

亲近波尔多葡萄酒世界的顶级指南

波尔多葡萄酒

| 鉴赏手册 |

【法】安托万·勒贝格 (Antoine Lebègue) 著
曹雅歌 吴明楠 译

Les vins de Bordeaux

揭秘波尔多葡萄酒的独特地理成因

波尔多葡萄酒的购买、贮藏与品鉴及餐酒搭配知识

波尔多的历史、酒庄城堡、分级制及品牌酒知识

波尔多葡萄酒的年份

波尔多的六大法定分区特色及葡萄酒代表品种



化学工业出版社

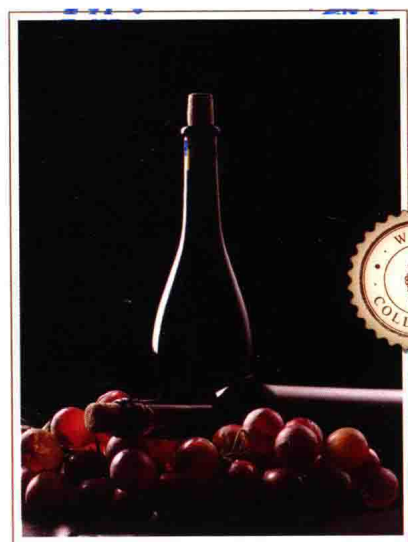
亲近波尔多葡萄酒世界的顶级指南

波尔多葡萄酒

| 鉴赏手册 |

【法】安托万·勒贝格 (Antoine Lebègue) 著
曹雅歌 吴明楠 译

Les vins de Bordeaux



化学工业出版社

· 北 京 ·

本书引进法国著名葡萄酒系列丛书，是一本非常实用的波尔多葡萄酒指南读物。作者安托万·勒贝格出生于波尔多，熟知波尔多的历史文化，著有多本葡萄酒类作品。这本书力图由浅入深，由点及面，让中国读者全方位、多角度地认识并学会鉴赏波尔多葡萄酒。

全书共分五章，第一章从波尔多入门开始，讲述了波尔多的历史、酒庄城堡、分级制度及副牌酒与品牌酒知识。第二章从波尔多的风土环境及生产管理方面为大家揭秘波尔多葡萄酒的独特地理成因。第三章介绍了至关重要的波尔多葡萄酒的年份。第四章详细讲解了波尔多葡萄酒的购买、贮藏与品鉴及餐酒搭配知识。最后一章则详细讲述了波尔多的六大法定分区特色及葡萄酒代表品种。

读完本书，相信您说起波尔多葡萄酒来定会头头是道，如数家珍，更能成为波尔多葡萄酒的品鉴及收藏高手。

图书在版编目(CIP)数据

波尔多葡萄酒鉴赏手册 / [法]勒贝格 (Lebègue, A.) 著; 曹雅歌, 吴明楠译. —北京: 化学工业出版社, 2014. 6
ISBN 978-7-122-20327-4

I. ①波… II. ①勒… ②曹… ③吴… III. ①葡萄酒-品鉴-法国-手册 IV. ①TS262.6-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第083262号

Les livrets du vin/Les vins de Bordeaux ©2012, HACHETTE
LIVRE(Hachette Pratique).

Chinese edition arranged through Dakai Agency Ltd.

Author of the text: Antoine Lebègue

本书简体字版由Hachette Livre. 授权化学工业出版社独家出版发行。

未经许可，不得以任何方式复制或抄袭本书的任何部分，违者必究。

北京市版权局著作权合同登记号：01-2013-2794

责任编辑：李娜 马冰初

文字编辑：谢蓉蓉

责任校对：程晓彤

装帧设计：IS溢思视觉设计工作室

出版发行：化学工业出版社（北京市东城区青年湖南街13号 邮政编码100011）

印装：北京画中画印刷有限公司

710mm×1000mm 1/16 印张13 字数290千字

2014年10月北京第1版第1次印刷

购书咨询：010-64518888（传真：010-64519686）

售后服务：010-64518899

网 址：<http://www.cip.com.cn>

凡购买本书，如有缺损质量问题，本社销售中心负责调换。

定 价：89.00元

版权所有 违者必究

波尔多，从未停下前行的步伐

“它很快就会像咖啡和拉辛（诗人）一样成为浮云”。波尔多葡萄酒曾经被尖刻的塞维涅伯爵夫人扣上了这样一顶帽子，不过，这句话她总算说对了一半。今天，葡萄酒的地位绝对不亚于“咖啡和拉辛”。尤其是进入二十一世纪以来，人们对波尔多葡萄酒更加痴狂。

