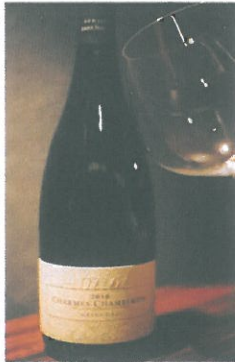


Nothing Ventured... Les Amoureuses & Domaine Amiot Servelle

要不是因為這地方蜚聲國際，任誰也不會留意到香波-木西尼(Chambolle-Musigny)的路牌。這個住著不超過350名居民的小鎮，是黑皮諾(Pinot Noir)愛好者的必到勝地。這小鎮被沿著山坡栽種的葡萄園包圍，內裡的石建農舍由蜿蜒小路相互連接，不少勃艮第著名酒莊都棲身於此。這片土地能種出令人驚歎的果實—有2家被列入Grand Cru級(特級酒莊)、24家列入Premier Cru級(一級酒莊)，故當地的農民都會跑到香波-木西尼周圍的葡萄園工作。

愛侶園極度誘惑

當地有三間酒莊引以為傲地在她們的酒瓶上掛上Grand Cru標籤，分別是Domaine Comte Georges de Vogue, Domaine Georges Roumier 與Domaine



J.F. Mugnier。這片葡萄田園的業權由眾多種植者分散持有，而這三間酒莊則各自在木西尼(Musigny)、柏內瑪爾(Bonnes Mares)和愛侶園(Les Amoureuses)等地擁有葡萄園。儘管在

香波—木西尼只有木西尼和柏內瑪爾被列入Grand Cru級，但酒評人斬釘截鐵地認為Les Amoureuses絕對有Grand Cru級的水準。事實上，不單只葡萄酒本身的質量，在售價方面Les Amoureuses也往往超越柏內瑪爾；Les Amoureuses更經常被形容為與木西尼在伯仲之間，同被列為勃艮第最出色的葡萄酒之一。

木西尼被受讚賞在於地那千變萬化的香氣、優雅的味道、豐富的口感，power也有悠長的回味。木西尼每年大約只生產38,000瓶葡萄酒，堪稱罕有。Les Amoureuses的酒香，入口的柔滑



度、層次感可以和木西尼相比，硬要較量的話，只能說Les Amoureuses不及木西尼powerful，餘韻也稍短了一點。兩者間的相似性可以從地理上解釋：Les Amoureuses位於靠近木西尼的斜坡地段，佔地5.4公頃(總面積大約是木西尼的一半)，故每年產量就只有大概20,000瓶而已。無怪乎Les Amoureuses是在世界上其中一款最搶手的葡萄酒。

這酒對於人的嗅覺與味覺帶來極度誘惑，猶如一位渾身散發魅力的美女，偶爾給她的追求者銷魂飄漾的體驗。Les Amoureuses意思就是「愛侶」，寓意盡在不言中。

雖然她的名氣早已爆燈，但當日本葡萄酒漫畫《神之水滴》不停地吹捧這酒兼選擇Chambolle-Musigny 1er CRU Amoureuses 2001, Domaine G. Roumier作為「第一門徒」(故事中兩位主角在比賽中要識別的12支神秘葡萄酒的其中一支)，把她的名氣再推至雲霄之上。近乎完美的評價加上稀有難尋，令她躋身貴價酒行列(近年每瓶售價在250至1,000美元之間)，相比起木西尼，售價仍算得上「經濟」。若然你是一個識/惜酒之人，偶然在酒舖發現她的蹤影，不要猶豫了，親還未被人發現之前，快快買下吧！

深入虎穴

為了了解「第一門徒」的光環，我們拜訪了愛侶園內葡萄田地的13位業主之一—Domaine Amiot-Servelle。Amiot-Servelle家族是典型勃艮第莊園的發展模式：Amiot-Servelle的主人Christian Amiot來自鄰近莫雷-聖但尼(Morey-Saint-Denis)的一個釀酒師家族；他的妻子伊莉莎伯是Servelle家族的成員，在香波-蜜思妮擁有葡萄園，1980年，Christian在當時仍稱為Servelle-Tachot的酒莊打工。1989年，Christian和伊莉莎伯接手後，才易名為Domaine Amiot-Servelle。原本的Servelle酒莊在香波-木西尼約7公頃大(超過17畝)的葡萄田，包含了7家Premier Cru級酒莊。2010年，他們成功從Amiot家族購買兩幅位莫雷—聖但尼和沙爾姆

(Charmes-Chambertin)的珍貴葡萄田，從而今其品牌旗下增添兩家Grand Cru級酒莊。一如同類小型家族式酒莊，他們年產量不會超過30,000至40,000瓶。

還記得那是一個寒冷、潮濕和大風的五月天下午，莊主Christian Amiot帶我們走進他的地下酒窖，以勃艮第的標準而言，這酒窖算是十分簡樸。一支支開了瓶的葡萄酒一字排開放在長木檯上，個頭高大的Christian挨在椅背蹣跚起雙手、半張眼的望著我們，他的姿態讓人感到一種壓迫感，加上語言的隔閡，最初我們的交談只能停留在客套的腔調中。我很直率地問了他一些經營的問題：

包括關於他訂價低得與市場脫軌，以及新興的中國市場等，似乎他都不甚關心。對他來說，賺錢遠不及釀造出色美酒重要。一邊談，一邊品嚐一批他認為是新鮮和平衡度高的2010年葡萄酒，他說法國人大多喜歡豐厚、內斂的舊酒。在這次試酒的品種中，Derriere la Grange(產量極少的Premier Cru)和Charmes Chambertin可謂出類拔萃。他說以礦石味和味道優雅聞名的2010年Amoureuses早已賣光了，沒酒可試，話聲剛落，他馬上入倉找來一瓶無標籤的葡萄酒讓我們分享。原來這是2001年Amoureuses—簡單、味美與多層次的水果味，口感相當美妙，一句講晒：有質感。連珍藏也拿出來與我們分享，對他的慷慨，實在非常感激。

道別時，握著他長滿老繭的手，我感受到他是一個為自己土地奉獻生命的農民。儘管工作無比艱辛，能釀出令自己感到自豪的美酒，便是最大的回報。在Christian Amiot身上我看到勃艮第釀酒師的縮影—一生為釀造最佳葡萄酒而努力。



作者簡介

Vinsionaire是一位狂熱的葡萄酒收藏家，更因為愛好而成為葡萄酒基金經理。他會以愛酒之人、收藏家和投資者的角度撰寫專欄，喜歡從文字上以酒會友，歡迎來信交流 vinsionaire@gmail.com。