# Pichon酒庄 - 北罗纳河谷右岸的精品

原创 朗伯柯 朗伯柯RVF 2022-11-27 15:56 发表于法国

微信扫一扫
关注该公众号

LA REVUE DU VIN DE FRANCE LEBOUCQ 朗伯柯

*Wine Belt Wine Road*

巴黎，荣军院旁的Pasco餐厅，受北罗纳河谷的Christophe PICHON酒庄庄主夫妇之邀，品尝酒庄2021年份全线酒品。

CHRISTOPHE PICHON Père & fils

PICHON这个姓氏本来有很好的中文译法，但可不敢随便用。因为跟波尔多的“碧尚男爵”、“碧尚女爵”，是一模一样的写法，但如果译成“碧尚”，马上就会官司缠身。

酒庄目前尚未有正式中文名，所以暂且保留原文，反正也很容易念，把ch发成汉语拼音sh的音就可以了。

庄主Christophe PICHON和妻子Isabelle

庄主夫妇60岁上下，看起来淳朴忠厚，分坐长桌两侧以便照顾宾客。

品鉴先从一组3支白开始，因为三只酒只放在一起以礼盒形式销售，名为“树系列”。500毫升小支包装，木质酒标。这种流行的设计看起来环保，而且材质本身也很美。分别以橡树、栗树、金合欢树命名。

“树系列”

第一支是“金合欢树”（Acacia）。果然不负其名，浓密但很轻盈的花香，正像是春天金色的金合欢花盛开的一派生机勃勃，入口之后酸度也很漂亮。

接下来是“栗树”（Châtaignier），依然香气浓郁，但更沉稳，有木质的感觉，酸度更高，口中有奶油感，最后的矿物感留存很久。

最后是“橡树”（Chêne），花香但更多让位于清新绿色的青草，口中的蜂蜜非常明显。

白葡萄酒的好处就在于此，令人愉悦的各种香气会明确清晰地展现在你的眼前，很像是形形

色色的女生，没有人可以忽视她们的美，中意哪种类型就看饮者的喜好了。

庄主介绍，所有的白葡萄酒都是维欧尼（Viognier）酿造的，这三款都是在新的橡木桶中发酵和陈酿。如此新的年份，怎么很难觉察出橡木桶的感觉呢？庄主解释，所有的橡木桶都是轻微烘烤，对娇气的白葡萄酒不会有太多的气味干扰。

树系列之后的第4款酒颜色很深，难道是“橙酒”？闻起来花香依旧浓郁，入口的瞬间就感觉像是一股清泉流到各个角落，唇齿间舒适地满口生津，这就是“漂亮的酸度”。的确是很酸，但丝毫不强硬。香气更像是干花、果脯的沉稳。

庄主说，老大和老二在学完酿酒专业后，都去澳大利亚工作过，老二愿意在销售方面发展，而老大尤其喜欢做不加硫的酒，这就是他的作品。

这就解释了颜色深正是氧化的结果，但香气和酸度却完全没有任何老化的迹象。难怪这款酒的名字叫“Pur 100”，可以理解为“血统纯正”，它就是贡得里约（Condrieu）的维欧尼该有的样子。酒标是一张很大幅的祖父辈的黑白老照片。

“Pur 100”的酒标

接下来的一款酒叫“音叉”（Diapason），颜色不仅恢复正常，甚至更浅了，闻一闻，花香！花香！果真不得不相信浓郁奔放的芳香就是维欧尼的特点。这款酒相比前几款有更加明显的植物香，还有一丝苦感，像是因年轻而带来的生涩。

“音叉”（Diapason）的酒标

与前面三款“树系列”的老藤不同，酿造这款酒的葡萄比较年轻，而且是在片岩质(Schiste)土地上，所以会有更多的矿物感和酸度。而且年轻的酿酒师尝试保留一点梗浸泡，生涩感就来自于此了。

这款酒所在的产区Seyssuel，是个Vienne旁边新认证的产区，但历史可以追溯到罗马时期，很陡的山坡让葡萄可以获得更多的阳光，地下土层接近罗蒂丘和贡得里约。

头菜 - 腌三文鱼

此时上了头菜。三块方方正正的三文鱼，但颜色略红，这是甜菜汁腌过之后的结果，下面一层羊奶酪，三片青苹果，甜菜根碎和各种香草。咸和甜微妙的搭配，鱼的生鲜和奶酪，加之香草的特别香味偶尔点缀，丰富的味蕾体验。