然而，这全球首屈一指的葡萄酒产区却几乎是在阴差阳错之下产生的。自新石器时代起，波尔多这片土地便居于水边，因此这里首先成为了一座港口，同时也是法国、英国与意大利之间的锡器贸易之路途中的商业中心。待到归途时，锡器商人与阿基坦贵族便乐于流连此地，品味葡萄酒。但当去往大不列颠的罗马军队在此驻军之时，他们又摇身一变，从消费者转变为商人，将大量盛满了葡萄酒的双耳尖底瓮售卖给军人。及至中世纪时期，英国国王亨利二世登基，他与妻子埃莉诺·阿基坦开放了英国对波尔多的葡萄酒市场，阿基坦公国与大英帝国的贸易自此繁荣活跃起来。

当然，我们不能将波尔多葡萄酒的发展史仅仅归于一种历史的偶然性，或是简单的商业契机。我们更应该去了解的是波尔多得天独厚的地理位置，为其所带来的必然繁荣。波尔多位于加龙河与多尔多涅河沿岸，这里的土质特别适合葡萄的生长，这里的土壤、气候及其微气候可以将某些葡萄品种的潜质发挥到极致。于是，在这片纵贯 140 公里（1 公里 = 1 千米）、横贯 80 公里的土地上诞生了如此多元化的产品和产区。

因此，我们所说的波尔多风格不单纯指一种口味，更是一种刚柔并济的精神。在这片广袤的大地上，不同产区的葡萄酒如同百花齐放，无论是陈年红葡萄酒、甜白葡萄酒还是干白葡萄酒，都具有其独特的风格以及优秀的陈化潜力。

从砾石成堆的梅多克产区和佩萨克 - 雷奥良产区直至黏土膨胀的波美侯产区，人们辛勤的劳动加上适合葡萄生长的风土条件，这一切，在漫漫长路中造就了波尔多产区的荣耀。您会发现，在这里，新的好酒庄层出不穷，有永远挖掘不尽的发展空间；今天，葡萄酒商们仍在继续探索及酿制风格多样的葡萄酒。我们不得不说，波尔多的葡萄酒世界从未停下前行的步伐，它用累世的繁荣击碎了塞维涅伯爵夫人不负责任的言论。

► 《波尔多葡萄酒节》。波尔多股票交易所广场周围建筑物古典主义的立面上正在上演葡萄酒的声光盛宴。





Le vignoble bordelais

波尔多葡萄产区划分

Le vignoble bordelais

波尔多葡萄产区由吉伦特河（Gironde）、加龙河（Garonne）和多尔多涅河（Dordogne）围绕而成，这三条河流建立起一道天然的气候屏障，保证了该地区的自然环境非常适宜葡萄生长。同时，水路的畅通也为葡萄酒贸易的流通带来了便利条件。加龙河与吉伦特河南部的地区（梅多克与格拉芙产区），被称作“左岸”；多尔多涅河北部的地区（主要是指黎布尔涅产区），被称作“右岸”。在波尔多产区的周边，北部是出产白兰地的夏朗德省，东部则是贝尔热拉克（Bergeracois）、杜拉思（Côtes de Duras）和玛梦岱（Côtes du Marmandais），这三个地区都隶属于西南葡萄种植区。

