

Famille Amoreau

1610

Vignerons depuis

# 亚姆楼的葡萄叶

——奇迹之丘



酿酒世家

即  
续



周而复始

埃玛纽埃尔·勒罗伊·拉杜里的著作《千年气候史》中记载：“1132年，阿尔萨斯的泉水枯竭，溪流干涸。人们甚至可以步行跨过莱茵河。而到了1152年，气温却高到沙子都能将鸡蛋烫熟！”

1276年和1277年的热浪导致法国燕麦和黑麦几乎颗粒无收。1303年和1304年，塞纳河、卢瓦尔河、莱茵河和多瑙河干涸，行人可直接步行渡过。1393年和1394年，许多动物因高温而死亡，农作物则严重受损。

在1538、1539、1540和1541年，欧洲的河流几乎完全干涸。1718年，从四月到十月均无降水。农作物被烈日晒死，河流干涸，巴黎的所有剧院因高温而被警方勒令关闭。1835年，塞纳河几近干涸……

而今，一种新现象引起了我们的注意。在过去两年中，过高的湿度与极端的高温叠加，让我们仿若身处热带。大量降水破坏了乡村地区，我们还发现四季更替失序。

尽管我忧心忡忡，却也对未来的新一代充满信心。我相信他们有能力应对，就像我们的祖先所经历的一样。

Jean-Pierre Amoreau  
(第十三代庄主)

Château le Puy  
33570 SAINT-CIBARD  
Tél. : 05 57 40 61 82  
contact@familleamoreau.com  
www.chateau-le-puy.com

有一年复活节假期，我们全家下楼寻找复活节彩蛋。这天晚上，我的弟弟把我叫醒，因为他听到了一些奇怪的声音。我想自己能够应付，于是决定下楼，我弟弟紧紧抓着我的睡衣角。我刚赤脚踏上第一级台阶，一阵吱吱嘎嘎的摩擦声就把我们吓住了。我们害怕得一动不敢动，只好屏息凝神。又一阵呜咽传来，我们吓破了胆，急忙跑回卧室，躲进了被子里。第二天早上，我的大姐饶有兴致地看着我们，她说自己没有听到任何声音，还觉得我们俩的故事很可笑，我问奶奶地下室里有没有什么特别的东西。她却严厉地反问道：

“你们没有进去吧？”

我的大姐噗嗤一声笑道：“当然没有，奶奶，他们吓坏了……”

奶奶说：“那就好，他们这么做是对的。那是诺贝尔，马斯家的鬼魂。你们知道的，他们是住在Pimpine庄园的邻居。好了，别摆出那幅傻兮兮的表情，你们也看到了吧？他们正在重新砌屋顶呢。”

我们三个目瞪口呆，奶奶则继续说道：“我解释一下，诺贝尔是马斯家的鬼魂，原本住在他们家的阁楼里。可现在他无家可归，所以我们决定在马斯家屋顶修葺期间收留他。你们别去骚扰他。”

自不必说，在假期剩下的日子里，我们都小心翼翼地避开那个地方。几个月后，我们又回到圣西巴尔村过暑假。我们离家越来越近，还没来得及为抵达而高兴，爸爸的一句“哎呀，马斯家还没完工！”如一盆冷水浇了下来。

我们的血液凝固了。没有屋顶……这意味着诺贝尔……我的姐姐Carol强撑着安慰我们，只要避开地下室就好了。我们到家时，奶奶正在为晚餐准备她的拿手菜——土豆泥，大家都很期待。在花园里开开心心地踢了一场球后，奶奶问我们：

“孩子们，今晚想吃土豆泥吗？”

我们异口同声地喊道：“想！”

奶奶说：“那你们得去地下室帮我拿土豆，它们可没有长腿！”

换做平时，你们肯定会急匆匆地跑下楼，但这次我们像是被定住了一样。

奶奶问：“孩子们，发生了什么事？”

经过一番商量，Carol向前走了一步，凝重地说：“奶奶，我们知道鬼魂还在那儿。”

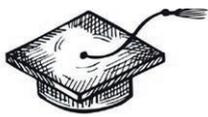
奶奶道：“鬼魂？啊……你们说诺贝尔啊？你们还真是什么都相信。孩子们，根本没有鬼魂，就像树上不会长出黄油一样。”

