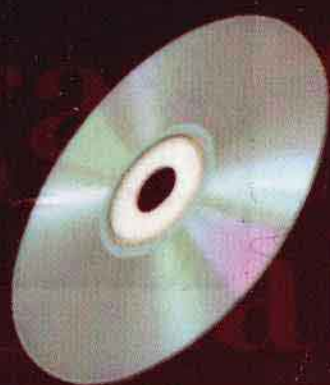


劉偉民
著

le dialogue
du vin

葡萄的語言
法國篇

萬里機構・萬里書店出版



隨書附送語音CD

標準法國口音演繹

法國葡萄酒酒莊名字、
相關葡萄酒詞彙。

劉偉民
著

葡 萄 酒 的 語 言 說

法國篇

萬里機構・萬里書店出版

鳴謝：

City Super：2375 8222

Cottage Vineyards：2395 1293

Major Cellar：2312 0666

Moët Hennessey Diego：2976 1888

Ponti Wine Cellars：2810 1000

Wine Buff：2127 7560

French Alumni Association www.faa-hk.com

聆聽通系列

說葡萄酒的語言 法國篇

著者

劉偉民

編輯

布嘉文

攝影

高茜嘉

聲音演出

Marie Dupont

設計

Lo Chi Wai / ld00092@yahoo.co.uk

出版者

萬里機構・萬里書店

香港鰂魚涌英皇道1065號東達中心1305室

電話：2564 7511 傳真：2565 5539

網址：<http://www.wanlibk.com>

發行者

香港聯合書刊物流有限公司

香港新界大埔汀麗路36號中華商務印刷大廈3字樓

電話：2150 2100 傳真：2407 3062

電郵：info@suplogistics.com.hk

承印者

美雅印刷製本有限公司

出版日期

二〇〇九年二月第一次印刷

二〇一〇年一月第三次印刷

版權所有・不准翻印

ISBN 978-962-14-3982-6



序

葡萄酒是有生命的，即使被封印在玻璃瓶裏面，仍會經歷成長和死亡。就像你的親朋至愛，要了解他們，先要懂得正確的溝通方法。

法國葡萄酒在華人世界特別受歡迎，除了因為她悠久的釀酒歷史，還由於她在嚴格規管下達到的高品質。跟法國葡萄酒溝通的第一步，離不開要面對產酒區、酒莊、葡萄品種等一大堆名字。對於不諳法語的人來說，這是一種挑戰。

為了方便，不少傳媒都會把葡萄酒詞彙翻譯成中文。這個做法，的確可以幫助讀者更容易記憶，但由於兩岸三地各師各法，有的意譯，有的音譯，不同方言又會變成不同叫法。例如其中一款流行的葡萄品種 Cabernet Sauvignon，中文譯名就包括了「赤霞珠」、「卡本納甦維濃」、「卡本納蘇維翁」、「加本納沙威濃」、「卡本尼蕭維昂」、「解伯納蕭維昂」等等。讀音不統一，反而愈弄愈糊塗。

我認為既然要花精神記憶，何不直接記着原來的名字和發音，不但可以不用比較哪個翻譯更合適，還可以更容易跟外國的酒友分享喝葡萄酒的樂趣。我曾經遇過不少資深飲家，對葡萄酒裏裏外外瞭如指掌，但當要跟他心儀葡萄酒的莊主或釀酒師溝通，卻完全無法表達，皆因他說的是「另一種語言」。

語言是溝通最重要的工具。最佳方法是學習法語，但在你能操流利法語之前，可以抄捷徑先學會最常遇到的詞彙，堂堂正正說葡萄酒的語言，成為葡萄酒的專家。

我在這書會以最簡單易明的方法介紹有關法國葡萄酒的酒區、名酒和葡萄品種，和喝葡萄酒的方法，並特別邀請到我的法國朋友 Marie Dupont，以最正宗的法語字正腔圓地把每個詞彙讀出來，希望可以成為你跟葡萄酒溝通的最佳工具。

說葡萄酒

的語言...