整个波尔多地区均出产大区级法定产区酒（请见第 82 页）。

此外，波尔多还主要拥有六大葡萄酒地区级法定产区：

1. 梅多克产区（le Médoc）：位于波尔多吉伦特河左岸邻近入海口的地方。产区拥有多个村庄级产区以及众多闻名遐迩的列级酒庄。（请见第 92 页）

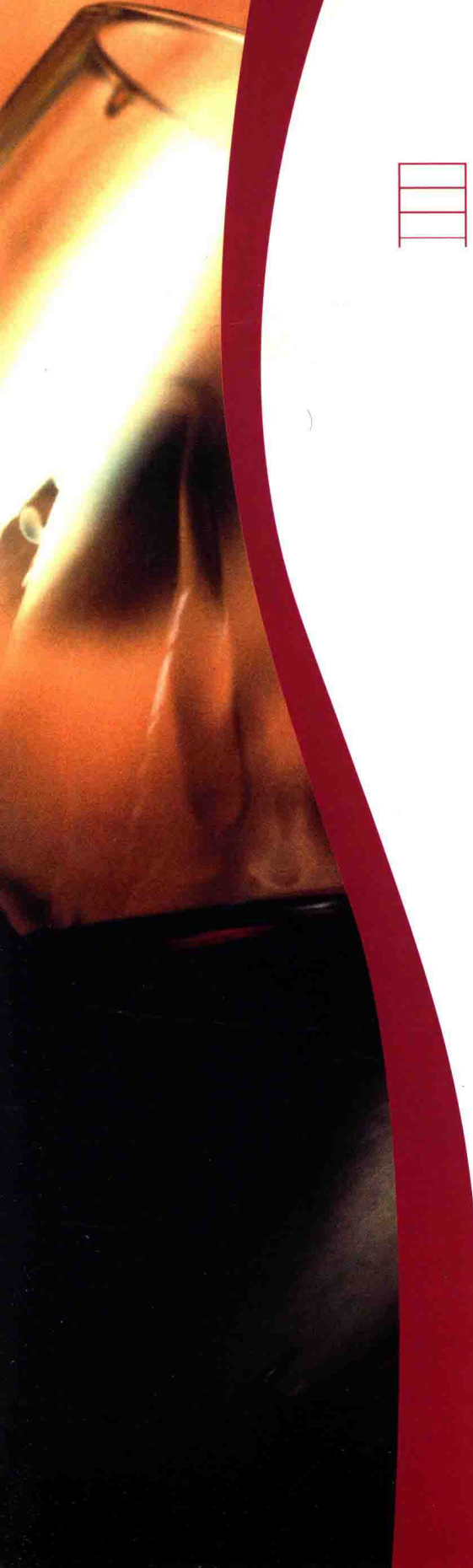
2. 格拉芙产区（les Graves）：位于省会波尔多的南侧，加龙河的左岸。这里著名的佩萨克 - 雷奥良（Pessac-Léognan）产区，是波尔多最具历史性的葡萄种植核心区域。这个产区不仅出产红葡萄酒，也出产整个波尔多最卓越的干白葡萄酒。（请见第 120 页）

3. 甜酒产区（La région des Liquoreux）：位于格拉芙产区南侧的苏玳与巴萨克地区，加龙河的右岸。这里的微气候非常适宜贵腐菌的生长，是孕育世界上最优质甜白葡萄酒的摇篮。（请见第 132 页）

4. 安德雷德梅尔产区（L' Entre-deux-Mers）：位于加龙河与多尔多涅河流域之间风景如画的区域，曾经以盛产干白葡萄酒著称，现在则更多生产价格较为适中的波尔多大区级红葡萄酒。（请见第 148 页）

5. 黎布尔涅产区（Le Libournais）：位于多尔多涅河北侧，这里出产的“右岸”红葡萄酒举世闻名，圣爱美浓（Saint-Emillion）、波美侯（Pomerol）等著名产区都属于这片土地。这是一个与其他地区相比更具个性的产区。（请见第 159 页）

6. 布莱耶和布尔雅产区（Le Blayais et le Bourgeois）：位于与夏朗德省相接之处，这里是正在上升中的丘坡地形产区，葡萄酒品质优秀且价格合理。（请见第 188 页）



目录

Contents

波尔多，从未停下前行的步伐
波尔多葡萄产区划分

第一章 波尔多入门.....1

历史：葡萄园的起源.....	2
古典时代.....	4
十九世纪城堡时代.....	6
低迷时代.....	8
崛起与挑战.....	10
波尔多，葡萄酒之都.....	12
酒庄城堡.....	14
分级制度.....	18
副牌酒与品牌酒.....	24