“奶奶，可你不是说……”

“我知道。那是四月份时，我不想让你们去地下室，因为一只小狐狸在那儿安家生崽。狐狸是野生动物。你们肯定忍不住会去碰它们，所以我才编了个鬼魂的故事。老实说，我没想到这招这么有效！快去给我拿土豆，别再想我瞎编的鬼故事了！”

我们急忙下楼，心里既宽慰又失望，失望是因为没有见到小狐狸。晚上入睡时，我又想，也许只有小王子才能驯养狐狸吧。

Valérie Amoreau  
下一期待续



3月：我们会在葡萄园中引入羊群，帮助我们在葡萄株间自然地“除草”。

### 葡萄栽培 日历



今年，我们迎来了两颗闪亮的新星，它们是独一无二和迪亚的结晶。三月里，鸦片降临人间；六月里，哦哈拉为我们的世界增添了色彩。

### 勒庞庄 天气状况



全年气候变化复杂！2024年的前6个月气候变化多端，尤其是5月份降水较多，伴随两次冰雹，还好对葡萄园的影响甚微，在经历短暂而炎热的夏季后，正常的降水量终于回归。

### 一起来思考



“生命如此短暂，别把时间浪费在劣质葡萄酒上。”

歌德

## 玛丽-塞西尔系列2023

### 感官特征

#### .品鉴

这款系列酒裙色泽丰腴，映射出金黄色的光芒，展现出细腻的风味。其香气微妙和谐，隐含白色花材的幽玄之气。品鉴时，该系列（2023年款）令人口舌生津，富含春天的勃勃生机。其余味亦清新无比，可从中感受到秋梨果或多汁白桃的风格。这款酒非常适合搭配海鲜类开胃菜，或者采用更大胆的搭配方式，如蓝纹奶酪一并享用。

#### .分析

酒精含量	14.36%体积
残糖	0.2 克/升
总酸度	4.07 克/升
挥发酸含量	0.82 克/升
酸碱度	3.32
游离态二氧化硫	检测不到
二氧化硫总含量	检测不到

### 勒庞庄的独特魅力

对于葡萄酒爱好者而言，能够在以红葡萄酒闻名的勒庞庄找到白葡萄酒也许是个意外之喜。然而，人们往往忘记了一件事，在根瘤蚜危机之前，这片地区实际上正是白葡萄酒的产地，而且当时人们偏爱口味甘醇的甜白葡萄酒。自上世纪九十年代末，亚姆楼家族致力于复兴这一传统，只不过他们将精力集中在生产干白葡萄酒上。1997年，这一想法终于落地，当时，我们购入了一块约两公顷的赛美容葡萄园，用于生产干白直至今日。这也是勒庞庄葡萄园中最古老的葡萄园之一，这里的葡萄平均藤龄超过70年。

第一批未添加二氧化硫的玛丽-塞西尔系列年份酒出产于2000年。

### “增活”是一种什么样的酿造技法？



来酒庄参观的人在听取介绍时会经历一个特别环节。在参观酒窖的过程中，他们会听到有关“增活”原理解释。在未添加二氧化硫的葡萄酒（红、白、桃红）陈酿过程中，我们会进行这一环节的操作。根据月相周期和亚姆楼家族酿酒师的选择，每隔一段时间会对每个酒桶进行适量“增活”处理。具体来说，操作人员会将一根木棒通过橡木塞孔插入桶中，通过顺时针方向搅动木桶中的酒液从而产生漩涡以吸收宇宙能量，再通过逆时针方向搅动来释放能量。这种方法是亚姆楼家族长期观察和经验总结的成果，已证明对未添加二氧化硫的葡萄酒具有保护作用。此外，用这种方法处理后的葡萄酒口感更为丝滑，与未经此方法处理的葡萄酒存在着显著差异。



## 葡萄园的独特生命世界

自1610年以来，勒庞庄在葡萄种植方面秉承与自然和谐共生的方式理念，坚持代代相传的有机农业实践，使我们的庄园拥有极为丰富的生物多样性。在这里，葡萄并不是孤立的作物，而是融入了一个由牧场、池塘和各种动物组成的复合型共生网络。