目錄

序	3
使用這書的方法	6
葡萄酒 ... 色香味	8
解讀 ... 酒瓶標籤	12
葡萄品種 ... 紅與白	16
法國葡萄酒 6 大酒區巡禮	28
阿爾薩斯 Alsace	29
波爾多 Bordeaux	35
布根地 Bourgogne	71
香檳 Champagne	94
羅亞谷 Loire Valley	113
隆河 Rhône	121
日常葡萄酒法語 Basic French for Wine	132
優秀年份表 Vintage Chart	134
快速索引 Quick Index	138

使用這書的方法

這書的最大特色，是圖文並重之餘兼會發聲。每一頁文內每一個法文詞彙都會緊跟着一個數字，讀者只要將隨書附送的光碟放進唱片播放器或電腦的光碟閱讀器，在選曲時輸入頁碼的數字，便可重播這頁法文詞彙的正確讀音。例如第55頁中“Château Lafite Rothschild (1)”，括號內的數字是“1”，只要你在播放器找第55頁，便可以聽到 (1) Château Lafite Rothschild 以及2至14的正確法語讀音。為了方便讀者查閱，這書會以字母次序排列產酒區和葡萄酒資訊，而在最後的一節更加插一個同樣以字母次序排列的快速索引 (Quick Index)，令本書更具實用性。

在介紹葡萄酒的時候，這書採用了一些符號，務求令讀者看起來比較清晰一點，不會被太多文字弄得眼花繚亂。這些符號的意思是：



酒莊



產酒區



A.O.C.



地址



網址



電話



傳真



電郵



酒莊評級



色



香



味



葡萄品種



推介年份



售價 (低廉)



售價 (偏低)



售價 (中價)



售價 (偏高)



售價 (高昂)



France 法國





1990

Philippine de Rothschild

la récolte a été mise
en bouteilles au Château

Château
Mouton Rothschild

葡萄酒

...色香味

色

根據不同的釀酒方法，葡萄酒的顏色主要可分為紅、白和粉紅色三種。

紅酒 Rouge (1)

紅酒是由紅葡萄或所謂的黑葡萄釀成的葡萄酒，顏色完全來自葡萄果皮的色素，絕對天然。不同的葡萄品種，色澤有深有淺。Malbec (2) 的顏色很深，在 Cahors (3) 以這種葡萄生產的酒，又被稱為「黑酒」；而 Pinot Noir (4) 因為果皮較薄，釀成的葡萄酒就會呈現較淡的紅色。

葡萄酒顏色的深淺跟酒質全無關係，「顏色愈深酒質愈好」只是一個美麗的誤會。釀酒師可以憑技巧令到葡萄酒的色澤更深，但並不會同時提升酒質。有些葡萄酒比賽，甚至會為評審提供黑色不透明的酒杯，避免受到視覺的下意識影響。

我們先看酒色，其實是為了看葡萄酒有否變壞。紅酒的色澤由墨汁一樣的深紫色到橙紅色都有，無論任何顏色，都應該清澈，若發現葡萄酒非常混濁，代表可能已經變壞。不過，沉澱物卻是正常的，可以透過換瓶隔掉。

葡萄酒專家亦能透過顏色得知採用的葡萄品種、酒的成熟程度、年齡，以至產區位置。

白酒 Blanc (5)

白酒不是白色的，一般會由透明無色到金黃或琥珀色。

白酒可由任何葡萄品種釀成，因為釀酒過程是不會攝取果皮色素的，無論是紅葡萄或青葡萄，榨出果汁後便會把果皮棄掉，例如香檳 Champagne (6)，便會採用 Pinot Noir (7) 和 Pinot Meunier (8) 這兩種紅葡萄。用紅葡萄釀成的白酒叫 Vin Gris (9)，在香檳則叫 Blanc de Blanc (10)。

亦有釀酒師故意讓果皮留一段時間，為葡萄酒添一點顏色。白酒也會因為氧化而變黃，亦會從橡木桶抽取顏色，所以採用橡木桶長時間醞釀的，例如 Sauternes 的甜酒，色澤是會比較深的。

粉紅酒 Rosé (11)