第二章 从土壤到舌尖 **——波尔多的环境与生产**.....29

风土的角色.....	30
适中的气候.....	32
葡萄品种的调配.....	34
葡萄树的管理.....	36
酿造与窖陈.....	38

第三章 至关重要——波尔多年份.....41

年份影响.....	42
-----------	----



二十世纪八十年代·····	44
二十世纪九十年代·····	46
2000~2005年·····	48
2006~2010年·····	50
年份评分·····	52

第四章 波尔多葡萄酒的 购买、贮藏与品鉴·····55

波尔多酒商·····	56
购买波尔多葡萄酒·····	58
适宜贮藏的波尔多葡萄酒及其他·····	64
贮藏波尔多葡萄酒·····	66
品鉴波尔多葡萄酒·····	68
餐桌上的波尔多葡萄酒·····	72

第五章 波尔多的法定产区·····81

大区级法定产区·····	82
波尔多与超级波尔多红葡萄酒·····	84
波尔多白葡萄酒·····	86
粉红葡萄酒，淡红葡萄酒和气泡 葡萄酒·····	88
徜徉在波尔多·····	90
梅多克产区·····	92
梅多克地区级法定产区·····	94
上梅多克产区·····	96
里斯塔克梅多克产区·····	98
慕里斯昂梅多克·····	100
玛歌·····	102
波亚克·····	106
圣艾斯泰夫·····	110
圣·于连·····	114

漫步梅多克·····	118	黎布尔涅产区·····	159
格拉芙产区·····	120	圣·爱美浓和圣·爱美浓特级···	162
格拉芙和超级格拉芙地区级		高山圣·爱美浓和圣·乔治圣·爱	
法定产区·····	123	美浓·····	169
佩萨克-雷奥良·····	125	普瑟冈圣·爱美浓和路萨克圣·爱	
漫步格拉芙·····	130	美浓·····	171
甜酒产区·····	132	波美侯·····	174
苏玳和巴萨克·····	134	拉朗德波美侯·····	178
卡迪亚克和塞隆·····	141	弗朗克和卡斯蒂永波尔多丘···	180
圣十字峰和卢皮亚克·····	143	弗朗萨克和加农弗朗萨克·····	182
漫步甜酒产区·····	146	漫步黎布尔涅·····	185
安德雷德梅尔产区·····	148	布莱耶和布尔雅产区·····	188
安德雷德梅尔和上伯诺日····	150	布尔丘·····	190
卡迪亚克波尔多丘，波尔多		布莱耶和布莱耶波尔多丘·····	192
第一丘和波尔多丘圣马凯····	152	漫步布莱耶和布尔雅·····	194
圣福安波尔多产区和格拉芙			
德韦雷产区·····	154		
漫步安德雷德梅尔·····	156		

本书导读

本书中所甄选与推荐的葡萄酒款均严格选自近十年来的阿歇特葡萄酒指南，并均衡考量选拔了最具稳定性的优秀酒庄——这些酒庄的作品是从每年经385位专业品酒师品鉴的5000多瓶葡萄酒小样中脱颖而出的。

葡萄酒色标

- 无汽红葡萄酒 Vin tranquille rouge
- 无汽粉红葡萄酒 Vin tranquille rosé
- 无汽白葡萄酒 Vin tranquille blanc
- 无汽微甜或甜白葡萄酒 Vin tranquille blanc
moelleux ou liquoreux
- 气泡粉红葡萄酒 Vin effervescent rosé
- 气泡白葡萄酒 Vin effervescent blanc