### 葡萄藤——生态的核心

覆盖种植的葡萄藤并非农业地块的唯一成员，只是整个生态系统的核心参与者。例如，地块中栖息着大量对作物健康至关重要的授粉昆虫。尤其是蜜蜂，在菜园和野花的授粉中发挥着关键作用，有助于促进生物多样性和土壤活力。

### 动物群落——不可或缺伙伴

酒庄里的动物并不是简单的装饰，牛和羊维护草地，给土壤施肥，帮助维持自然平衡。马匹可辅助葡萄园中的工作，并保持土壤结构的健康有序。瓢虫和草蛉等昆虫也可通过天然方式抑制害虫繁殖的数量。

### 菜园和松露园——多样性的体现

精心维护的菜园通过蜜蜂授粉，生长出新鲜蔬菜，可以丰富酒庄的生物多样性，而松露园则是人与自然和谐共生的象征。周围长满松露的橡树与葡萄藤共同生长，形成一个丰富而多层次的生态系统。



### 服务于可持续发展的共生关系

从蜜蜂到马匹，再到草地和池塘，勒庞庄的每个元素都是这块复杂拼图的重要组成部分。得益于这种农林间作，我们能够在产出上乘的葡萄酒的同时保护区域环境，葡萄园的健康与整个生态系统的健康息息相关。

在丰富多样的环境中种植葡萄是勒庞庄坚持传承上百年的传统。同时，我们又怀揣着对自然的深深敬畏展望未来。在这里，自然不仅仅是一块背景板，而是我们开展一切工作的核心。

总而言之，勒庞庄不仅仅是一个葡萄酒庄园。它是一个真正的露天实验室，是人类与自然和谐共生的完美样本，采用这种坚持保护环境和生物多样性的方法，我们才能生产出饱含特殊情愫的葡萄酒，并保证庄园的可持续性，为未来的下一代发展奠定基础。

Adrien Amoreau  
(第十五代庄主)



## 日程安排

11月25日，我们将参加巴黎不可错过的“我的朋友的葡萄酒”展会。

1月26-27日，我们将参加蒙彼利埃的“我的朋友的葡萄酒”展会。

2月1-2日，我们将前往安杰的Madavin展会参加“圣让阁楼”活动。

## 勒庞庄数据

# 30

芭堤拉米葡萄酒诞生至今已有30年，这款无添加二氧化硫葡萄酒经独创陈酿法“增活”步骤酿造而成。

## 闻言则喜

特刊

几个世纪以来，葡萄酒一直是人类文化中的灵感来源。许多著名作家都曾对其产生兴趣。这些作家以严肃或幽默的方式对葡萄酒文化进行了深刻的哲学思考，要从中摘录几句是件难以抉择的事。今年，我选择了一些关于葡萄酒的名言，希望能让您在阅读时因愉悦而展颜：

“要想知道葡萄酒的起源和质量，不必喝掉一整桶酒。”——**奥斯卡·王尔德**

“葡萄酒是老人的牛奶。”——**柏拉图**

“葡萄酒一旦开瓶就得饮尽，尤其是好酒。”——**马塞尔·帕尼奥尔**

“美酒佳肴，人间天堂。”——**亨利四世**

“上帝不过创造了水，但人类却创造了葡萄酒。”——**维克多·雨果**

“人学会品鉴后就再也不只是饮酒，而是品味酒的甘醇奥秘。”——**萨尔瓦多·w达利**

“一杯酒就像一件轻盈的衣裙，一朵春花，是光芒，让生活充满生机。”——**克里斯汀·迪奥**

“酒是上帝爱我们、让我们快乐的证明。”——**本杰明·富兰克林**

“喝酒就是在喝天才。”——**夏尔·波德莱尔**

“一瓶葡萄酒中的哲理比所有书本中的哲理都要多。”——**路易·巴斯德**

“关于葡萄酒，享乐应比声望更重要。”——**保罗·克劳德**

“给他们斟上好酒，他们就会t为您制定出好法则。”——**米歇尔·德·蒙田**

“我从未过量饮酒，实际上我甚至不知道那是什么。”——**皮埃尔·德普罗日**

当然，葡萄酒也激励着勒庞庄的酿酒师。它是我们生活的中心，浸润着我们日常的每一天，它给我们带来快乐，而我们也想与您分享这份快乐。

*Pascal Amoreau*  
(第十四代庄主)