有很多人把 Rosé 誤譯為「玫瑰酒」，其實法文應解作「粉紅色」。粉紅酒的顏色由淺粉紅色到三文魚色、淺紫色都有，取決於釀酒的方法。

釀製粉紅酒的方法有很多種，主要是用釀紅酒的方法，但縮短果皮和果汁同時浸泡 (Maceration) 的時間，令顏色呈粉紅色。亦有釀酒師在釀製紅酒時把早期還是粉紅色的果汁隔走，稱為 Saignée (12)，獨立釀成粉紅酒。而在香檳區，製作粉紅香檳的慣常做法是把紅酒混合釀好的白氣酒。

香

你知不知道為什麼喝葡萄酒應該選用呈鬱金香形的專用玻璃杯呢？答案是為了讓我們可以更有效嗅到葡萄酒的香氣。香氣，是令到葡萄酒能夠吸引全球飲家拜倒裙下的殺着。雖然葡萄酒只是採用一種水果釀造，卻可散發出很多各式各樣的氣味，神奇有如魔法。拿着葡萄酒杯向同一方向輕輕轉幾個圈，更有助香氣揮發。

葡萄酒的香氣部分來自葡萄本身，亦會在不同的釀造過程中透過自然的化學作用產生，主要可分為水果、花、蔬菜和木等四種氣味。

果香中，紅酒會有草莓、紅莓、櫻桃等紅色水果，或黑加侖子、藍莓、黑莓等黑色水果的氣味，白酒往往帶有鳳梨、檸檬、荔枝或西柚的氣味，而粉紅酒則通常散發着紅色水果的香味。葡萄酒也有可能帶有紫羅蘭、玫瑰和小白花等的花香，青草、青椒、冬菇等的蔬菜或菌香，又或者有木材、硬殼果，以至巧克力的味道。當葡萄酒經過在橡木桶或玻璃瓶長時間醞釀，又會發展出奶油、皮革以至動物的氣味。

有些葡萄酒會同時帶有多種香氣，構成複雜的圖譜，有些則可能比較簡單。

不過，當你嗅到的是有如濕報紙的霉味，就代表你運氣不夠，遇上了一瓶 Corked 的葡萄酒。「Corked」的意思是葡萄酒封蓋的水松塞受到一種叫 TCA 的物質感染而變壞，它會改變了葡萄酒原來的香氣，雖然喝了不會影響健康，但就大大影響了喝酒的感覺。通常一百瓶葡萄酒就有五瓶會出現這個情況，於是愈來愈多酒莊決定改用扭蓋來取代傳統的水松塞。

經過看色和嗅香，終於到喝的時間。不過，請不要急着往肚子灌，正確的喝法是呷一小口，在口腔裏來回轉三個圈，讓舌頭和口腔都沾滿葡萄酒才吞。因為我們舌頭不同的部位藏有感應不同味道的味蕾，例如舌尖是甜味，舌根則主要是苦味，若果快速灌酒，最接近喉嚨的舌根會成為品酒的重點，便會產生苦味的感覺。而且當葡萄酒停留在口腔，鼻子的嗅覺會跟舌頭的味覺有效地交流，有可能發掘出葡萄酒更多的香氣和味道。

葡萄酒的味道除了可分甜、酸、苦、辣，也跟她的香氣很相似，可細分為水果、花、蔬菜和木材 4 類。現時流行的葡萄酒都是不甜的，稱為「乾口」Dry，法文是 Sec (🔊 13)，但 Sauternes (🔊 14) 的甜酒也是聞名於世的，其中則只有香檳會在酒瓶標籤列明甜度。葡萄酒的酸味來自果汁中的天然蘋果酸，它會帶來清新、清脆的感覺，這跟葡萄酒氧化過度變酸的味道是不同的。

葡萄酒的苦味來自單寧，是原本藏於葡萄的皮、籽和梗的物質。由於釀酒方法的分別，白酒很少會帶有明顯的單寧。一般年輕的紅酒存有較強勁的單寧，隨着在瓶內陳釀，單寧會漸漸變得圓滑，苦味不再。至於辣味，說的主要是青椒、或黑胡椒等香料般的味道，不是所有葡萄酒都擁有，但用 Cabernet Sauvignon (🔊 15) 和 Syrah (🔊 16) 釀成的葡萄酒往往會帶着幽幽的辣。