第一章

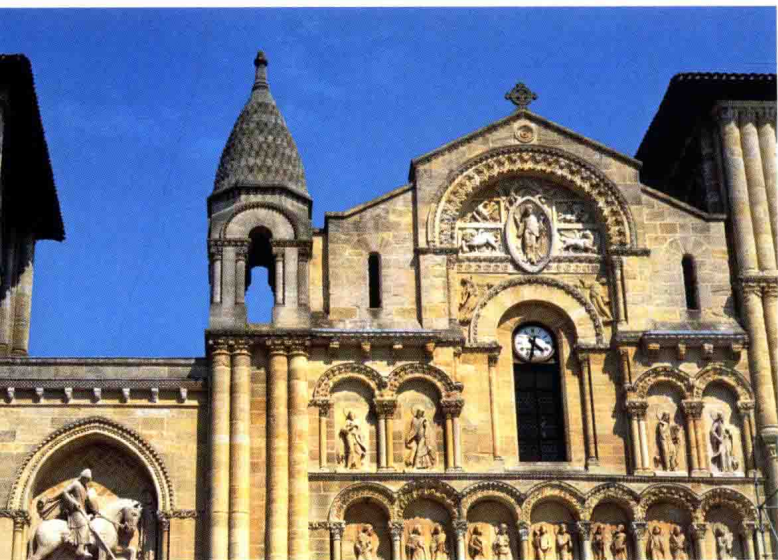
波尔多入门



历史：葡萄园的起源

L'histoire : la genèse du vignoble

即使波尔多的葡萄种植活动被证实从阿基坦大公时代便开始了，这里也不能算是高卢人最早的葡萄园，因为葡萄园直至公元一世纪才出现在这个区域。及至公元十二世纪，阿基坦女公爵与英国国王联姻，才敞开了该地区与大英帝国的商业往来，葡萄酒贸易也因此应运而生。



波尔多圣十字修道院。中世纪著名的本笃会修道院，始建于公元七世纪，位于中世纪时期的波尔多城郊，该建筑前身是植物园。

波尔多，葡萄酒的港口

波尔多这座城市是何时，又如何诞生的呢？它大约产生在公元前六七八世纪之间，当中国尚处在铁器时代之时。及至公元前三世纪到公元前一世纪之间，波尔多成为了阿莫里凯（法国西北部地区古称）锡器之路上的商业中心。当时，富庶名流与贵族热衷于进口一种原产自庞贝葡萄种植区的双耳尖底瓮。在缴纳了入港费之后，葡萄酒经由纳博讷和图卢兹转运至波尔多。葡萄酒只是有钱人节日狂欢的道具？是普通人无法进入的禁区？是代表显贵阶层的身份或者是通向文明阶层的象征？谁也不清楚，古代波尔多（古称布尔蒂加拉）的先民们——比图里日人，是如何解读这一贸易的。

比图里卡的果实

公元一世纪，第一批葡萄种植者出现在波尔多地区。他们的出现有三个原因：当时不列颠（今天的英国）的罗马驻军对葡萄酒的大量需求；波尔多地区企图摆脱图卢兹的入港税费；罗马帝国发现了巴利斯卡（Balisca），一种非常适应西南地区气候的葡萄品种，并且发展出了一种新的品种——比图里卡（Biturica）。西班牙、阿尔巴尼亚？历史学家们一直在争议其真正的起源。公元四世纪，

波尔多地区的总督，同时又是诗人的奥颂（Ausone）在他歌颂家乡的诗歌中是这样描写波尔多的：“汝之葡萄酒美酒，汝之奔流江河”。

僧侣拯救葡萄园

公元 276 年，蛮族已经骚扰罗马帝国的和平将近数个世纪，波尔多城四面都是围墙。荒地越来越多，葡萄种植几近荒废。在这种百业俱怠的中世纪时期里，是教会和修道院倾尽其力保存了葡萄种植的知识以及比图里卡品种。及至公元十一至十二世纪的大垦荒年代，又是波尔多圣十字修道会以及安德雷德梅尔的大救世主修道院主持了葡萄种植业的复兴。自此，波尔多境内十几个地区开始出现或复兴了葡萄种植。

