

爲 什麼叫五大？葡萄酒何其多！它們有何資格被尊為五大？其由來為何？它們是由什麼葡萄品種釀製而成？採收、釀製及保存有何特殊的地方？裝瓶後放多久才是適飲期？品嚐感覺為何？

爲了要解開以上一大堆問號，經過了半年的籌備，終於在4月16日星期四晚上7點鐘，筆者偕好友李嘉利、李得旺、卓賢忠及顧仁基諸位先生在晶舫舉辦五大的品酒會。品酒單如下：

	酒名	年份
品酒單	1.CHATEAU MARGAUX	1989
	2.CHATEAU HAVT-BRION	1985
	3.CHATEAU LATOUR	1983
	4.CHATEAULAFITE-ROTHSCHILD	1989
	5.CHATEAU MOUTON-ROTHSCHILD	1990&1984

現在我們就開始來欣賞五大的美、品五大的香醇。

五大的由來為何？世界博覽會在1855年於法國巴黎舉行，波爾多商會商請波爾多葡萄酒經紀人協會制定一套M'EDOL（地名），當地葡萄酒的分級制度。

對於頂級酒又細分一到五級，也就是目前在葡萄酒專賣店，常常聽到店主介紹，這支是三級酒，那支是五級酒，就是那時候定下的制度，到現在依然在使用。

當時一級酒只有4家、二級14家、三級15家、四級10家、五級18家。一級酒明明只有4家，爲何叫五大呢？木桐酒莊在菲力普男爵(BRON PHILIPPE)的苦心經營下於1973年由二級晉升一級酒。才有今日的五大。下面就逐一地將這五支頂級中的頂級酒介紹給各位。

瑪歌酒莊

(CHATEAU MARGAUX
以下簡稱 MARGAUX)

提到這支酒，各位應該不陌生，在小說「失樂園」中男女主角自殺時所飲用的葡萄酒正是MARGAUX，它的特色是溫順、細膩、優雅，像個溫文儒雅的讀書人。

正隆紙業鄭董事長也是這支酒的愛好者。爲什麼MARGAUX會獲得渡邊淳一及鄭老闆的喜愛

呢？它有什麼不同的地方？MARGAUX釀製的葡萄品種爲：75%卡本內、蘇維翁(CABERNET SAUVIGNON 以下簡稱C.S.)、20%美洛(MERLOT)、5%卡本內、法蘭克(CARBERNET FRANC 以下簡稱C.F.)。

葡萄園佔地210英畝。平均葡萄樹齡30年。平日長工60人照顧葡萄園，採收時期再增加採收工200人。年產3萬至3萬5千箱酒。存放於橡木桶22至28個月。

不登高山，不知天之高也；
不臨深谿，不知地之厚也；
不喝五大，不知酒之醇也。
試問五大爲何物？
直叫人不喝不快。

世紀之飲

欣賞五大頂級品牌葡萄酒之醇美



■酒窖中葡萄酒的存放方式。

適飲期為採收年之後的9至30年。此次品酒的MARGAUX年份為1989年。

筆者特地邀請對葡萄酒很有深入研究的卓賢忠先生為我們寫一些評語，其評語如下：開瓶時，可聞到濃郁的花香及果香味，啜飲時，口感平順，單寧輕淡，適合喜愛口感柔順的人。經過一段時間醒酒，還未出現酒精味，此酒柔順、易入口，香氣尚可。MARGAUX在WINE SPECTATOR'S(葡萄酒雜誌)的評分為99分、PARKER(美國葡萄酒作家及品酒家)評分90分。預計適飲期為1995至2010年。

歐-布里昂酒莊

(CHATEAU HAUT-BRION

以下簡稱H.B.)

五大裡只有H.B.例外，其產區為格拉夫(GRAVE)區，其餘4支位於MEDOC區。格拉夫地區的好酒皆有一個特色，餘韻甚佳，讓人想再多喝一口，以致在品酒會中常以黑馬的姿態奪魁。



此次品酒的1985年H.B.，預期的適飲期為1993至2010年，更是以此種方式在品酒會的尾聲掀起高潮。

卓先生的評語為：開瓶時，散發濃郁果香、香氣十足，入口單寧重，經一段時間醒酒，果香漸轉為新製的皮革味，香氣不減，此酒壽命長，若再久放，仍不失為一瓶好老酒，有如大器晚成。WINE SPECTATOR'S 評分：95分、PARKER 評分：92分。葡萄品種：(1)55%C.S.(2)25%MERLOT(3)20%C.F.。平均樹齡為30年。年產：12,000至18,000箱。葡萄園佔地113.6英畝。採收時用手工篩選，裝桶的時間長達24至30個月，適飲期為採收年後的6至25年。



拉圖酒莊

(CHATEAU LATOUR

以下簡稱LATOUR)