## 更高、更强

方法

按情理说，没有人会质疑气候变化。酿酒师每年都会发现其负面影响——酒精含量增加、酸度下降、香气变化、春季霜冻使葡萄藤变得脆弱等。为了不断创新并寻找可持续的解决方案从而造福未来几代人，我们选择在一块实验性田中尝试双管齐下：复兴被人遗忘的老葡萄品种以及采用棚架式剪枝法。

棚架式剪枝法自古有之，其原理是使葡萄藤在高处生长。古罗马人曾在棚架、凉亭甚至大树上种植葡萄，以支撑其藤蔓的生长。尽管如今意大利多采用金属或水泥结构取代木质棚架，这一方法仍被广泛使用。我们曾多次前往意大利，与顶级酿酒师一同研究这一技术，并因地制宜地进行调整与改造。

因此，自2021年以来，在Pistre地块处，我们已在两米高的地方进行种植。这一方式能够使结出的浆果置于叶片组成的叶冠下，避免阳光直接而猛烈的照射。通过这项实验，我们能够评估葡萄对疾病的抵抗力，果实成熟度是否一致以及特定葡萄品种对这种种植方式的适应性等实验。

*Steven Hewison*

人在阿姆斯特丹，我们今晚该去哪吃饭？

*Hotel de Goudfazant, Aambeeldstraat 10 H*  
[www.hoteldegoudfazant.nl](http://www.hoteldegoudfazant.nl)

*Café Modern, Meidoornweg 2*  
[www.modernamsterdam.nl](http://www.modernamsterdam.nl)

*Bar Centraal, Ten Katestraat 6*  
[www.barcentraal.nl](http://www.barcentraal.nl)

*Café-Restaurant Amsterdam, Watertorenplein 6*  
[www.cradam.nl](http://www.cradam.nl)

*Flore (Hotel de l'Europe)*  
[www.restaurantflore.nl](http://www.restaurantflore.nl)

*Nazka, Van Woustraat*  
[www.nazka.nu](http://www.nazka.nu)

*De Willem, Haarlemmerplein 58*  
[www.de-willem.nl](http://www.de-willem.nl)

*Portfolio, Prinsestraat 36 Den Haag (La Haye)*  
[www.portfolio-restaurant.nl](http://www.portfolio-restaurant.nl)

*Gitane, Jan Pieter Heijestraat 146*  
[www.restaurantgitane.nl](http://www.restaurantgitane.nl)

*GlouGlou, 2e Van der Helstraat 3*  
[www.glouglou.nl](http://www.glouglou.nl)



## 食谱 红酒炖蛋

- 4个新鲜鸡蛋、50毫升传统系列
- 150克烟熏培根
- 1个洋葱、1根小葱、1瓣大蒜
- 1根小胡萝卜、1小把芹菜

- 一撮巴黎蘑菇
- 2片白吐司
- 80克黄油、1汤匙面粉
- 2汤匙醋、盐和胡椒粉适量

在烹饪前至少一小时取出鸡蛋和黄油。将洋葱、小葱、胡萝卜和芹菜切碎，用黄油翻炒切块的蘑菇备用，在同一锅中翻炒培根备用。在锅中煮沸红酒，让酒精蒸发，随后转小火，将切好的蔬菜放入，煮至液体蒸发一半。在碗中用叉子将面粉与约50克黄油搅拌均匀，待红酒蒸发后，加入搅拌好的黄油，搅拌均匀并继续加热，时而搅拌。加入蘑菇和培根，并保持温热。将面包切成小方块，用剩下的黄油在锅中煎至金黄后备用，在平底锅中加入水和醋并煮沸。将一个鸡蛋打入小碟中，小心地滑入沸水中煮3分钟，随后用漏勺捞出，对其余三个鸡蛋重复上述步骤。将鸡蛋放在布上，剪去多余的蛋白，使鸡蛋形状规整，将红酒酱汁分别放入预热的盘子中，每个盘子中间放一个鸡蛋，并放上金黄的面包块，撒上盐和胡椒后即可享用。

*Valérie Amoreau*

点赞、分享，@chateaupuy 评论您与勒庞庄的相遇时刻