埃莉诺的婚姻以及大英帝国之路

公元 1152 年，热情的阿基坦女公爵埃莉诺下嫁于昂热伯爵亨利二世·普兰达热内，两年后，后者加冕为大英帝国国王。阿基坦地区与大英帝国的政治联姻，为加龙河沿岸带来



公元十三世纪修建在沼泽地中央的布朗克福庄园，保护波尔多不受侵略者的破坏。

了活跃的商贸和大量的财富。

在公元十二世纪后半期，到十三世纪上半期，葡萄酒行业成为一种纯商业性行业，并一度在北欧开辟出一条渠道。

波尔多葡萄酒首先迎来的竞争便是奥尼斯与普瓦图的葡萄酒，1244 年，由于法国人收复了拉罗谢尔，波尔多葡萄酒便打开了通往英国的港口。随后在 1241 年，波尔多的葡萄酒商们获得了一项福利，允许他们比高地（主要是加龙河谷上游及其支流地区一直到洛特河与塔恩省之间的地区）的酒商先发货。这个细节之所以对葡萄酒商们如此重要，是因为每年只有两次葡萄酒可以运送至英国：秋天一次，为筹备圣诞节；冬末一次，为迎接复活节。虽然这项福利并非长期决议，但是却一直使用到了大革命的前夕，为波尔多的葡萄酒商人们带来了决定性的优势。这项决议使得波尔多区的淡红葡萄酒（Claret）以其轻柔的口感和明亮的颜色深深迷醉了英国人，并为中世纪西方国家的海运繁荣起到了不可磨灭的作用。这一事件对今日留下的影响，在于我们现在用来进行计量的单位“吨”，来源于当时装葡萄酒的木桶（Tonneau，音近吨），用以纪念波尔多至英国的葡萄酒运输。

中世纪时期葡萄藤形象（十三世纪下半期的彩画）。



古典时代

L'époque classique

无论地缘政治的演变是否会影响客户们的选择，波尔多的葡萄酒则不受其累，获得了长期的贸易成功。在公元十七世纪至十八世纪之间，波尔多地区呈现出一派欣欣向荣的景象。荷兰商人来到波尔多，他们帮助夏尔特龙（Quai des Chartrons）进行了新的规划，并酿造出多种新型葡萄酒，例如多色红葡萄酒或甜白葡萄酒。侯伯王（或译作奥比昂、红颜容）酒庄（Château Haut-Brion）是最早成名，在波尔多分级时列级的酒庄。法国的启蒙运动时期，也正是酒窖与葡萄酒工业大力发展的时期，这个时期也创造出了适宜陈化的葡萄酒。

布尔迪约，复苏的象征

卡斯蒂永之战结束了英法百年战争，也为盎格鲁·加斯科公爵的统治历史画上了句号。波尔多自此摆脱了拉芒什海峡彼岸的王国（指英国）对自己的控制。不过，战后百废俱兴的时期伴随着一个重要的创新，它颠覆了传统，发展了自我，它就是：布尔迪约。布尔迪约是加斯科地区一个小小的葡萄庄园，属于一位富庶的中产阶级领主，属地有一座小小的乡村别墅、葡萄种植园、花园、酒窖及酒库。布尔迪约葡萄酒经

常遍布水道之间，充斥着整个港口，它以其贵族范儿十足的色泽，宣称了葡萄酒世界中全新的社会分级的形成。

荷兰人的角色

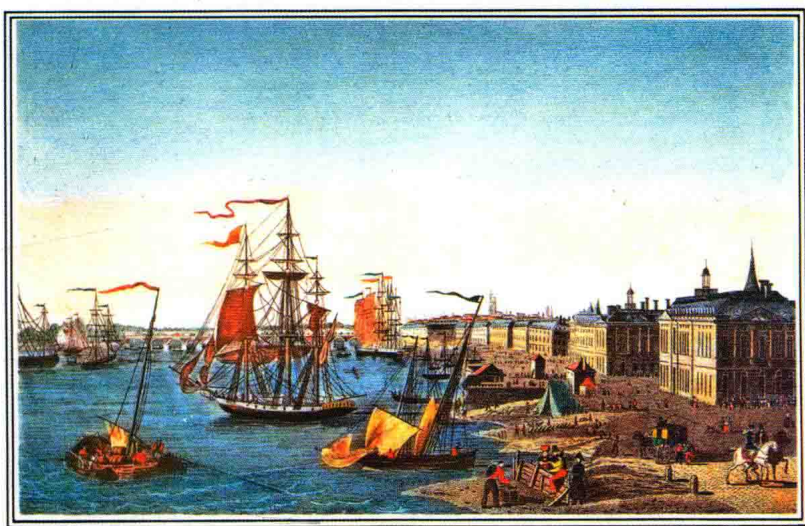
由公元十六世纪末至十七世纪时期，荷兰代替英国成为了波尔多葡萄酒的新兴市场。荷兰人大量购买中档白葡萄酒以及特红葡萄酒（也称黑葡萄酒），然后在仓库中蒸馏，以便使葡萄酒在长途运输中得到很好保存。另外，来自弗拉芒、汉萨同盟，尤其是荷兰的商人们定居在当时的查尔特勒修会，现在的夏尔特龙地区。在这个创新的时代，甜白葡萄酒的出现让他们得以大展拳脚。此外，荷兰人在实践中发现燃烧硫黄可以抗菌，有助于葡萄酒的保存。

