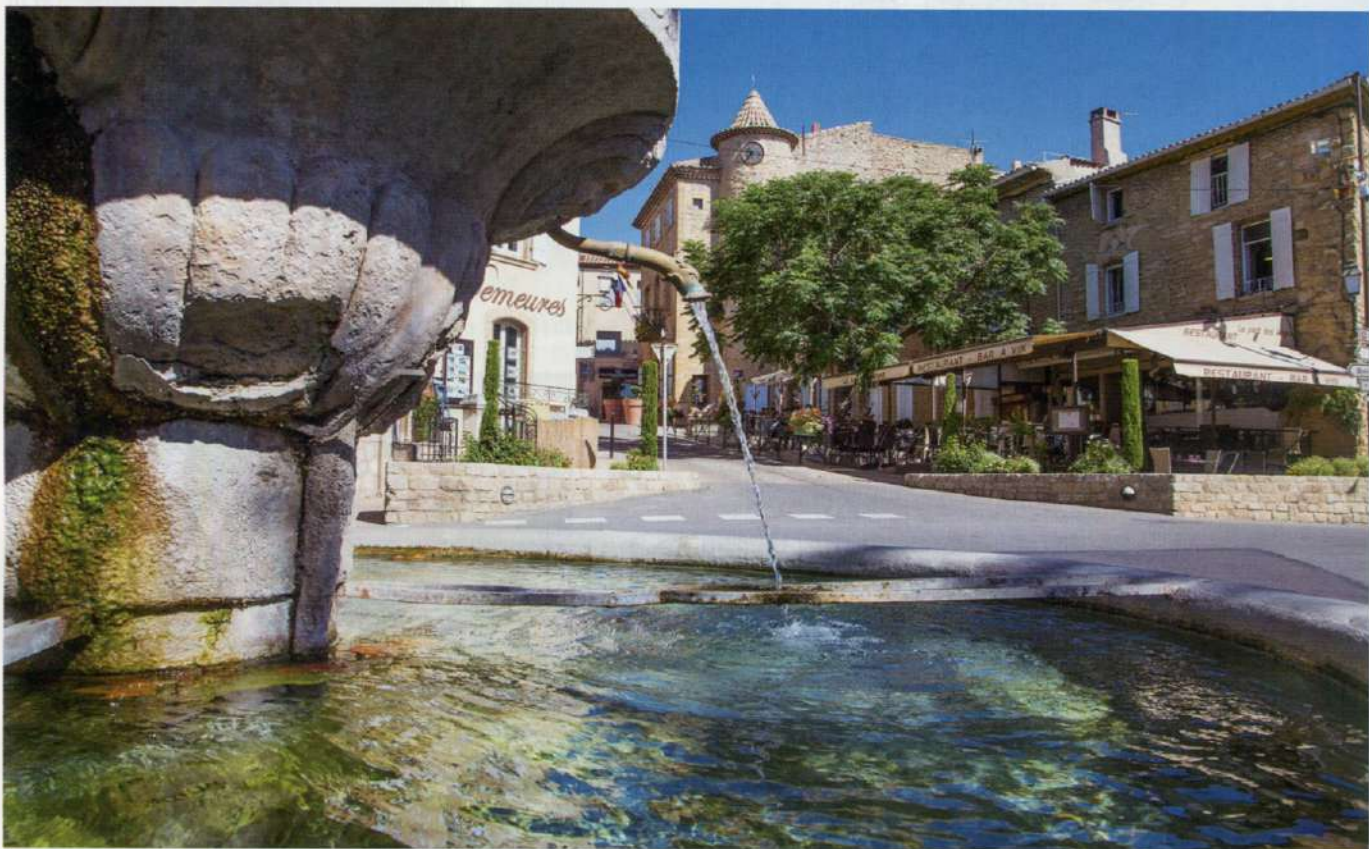


教皇新堡

——全球第一个AOC产区的葡萄酒哲学

文字 / 图片：陈倩梦 Qianmeng Chen (法国) 编辑：潘之霖 (澳大利亚)

教皇新堡 (Châteauneuf-du-Pape)，在法国葡萄酒产区当中独具个性。这里是最伟大的葡萄酒评论家之一罗伯特·帕克先生的最爱，出产的葡萄酒粗犷有力，酒体饱满醇厚，风味浓郁复杂。位于阿维尼翁 (Avignon) 教皇宫所在的丘陵地区，教皇新堡就像一颗落在罗纳河谷 (côtes du Rhone) 南部的明珠，其悠久的历史和丰富的文化底蕴成为全世界葡萄酒爱好者的朝圣之地。