再饮一口酒，各种香气都退到后面，清新地洗刷口腔，让鱼肉尽显生鲜，让奶香尽显柔美。能进知退，就是餐酒搭配的最佳境界，独饮时千姿百态，配餐时可做绿叶，相得益彰。

这几款白都是很优雅细致的风格，适合搭配味道精致的餐肴。

Saint-Josephe的酒标

头菜过后，红酒登场。第一款是Saint-Josephe，单一西拉，空灵清新，口舌生津的美妙酸度，一点点橡木隐藏在果香之后，完全没有生涩感。这款酒是各处十几个小地块的混合。

酒庄是祖父辈建立的，夫妇二人从继承的几公顷，发展到如今的自有23公顷土地，还有十几公顷购买葡萄，6个子女中已经有4个参与到酒庄的生产中来，尤其是大儿子，不断的新点子让老一辈欣然觉得未来可期。“种下一颗葡萄，可不是为了25年之后拔掉它，我们得耐心地照料。”

“寓言”（Allégorie）的酒标

接下来和主菜烤牛肉一起上来的是Cornas的“寓言”（Allégorie）。有力度但并不强壮，酸度明显，很适合搭配菜肴。

主菜 - 烤牛肉

烤牛肉的配料十分简单，翻炒到焦黄的带皮迷你土豆和蘑菇，上面一块厚厚的烤到客人要求的熟度的牛肉，加了波特酒的肉汁。我选的是全熟（A point），粉嫩的牛肉简直入口即化，简直忘了酒的存在。

“金丘女爵”（La Comtesse en Côte Blonde）的酒标

赞不绝口之时，最后的重磅出场，酒庄最好的罗蒂丘（Côte Rotie）的“金丘女爵”（La Comtesse en Côte Blonde）。我们笑称：果真触碰到了红线！女庄主会心一笑，说“这个地块是我先生的祖父种下的，地块的名字就叫“女爵”，在1933年没有任何问题。但如今为了争取保留这个名字我们真的请了律师，特别解释“女爵”后面加了“金丘”两个字，他们听到这款酒只有2000瓶的产量，就允许了，但要求女爵和酒庄名不能写在一行上。”

这款酒仍然是有着清爽果香，柔美雅致。庄主说罗蒂丘的陈年能力十分强，20年仍然保持年轻活力。

品鉴的部分酒品

说到“有机”的问题，庄主说：“我们估算过，如果要达到有机认证的标准，酒的价格至少要提高30%，因为会有至少20%减产，加上人工成本的提高，最后还是要消费者买单的。现在我们尽量减少干预，也会使用马耕种。”

在地势陡峭的葡萄园里耕作

女庄主补充，“我们用的是一种骡子，在面积很小的田里，转身比较灵活。要知道我们北罗纳的田总是高高低低的，我家有块梯田只种了三棵葡萄。

甜点 - 热带水果风味巴甫洛娃蛋糕

甜点上来，青柠檬淡淡的清新正回应了酒庄整体的优雅风格。

庄主Christophe，长子Corentin，妻子Isabelle，二子Alexis - Crédit E Perrin

酒庄庄主多是这样淳朴的人，他们拥有的是最实在的资产-土地，从事的是最基础而原始的农业耕作，生产出的葡萄酒虽不算是生活必需品，但能够给人们带来愉悦。他们努力经营得更好，以便传给子孙更大的产业和更好的声名。这也是生命该有的最自然的状态。

Pichon酒庄的葡萄园

END

需要麻烦你在读完文章后点一下“在看”。
或者点击公众号介绍页的右上角，
把我们设置为“星标”，
谢谢支持。

喜欢此内容的人还喜欢

萌新到老饕如何雪茄进阶？
雪茄说手记

跑过风景，跑过你~我的首马
加贝杂记

老一辈公认的下酒菜，好吃接地气，现在却几乎见不到了，你吃过吗
亚萍美食记