葡萄汁發酵時，一般酒莊在木桶中進行，在MEDOC區LATOUR首先用一種可控溫度、發酵進度的不銹鋼槽，待發酵手續完成後，裝入全新的橡木桶。

LATOUR是晚熟型的酒，在1983年開始採收的酒要10至25年才到成熟期。

葡萄品種：(1)80%C.S.(2)10%MERLOT(3)10%C.F.。年產2萬箱。在橡木桶中存放20至24個月。平均樹齡35年。葡萄園148英畝。

本次品酒的年份為1983年，適飲期為1992至2005年。WINE SPECTATOR'S 評分：89分、PARKER 評分：87分。卓先生的評語：開瓶時，果香味淡，入口淺嘗、口感平庸，經一段時間醒酒，酒質、香氣仍嫌平淡。

拉費酒莊

(CHATEAU LAFITE

以下簡稱LAFITE)

對葡萄的篩選很嚴格，上選的葡萄要通過2次篩選。第一次在採收時，即同時篩選。所以每株葡萄樹只能生產半瓶(375C.C.)的葡萄酒。採收工人高達250人。

葡萄園佔地222英畝。年產26,000至33,000箱。平均樹齡40年。裝桶時間24至30個月。



■ 作者邀集五位同好品「五大」之美。

葡萄品種：(1)70%C.S.(2)20%MERLOT(3)5%C.F.(4)5%PETIT UERDOT。適飲期：採收年後的10至35年。此次品酒的年份為1989年，適飲期：1997至2020年。WINE SPECTATOR'S評分：95分、PARKER評分：92分。

卓先生的評語：開瓶時，果香平淡，經一段時間醒酒，帶有一點點杉木味或許LAFITE未到達顛峰期，故此酒口感平庸，無強烈之特色。

木桐酒莊

(CHATEAU MOUTON
以下簡稱 MOUTON)

1855年被列為頂級二級酒，菲力普伯爵認為是奇恥大辱。1947年結束付託他人經營，親自投入為MOUTON升級而努力。皇天不負苦心人，終於在1973年晉升為一級酒。

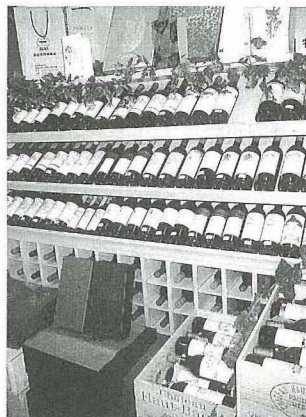
從1945年開始，其酒標每年由不同的畫家設計，因此成為MOUTON的一大特色，更增加其收藏價值。

葡萄品種：(1)85%C.S.(2)7%C.F.(3)8%MERLOT。年產：25,000至30,000箱。葡萄園佔地185.2英畝。樹齡：45年。裝桶時間20至24個月，適飲期：採收年後的12至40年。

此次品酒年份為1990年，因為與會人士意猶未盡，又加開一支1984年的MOUTON，其評分如下：

年份	WINE SPECTATOR'S	PARKER
1990	95	未評分
1984	92	85

卓先生的評語：90年，開瓶時，香氣十足，有如咖啡豆般的香氣，入口單寧厚重，經一段時間醒酒，咖啡豆香濃厚，入口漸轉為菌菇類之味。口感濃郁、香氣十足的特質，或許此酒產於90年代的關係。84年，開瓶時，帶一點咖啡味，香氣良好，經一段時間醒酒，香氣良好，入口喉韻



■葡萄酒專賣店是台北街頭的「新新商店」，漸受消費者青睞。

十足，結構紮實，此酒年份雖差，但仍不愧為好酒。筆者認為MOUTON 84年的價格也很實惠。

此次五大品酒會是相當難得，筆者花了半年的時間才完成。抱著賠錢也要辦的決心，終於一償宿願，所以命名為「世紀之飲」，一來是一次同時喝到頂級酒實在難得，二來是籌備不易，幸虧與會好友共襄盛舉。

此次品酒會氣氛熱烈，與會者要求，下個月再辦1次，酒單為：1.CHATEAU MONTROSE 1990年(PARKER評100分)。2.CH MONTROSE 1989年(PARKER評95分)。3.PAVIUON ROUGE DU CHATEAU MARGAUX 1995年(CHATEAU MARGAUX的副牌酒，WINE SPECTATOR'S評91分)。4.CLIMENS 1988年(PARKER評96分)。5.德國的冰酒。欲知結果，請待下回分曉。

鄉間小路 廣告服務

(02)23628148 豐年社業務部

徵 門市業務員

負責門市圖書銷售高中以上
畢履歷照自傳寄台北市溫州
街14號豐年社人事室收
TEL: (02)2362-8148轉15

塑膠黑軟盆·穴植管

專業量產 適合山地造林及所有苗木之育苗和大量栽培使用。從4cm到43cm口徑、尺寸20餘種現貨大量供應

宗慶塑膠股份有限公司 新營市開元路185號
TEL: (06) 636-2530/ 632-8339 (03)337-5881 郵撥 03590449
FAX: (06)636-2139 行動:0932835646

助聽器 45年老店 值得您信賴

留美專家 □ 主持驗配 ■ 保障服務

獨一專門店 助聽器世家 25413525

台企行 25512525

25637392
集世界所有名品 原台灣電氣企業行
台北市中山北路2段25號二樓(中山分局附近)