschild

1. 2008年拉菲·····	4
2. 2007年拉菲·····	5
3. 2006年拉菲·····	6
4. 2005年拉菲·····	6
5. 2004年拉菲·····	7
6. 2003年拉菲·····	8
7. 2002年拉菲·····	9
8. 2001年拉菲·····	9
9. 2000年拉菲·····	10
10. 1999年拉菲·····	11





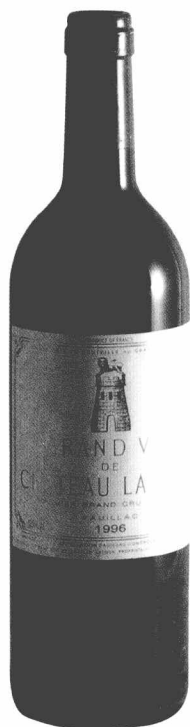
11. 1998年拉菲	12
12. 1997年拉菲	12
13. 1996年拉菲	13
14. 1995年拉菲	14
15. 1994年拉菲	15
16. 1993年拉菲	15
17. 1992年拉菲	16
18. 1991年拉菲	16
19. 1990年拉菲	17
20. 1989年拉菲	18
21. 1988年拉菲	18
22. 1987年拉菲	19
23. 1986年拉菲	20
24. 1985年拉菲	20
25. 1984年拉菲	21
26. 1983年拉菲	22
27. 1982年拉菲	22
28. 1981年拉菲	24
29. 1980年拉菲	24



第二节 拉图 27

Château Latour

1. 2008年拉图	28
2. 2007年拉图	28
3. 2006年拉图	29
4. 2005年拉图	30
5. 2004年拉图	31
6. 2003年拉图	31
7. 2002年拉图	32
8. 2001年拉图	33
9. 2000年拉图	34
10. 1999年拉图	35
11. 1998年拉图	35
12. 1997年拉图	36
13. 1996年拉图	37
14. 1995年拉图	38
15. 1994年拉图	38
16. 1993年拉图	39
17. 1992年拉图	40
18. 1991年拉图	40
19. 1990年拉图	41



20. 1989年拉图	42
21. 1988年拉图	42
22. 1987年拉图	43
23. 1986年拉图	43
24. 1985年拉图	44
25. 1983年拉图	45
26. 1982年拉图	45
27. 1981年拉图	46

第三节 木桐 49

Château Mouton Rothschild



1. 2008年木桐.....	50
2. 2007年木桐.....	51
3. 2006年木桐.....	51
4. 2005年木桐.....	52
5. 2004年木桐.....	53
6. 2003年木桐.....	53
7. 2002年木桐.....	54
8. 2001年木桐.....	55
9. 2000年木桐.....	55
10. 1999年木桐	56

11. 1998年木桐	57
12. 1997年木桐	57
13. 1996年木桐	58
14. 1995年木桐	59
15. 1993年木桐	59
16. 1992年木桐	61
17. 1991年木桐	61
18. 1990年木桐	62
19. 1989年木桐	62
20. 1988年木桐	63
21. 1986年木桐	63
22. 1985年木桐	64
23. 1983年木桐	65
24. 1982年木桐	65
25. 1981年木桐	67



第四节 玛歌 69

Château Margaux

1. 2010年玛歌	70
2. 2009年玛歌	70
3. 2008年玛歌	71





4. 2007年玛歌	72
5. 2006年玛歌	72
6. 2005年玛歌	73
7. 2004年玛歌	74
8. 2003年玛歌	74
9. 2002年玛歌	75
10. 2001年玛歌	75
11. 2000年玛歌	76
12. 1999年玛歌	77
13. 1998年玛歌	77
14. 1997年玛歌	78
15. 1996年玛歌	79
16. 1995年玛歌	79
17. 1994年玛歌	80
18. 1993年玛歌	80
19. 1992年玛歌	81
20. 1990年玛歌	82
21. 1989年玛歌	82
22. 1988年玛歌	83
23. 1986年玛歌	84
24. 1985年玛歌	84
25. 1983年玛歌	85

26. 1982年玛歌	86
-------------------	----

27. 1981年玛歌	86
-------------------	----

第五节 奥比昂	89
---------------	----

Château Haut Brion

1. 2008年奥比昂	90
-------------------	----

2. 2007年奥比昂	90
-------------------	----

3. 2006年奥比昂	91
-------------------	----

4. 2005年奥比昂	91
-------------------	----

5. 2004年奥比昂	92
-------------------	----

6. 2003年奥比昂	93
-------------------	----

7. 2002年奥比昂	93
-------------------	----

8. 2001年奥比昂	94
-------------------	----

9. 2000年奥比昂	95
-------------------	----

10. 1999年奥比昂	95
--------------------	----

11. 1998年奥比昂	96
--------------------	----

12. 1997年奥比昂	96
--------------------	----

13. 1996年奥比昂	97
--------------------	----

14. 1995年奥比昂	98
--------------------	----

15. 1994年奥比昂	98
--------------------	----

16. 1993年奥比昂	99
--------------------	----





17. 1992年奥比昂	99
18. 1990年奥比昂	100
19. 1989年奥比昂	101
20. 1988年奥比昂	101
21. 1986年奥比昂	102
22. 1985年奥比昂	102
23. 1983年奥比昂	103
24. 1982年奥比昂	104
25. 1980年奥比昂	105

第六节 拉密逊·奥比昂 107

Château La Mission Haut Brion



1. 2008年拉密逊·奥比昂	108
2. 2007年拉密逊·奥比昂	108
3. 2006年拉密逊·奥比昂	109
4. 2005年拉密逊·奥比昂	109
5. 2004年拉密逊·奥比昂	110
6. 2003年拉密逊·奥比昂	111
7. 2002年拉密逊·奥比昂	111
8. 2001年拉密逊·奥比昂	112
9. 2000年拉密逊·奥比昂	113

10. 1999年拉密逊·奥比昂	113
11. 1998年拉密逊·奥比昂	114
12. 1997年拉密逊·奥比昂	115
13. 1996年拉密逊·奥比昂	115
14. 1995年拉密逊·奥比昂	116
15. 1994年拉密逊·奥比昂	116
16. 1993年拉密逊·奥比昂	117
17. 1992年拉密逊·奥比昂	117
18. 1991年拉密逊·奥比昂	118
19. 1990年拉密逊·奥比昂	118
20. 1989年拉密逊·奥比昂	119
21. 1988年拉密逊·奥比昂	120
22. 1987年拉密逊·奥比昂	120
23. 1986年拉密逊·奥比昂	121
24. 1985年拉密逊·奥比昂	121
25. 1984年拉密逊·奥比昂	122
26. 1983年拉密逊·奥比昂	123
27. 1982年拉密逊·奥比昂	123
28. 1981年拉密逊·奥比昂	124
29. 1980年拉密逊·奥比昂	124