酒庄的诞生

与此同时，在公元十七世纪，葡萄酒的品质得到了长足的飞跃，葡萄

公元十六世纪中期，波尔多依然是一座中世纪风貌的古城，城市四周被城墙围绕着。





Le Port de Bordeaux en 1830

公元十九世纪初期的波尔多，这座城市依然传袭着十八世纪古典时期的美丽面貌。

酒爱好者们开始将葡萄种植的风土条件与葡萄酒的品质联系在一起。意识到风土条件—酒庄—好酒之间的重要关联之后，一些先知先觉的酿酒者，比如彭塔克（侯伯王酒庄），开始个性化其酒庄的产品，并在包装上注明“某某酒庄出品”。很多议员或者资产阶级家庭开始投资敛地扩张建造新城堡，格拉芙地区的土地尤其获得他们的青睐。

另一方面，受到英国人的影响，葡萄酒开始由木桶装转为玻璃瓶装，这个转变更易于葡萄酒的保存与陈化。起初，陈年葡萄酒是庄园主或批发商为推广他们的品牌以及满足猎奇者的心态所抛出的商业噱头，但在通往酒庄明星化与葡萄酒质量系统化的路上，这无疑是一个重大的事件。

启蒙运动时期：陈年葡萄酒

这项变化起始于一个衰落。在大同盟战争时期（1689—1697年），

波尔多葡萄酒缺席了英国市场；1709年，很多葡萄园被冷酷地摧毁了。为了重新占领英国的市场，波尔多人选择了破旧立新的道路。

多亏了荷兰人在布尔迪约所作变革的影响，人们对波尔多淡红酒（Claret）之外的各类型葡萄酒已经司空见惯。公元十八世纪的前几十年里，葡萄酒酿造技术飞速发展。除去木桶灭菌法，其他技术和方法亦层出不穷，例如用添桶法（Ouillage，以往酒液部分蒸发后的酒桶内添加酒）可以避免氧化；用换桶法（Soutirage）或蛋白凝结过滤法（Collage），可以得到澄清的葡萄酒。在实践中，葡萄酒的陈化也不再是一种猎奇的技术，而是成为高档葡萄酒普遍采取的方式，这种方式在梅多克地区尤其受到推崇。另外，苏岱甜葡萄酒大约也产生在古典时代。

葡萄酒的装瓶技术也在这个时期得到了广泛运用，葡萄酒批发商们的角色不仅限于批发，他们也会参与一部分的技术工作。启蒙运动时期，波尔多的葡萄酒历史上产生了一些显赫的名字。例如著名的葡萄酒经纪人[在生产与交易中出现的重要角色，掮客（Courtage）]亚伯拉罕·劳顿，他是软木塞的创始人，于1739年定居波尔多，开始了他的葡萄酒人生。

十九世纪城堡时代

Le vin des châteaux au XIX^e siècle

如果说葡萄园在法国大革命与拿破仑战争时期受到了冲击，那么战后的和平时期，尤其是第二帝国对铁路的修建，为葡萄种植园迎来了一派欣欣向荣的景象。拿破仑三世统治下自由的政治氛围，终于为葡萄酒行业带来了黄金时代。这个时期，波尔多城堡林立，酒香四溢，波尔多地区葡萄酒分级制度也在 1855 年横空出世。