教皇新堡市中心 (摄影 - Alain Hocquel)

教 皇新堡地区 (Châteauneuf-du-Pape) 的葡萄酒，除了有着罗纳河谷 (côtes du Rhone) 葡萄酒色香浓郁的特性，更拥有极为出色、复杂、多变的香气。酒香醇厚大气，品味时口感丰满，酒体具有很好的结构感，单宁强劲。“高贵中渗透着力量”是对这一感觉最好的形容。

这里的酒瓶设计也独具匠心，代表罗马教皇的“三重冕”、象征圣彼得的“钥匙”以及哥特字体印

刷的“Châteauneuf-du-Pape Contrôlé” 纹章，是教皇新堡产区葡萄酒的标志。之所以如此讲究身份 原因之一就是如今风靡世界的法国葡萄酒产区分级制度 AOC 发源于此。1936 年，教皇新堡成为法国的第一个 AOC 产区，并且由于葡萄品质的出众和酿酒工艺的出色，被划分为 AOC 三大级别中的最高级“独立村庄级 Les Crus”。葡萄采摘于酒庄本身 经最高工艺酿造。



葡萄田

从教皇最爱到蜚声国际

教皇新堡原产地的产生、发展与教皇的历史交织在一起。早在14世纪，在阿维尼翁定居的第一位教皇克莱蒙五世，发现了这里的土地极适合葡萄生长，象征着耶稣之血的葡萄酒也因此在这里得以出产，并最终成为教皇的御用酒。他的继承者约翰二十二世同样也是葡萄酒迷，将教皇新堡村出产的葡萄酒命名为“教皇之酒 Vin du pape”这个词后来变化为 Châteauneuf-du-Pape（教皇新堡）。约翰二十二世也为这个产区而建立了著名的城堡，即教皇新堡。可惜城堡在后来的战争中毁坏。现在，教皇新堡只是一个 AOC 产地名，并不存在城堡实体了。

在此后的岁月里，这片围绕城堡而建的小小村庄渐渐成了罗纳河谷最繁盛的葡萄种植园与葡萄酒生产基地。公元1500年，教皇新堡葡萄酒开始向贵族们销售，并被主教们带往意大利；16世纪的葡萄园由于宗教战争停滞不前，但到了18世纪，在辛勤的村民劳作下，葡萄园又逐渐恢复了繁荣；直至

1793年，教皇新堡葡萄酒开始大量出口到英国、德国、美国和意大利，所到之处赞叹声不绝于耳。

为了保证教皇新堡葡萄酒的卓越品质，1894年，第一个教皇新堡酿酒工会成立，酒瓶标有协会印签的葡萄酒一定出自教皇新堡村，它们拥有上佳的品质。1923年，教皇新堡酿酒行业协会成立，协会将教皇新堡原产地标志纳入到司法体系，使它真正成为罗纳河谷最富盛名的顶级佳酿。今天的教皇新堡产区更是最伟大的葡萄酒评论家之一罗伯特·帕克先生的大爱，常常对这里的酒款给出满分100分的肯定。

教皇新堡小手册

- **背景：**法国第一个 AOC 法定产区，于 1936 年创立，为法国最早的 5 个法定产区之一，也是南罗纳河谷地区最出名的特级产区
- **产区面积：**3200 公顷
- **葡萄酒产量：**平均年产量约为 1300 万瓶其中 95% 是红葡萄酒，5% 是白葡萄酒
- **地理：**沃克鲁兹省的四个小镇 (Chateauneuf du pape, Courthézon, bédarrides, sorgues et Orange)
- **风土：**大块鹅卵石，沙土，石灰岩，红砂岩，炎热干燥多风
- **葡萄品种：**共 13 种 (歌海娜，西拉，慕合怀特，神索，古诺瓦，瓦克雷，特雷特，密斯卡丹，克莱雷特，布尔朗克，胡珊，皮克布和皮卡尔丹)
- **特色葡萄：**歌海娜，常与其他品种混酿，酒精度高、口感醇厚丰满，带着甜熟浆果、香料与普罗旺斯香草气味的葡萄酒，还有一点粗犷，展现了法国地中海地区最性迷人的风味