經過「色、香、味」三部曲，你開始跟葡萄酒溝通了，不過，葡萄酒是會有生命的，她會不斷演變，所以在不同時間喝，味道是會很不一樣的。例如一瓶 Château Lafite Rothschild (🔊 17)，動輒也要十多二十年才會完全成熟，若果新酒上市立即拿來喝，會因單寧和蘋果酸太過強烈而導致整體酒質失去平衡。懂得喝酒的方法固然重要，懂得喝酒的時機更是專家的條件。

CHATEAU CHEVAL BLANC

1974

St. Emilion

1^{er} Grand Cru Classé

HÉRITIERS FOURCAUD-LAUSSA

PROPRIÉTAIRES

解讀

...酒瓶標籤

各處鄉村各處例，雖然是同一國家，但不同產酒區各有自己一套的葡萄酒監管法例，就連酒瓶標籤所載的資料也不盡相同。Alsace (🔊 1)、Bordeaux (🔊 2)、Bourgogne (🔊 3) 和 Champagne (🔊 4) 的酒瓶標籤都各具特色，而其他地區，則主要跟隨 Bordeaux 或 Bourgogne 的格式。

Alsace

法國葡萄酒傳統上不會在酒瓶標籤列明所採用的葡萄品種，Alsace 卻是一個例外。Alsace 葡萄酒的法語是 Vin d'Alsace (🔊 5)，有 3 個 Appellation d'Origine Contrôlées (🔊 6)，分別是 Alsace (🔊 7)、Alsace Grand Cru (🔊 8) 和 Crémant d'Alsace (🔊 9)，並無 Vin de Pays (🔊 10)。Alsace 是普通級別，Alsace Grand Cru 是由指定特級葡萄園採收葡萄釀成的，Crémant d'Alsace 則是氣酒。

Riesling (🔊 11)、Pinot Gris (🔊 12)、Gewürztraminer (🔊 13)、Muscat (🔊 14) 等是當地 Appellation d'Origine Contrôlées 批准種植的葡萄，會清楚說明，若果是混合品種，則會稱為 Gentil (🔊 15)。而沿自德國的 Gewürztraminer，會寫成 Gewurztraminer (🔊 16)，“u”字上面並無兩點。

如果看到 Vendange Tardive (🔊 17) 或 Sélection de Grains Nobles (🔊 18) 字樣，代表這是用延遲葡萄收成的方法釀製而成的甜酒，而後者更是精選果皮附有貴腐霉 Botrytis Cinerea (🔊 19) 或稱 Noble Rot 的葡萄釀成。

Bordeaux

Bordeaux 的葡萄酒以地區監管的嚴格程度分為 Appellation d'Origine Contrôlées (🔊 20)、Vin de Pays (🔊 21) 和 Vin de Table (🔊 22) 3 級，前者最高級，如此類推。Appellation d'Origine Contrôlées 的級別會指定產地，例如 Pauillac 產的葡萄酒，會寫成 Appellation Pauillac Contrôlées，而指定產地分區越細，代表監管越嚴格，酒質也應越高。一瓶 Appellation Pauillac Contrôlées 的葡萄酒，應該比一瓶 Appellation Bordeaux Contrôlées 的葡萄酒優質。

在 Bordeaux 內的 Médoc、Sauternes、Saint-Émilion 和 Graves 都各有酒莊評級，列級酒莊 Grand Cru Classé (🔊 23) 都會在標籤炫耀地位。而 Bordeaux 生產的葡萄酒，酒名就是莊名，例如 Château Lafite Rothschild 產的酒就叫 Château Lafite Rothschild。Château Lafite Rothschild 生產的副牌酒 Carruades de Lafite (🔊 24) 或其他產品，是不能標示 Grand Cru Classé 的。

Mis en Bouteille au Château (📍 25) 代表在酒莊內入瓶，酒質會比由酒商 Négociant (📍 26) 入瓶更有保障。

Bourgogne (📍 27)