粉孢菌的战役

1776 年，杜尔哥废除了波尔多地区的福利，造成物价飞降，产量极低。旧制度的最后几年，葡萄园的发展极为艰难。接踵而来的法国大革命和拿破仑战争也对葡萄酒的出口造成了致命的伤害。

战后复兴时期，老客户们又重新踏上了月亮湾（指新月形的波尔多港口）之路。这一回归，是公元十九

世纪非常值得纪念的一笔，波尔多地区和葡萄酒商人们迎来了一个美好的年代。然而在 1851 年到 1852 年间，葡萄园又遭遇到重创，这一创伤的始作俑者居然是一种细菌：粉孢菌。粉孢菌席卷了葡萄园，葡萄树大量被感染破坏，庄园主们哭诉无门。当时所有的挽救方案似乎都是死胡同，直至卢顿酒庄的庄园主维尔内公爵的硫黄喷雾试验成功。尽管他的一些同事对此方案持保留意见，担心这样得到的葡萄酒会有被污染的危险。但最终的结果是令人满意的，1861 年，粉孢菌终于成为了一个葡萄酒发展史上的记忆。

第二帝国：黄金时代

粉孢菌的进攻并不能阻止波尔多葡萄园从新建的铁路和自由贸易中获得的巨大利益。1852 年，火车驶入了巴黎。这使得波尔多葡萄酒在一定份额上取代了法国北方的葡萄酒。在出口方面，受益于拿破仑三世所签署的贸易条约，英国市场于 1860 年对波尔多葡萄酒开放，英国人称之为“格莱斯顿的淡红葡萄酒”（Claret de Gladstone）。



第二帝国时期某批发商的酒窖。



梅多克地区的一座列级酒庄：文艺复兴风格的朗歌赋酒庄（波亚克 AOC）。

葡萄酒行业的飞跃也来自于这个时期对葡萄种植方法的开发，特别是居奥特医生发明了土壤排水法、肥料的使用以及电镀铁丝的运用（限制葡萄的大小）等技术。

对所有的葡萄园来说，十九世纪上半期都是一个技术飞跃的时期，大量有关葡萄酒的出版物与著作纷纷出世。1855 年（请见第 18、19 页），波尔多葡萄酒分级制度应运而生，这个制度的建立成功地使葡萄酒的年产量由 1858 年的 190 万公石（1 公石 = 0.1 立方米）飞跃至 1869 年的 450 万公石。十九世纪中期，梅多克葡萄酒进入了它的黄金时代，苏玳甜葡萄酒的价格也一路飙升，每吨伊甘堡的价格由 1847 年的 1600 法郎擢升为 1859 年的 5000 法郎！（法国

现在的币种为欧元，1 欧元 = 8.5280 元）

席卷梅多克的抢购风

随着优质酒庄春天的到来，越来越多的人希望在梅多克获得自己的一席之地。1860 年至 1870 年间，随着经济的复兴，葡萄园的贸易也成倍增长。肯德布朗酒庄、杜扎克酒庄、帝仙酒庄、彭特 - 卡耐酒庄、林卓贝斯酒庄、百康亨酒庄、侯赞酒庄（今日的露仙歌庄园与豪庄 - 塞格拉酒庄）、宝富酒庄、巴特利酒庄与杜克雨酒庄均在此时易手他人，最值得一提的是罗斯切尔德于 1868 年收购了拉菲古堡。

从 1855 年至 1875 年的二十年间，梅多克地区大肆兴建城堡庄园，繁荣异常。一股建筑风潮席卷了梅多克，城堡庄园也成为该地区独特的景色。波尔多的酒商们、吉伦特和巴黎的银行家们，大买主们四处抢购。但这股抢购风却仅限于梅多克、格拉芙与圣爱美浓地区，而苏玳产区则没有进入这一风潮。第二帝国末期，黎布尔涅周边城堡林立，光芒万丈。如果说 1855 年梅多克地区大红大紫，那么 1867 年则是圣爱美浓地区的明星时代。

另一处梅多克列级酒庄：碧尚伯爵酒庄（波亚克法定产区），酒庄建筑为新文艺复兴风格。