教皇新堡村庄全景



教皇新堡面积 3200 公顷，是建于 1936 年法国 AOC 产区。

▼ 教皇新堡的鹅卵石土质



▲ 初春教皇新堡的歌海娜嫩芽

独特的风土与 13 种葡萄的排列组合

教皇新堡的土质丰富多彩，鹅卵石（galeet）是产区风土的标志之一。白天，它能为葡萄聚集充足的热量，保证葡萄完美的成熟度。同时，它也能预防和阻止某些疾病，防止葡萄田水分蒸发过快。将葡萄种植在鹅卵石土质上，可以酿造出强壮有力、浓郁浑厚的葡萄酒，例如出自 Clos du Caillou 酒庄的 Les Quartz（其葡萄种植在名叫 Les Cassanets 的地块之上）。而若葡萄生长在沙土之中，则可以酿造出更为细腻精致的葡萄酒，例如 Domaine le Font du Loup 酒庄的全部酒款，拥有天鹅绒般的单宁，丝丝入扣。从北方来的密斯特拉风不仅减少了降雨，同时也限制了葡萄疾病的扩散。

歌海娜（Grenache）葡萄在教皇新堡产区尤为出色，这个起源于伊比利亚半岛的葡萄品种喜好干旱、贫瘠的土壤，完全符合教皇城堡的风土特点，在这里焕发出蓬勃的生命力。除了歌海娜，教皇新堡产区还拥有其他 12 种葡萄：西拉（Syrah）、慕合怀特（Mourvèdre）、神索（Cinsault）、古诺瓦（Counoise）、瓦克蕾（Vaccarèse）、特雷特（Terret）、密斯卡丹（Muscardin）、克莱雷特（Clairette）、布尔朗克（Bourboulenc）、胡珊（Roussanne）、皮克布（Picpoul）和皮卡尔丹（Picardan）。这里一大特色就是可以用这 13 种葡萄品种来混酿出一款出色的葡萄酒，在世界上其他产区可是很难见到。除了歌海娜之外，其他葡萄品种也可以成为主打。例如 Château de Beaucastel 酒庄出产的 Roussanne Vieille Vigne 白葡萄酒，就采用了 100% 的胡珊葡萄，堪称产区旗舰款。



去(梗), 还是不去?

现今 教皇新堡产区一共有大大小小 300 多家酒庄。教皇新堡作为一个老牌产区, 这些年来出现了传统的整串葡萄酿造和现代的去梗酿造两种方法, 传统酿造饱满辛辣, 现代酿造圆润易饮。

传统酿造派信奉“葡萄酒是时间的艺术”——成熟完好的葡萄梗, 能够带给葡萄酒更加完整的结构感, 是葡萄酒具有陈年潜质不可或缺的元素。就如同 Domaine de la Biscarelle 酒庄庄主 Jérôme 总结的: 传统的整串葡萄酿造工艺对酒农的要求更加严格, 采摘葡萄的时候要看好时机, 不仅需要葡萄粒达到指标, 葡萄梗也要成熟。这样葡萄酒的单宁不会生涩, 浑厚有力, 经得住岁月的考验。20 年, 30 年之后再拿出来喝, 还是那么有骨架! 好酒, 一定经得起时间的考验。

那么, 作为一个已经成长了 80 个年头的 AOC 来说, 教皇新堡的未来是否会更大胆的改变呢?

在今年 4 月的春季教皇新堡品鉴会 (Printemps des Châteauneuf du pape) 上, 各位庄主对于产区的未来发展做了深刻的讨论, 结论倾向于“不会轻易拿教皇新堡田块尝试” 原因之一在于如果轻易改变风格, 恐怕会引起忠实客户的不满。但是,

近来也有越来越多的酒庄对于自家大区级的田块进行创新 例如 Domaine des Chanssaud 的 100% 维欧尼尔 (Viognier) 和 Château des Fine Roches 的 100% 长相思 (Sauvignon Blanc)。把北边的葡萄拿到教皇新堡这块热土上来种, 还能酿得如此清爽平衡。也只有教皇新堡的酒农有这个胆识! ●

教皇新堡特色葡萄酒短评

- 生物动力法无冕之王: Clos du Caillou
- 强劲不缺乏细腻: Domaine Charvin
- 专心做酒的玫瑰庄园: Domaine de la Biscarelle
- 最富艺术气息: Domaine saint pr é fet
- 6 代传承的老牌名庄: Domaine du Vieux Télé graphe
- 勃艮第风格的歌海娜: Mas saint Louis
- 天鹅绒般单宁: Château de beaurenard
- 饱满宏大的王者风范: Château de Beaucastel
- 风格清丽: Château de la Font du Loup
- 时髦创新的香索庄园: Domaine des Chanssaud



第一个装瓶的教皇新堡酒庄 Château La Nerthe 地下酒窖



一字排开的 2007 水平品鉴