Bourgogne 葡萄酒非常重視風土特性(terroir)，Bordeaux 的酒瓶標籤最大的字樣是酒莊名，Bourgogne 則是地區。Bordeaux 葡萄酒的指定產地分區最細是鄉村，Bourgogne 則會更進一步細分到一個葡萄園。在 Appellation d'Origine Contrôlées (📍 28) 中也會分成 4 級，最高級是 Grand Cru (📍 29)，然後順序是 Premier Cru (📍 30)、Communale (📍 31) (或稱 Village) 和 Regional。

Grand Cru 級的葡萄酒會在酒瓶標籤大字標明指定葡萄園的名稱，A.O.C. 也會列明葡萄園的名稱，例如產自 Montrachet 的葡萄酒，會寫成 Appellation Montrachet Contrôlées，但就不會有 Grand Cru 的字樣。Premier Cru (📍 32) 級的葡萄酒也是來自單一葡萄園，在酒瓶標籤會同時列出葡萄園、葡萄園所屬鄉村和 Premier Cru (又會寫成 1er Cru) 字樣，例如 Gevrey-Chambertin 1er Cru “Lavaux St. Jacques”。A.O.C. 則會寫成 Appellation Gevrey-Chambertin Contrôlées (📍 33)。

Communale 級的葡萄酒只會列出鄉村名，而 Regional 級則會寫成 Appellation Bourgogne Contrôlées。

由於 Bourgogne 葡萄園的業權分散，一塊葡萄園會有很多人擁有，部分葡萄農又會販賣收成而不自行釀酒，所以同區的葡萄酒水準亦會參差，看葡萄酒的入瓶方法便可得知葡萄酒屬哪類產品：

Mis en bouteille au domaine (📍 34) — 在酒廠內入瓶。

Mis en bouteille à la propriété (📍 35) — 在物業內入瓶，暗示葡萄是採購回來。

Mis en bouteille dans nos caves (📍 36) — 在酒窖內入瓶，暗示葡萄酒是酒商的產品，酒質會及不上酒廠的出品。

Champagne (📍 37)

Champagne 是法國其中一個 A.O.C. 葡萄酒產區，亦是唯一一個不需要在酒瓶標籤標明 A.O.C. 的產區，只要簡單寫着 Champagne，而不會列明 Appellation Champagne Contrôlées (📍 38)。換句話說，所有 Champagne 都屬 A.O.C. 級。

Champagne 是唯一會列明甜度的法國葡萄酒，以含糖量分成 7 級：

Doux (📍 39) — 含糖量每公升超過 50 克

Demi-Sec (📍 40) — 含糖量每公升 33 至 50 克

Sec (📍 41) — 含糖量每公升 17 至 35 克

Extra-Sec (📍 42) — 含糖量每公升 12 至 20 克

Brut (📍 43) — 含糖量每公升低於 15 克

Extra-Brut (📍 44) — 含糖量每公升低於 6 克

Brut Nature (📍 45) — 含糖量每公升低於 3 克

另外又有完全不加糖的 Zéro Dosage (📍 46)

一般的 Champagne 是混合多個年份的葡萄收成釀製而成的，稱為 Non-Vintage (簡稱 N.V.)，只有單一年份的出品才會列出年份。單一年份的 Champagne 品質會較高，只有在釀酒師認為葡萄酒豐收的一年才會生產。

香檳莊的混合年份產品往往會以莊名命名，但旗下較高級的精品則會另有名稱。

基於 Champagne 區獨特的運作模式，生產商會有很多不同型式經營，細看酒瓶標籤，你會找到兩個字母的簡寫，可以讓你揭開香檳莊的身世。

NM Négociant Manipulant (📍 47) — 外購葡萄莊內釀酒

RM Récoltant Manipulant (📍 48) — 自家葡萄莊內釀酒

RC Récoltant Coopérateur (📍 49) — 葡萄農從合作社取回自售

CM Coopérative de Manipulation (📍 50) — 合作社出品

SR Société de Récoltants (📍 51) — 家族生意自家製作

ND Négociant Distributeur (📍 52) — 外購成酒自定品牌

MA Marque d'Acheteur (📍 53) — 量身訂造客戶品牌

葡萄品種

...紅與白

