

CHATEAU
HAUT-BRISSON

SAINT-EMILION GRAND CRU

Ravishing Wine Mellow by Faith

欧碧颂“醇美”盛放于信念中



我们常听说由水变成酒是个奇迹。这个由上帝恩典造成的奇迹每日都发生：天堂将下雨水到葡萄园，由树根进入葡萄，变成酒。这是上帝爱我们，并乐见我们快乐的明证。

——富兰克林



用酒来“搭配”人生

数百年间，波尔多宏伟的石造酒庄一直吸引着包括比利时、德国、日本、荷兰、英国、美国等许多地方的买主。1997年，首次有中国人在这里买下酒庄——欧碧颂庄园（Chateau Haut-Brisson），他就是住在香港的银行家郭先生。酒庄位于圣爱美浓（Saint-Emilion），早在公元二世纪，罗马人便在当地种植葡萄。

专营葡萄酒产业并购的巴黎葡萄酒金融公司合伙人之一让·卢克·库佩曾说：“对于个人而言，拥有自己的葡萄酒是权力、成就、好品味的象征。”而对于郭先生来说，意义不止于此。在波尔多酿造葡萄酒是他长期醉心法国文化的一部分。六月某个阳光明媚的早晨，郭先生会

走过欧碧颂酒庄的葡萄园，望尽多年来吸引他进入酒乡的园景。酒庄是一幢奶油色的建筑，有堆着瓦片的屋顶和围着薰衣草的石头露台，酒庄后一片绿叶的葡萄藤蔓，上面有蜜蜂嗡嗡作响。他将这个酒庄送给长女Elaine，当Elaine还是个青少年时，她就已经会帮忙照料葡萄。

记得法国作家Ander L. Simon曾这样写道，“酒可以搭配任何菜，但对法国人而言，酒是用来搭配人生的！酒使任何菜色合适宜，使任何餐桌更优美，也使每天更文明。”或许正是源于这份“酿造更好美酒”的信念，让郭先生十几年来，默默耕耘，而这份信念也早已成为他生命中最棒的“搭配”。



与圣爱美浓的“联姻”

懂葡萄酒的人，大概没有人不知道波尔多右岸的圣爱美浓（Saint-Emilion）产区。Haut Brisson的葡萄园就坐落于此。

圣爱美浓也是波尔多地区历史最悠久的葡萄产区之一。时间可以追溯到公元2世纪，罗马人最早在这里开辟葡萄园。8世纪时，一名叫做Emilion的本笃会修士居住在这里的一个岩洞里，并且组织修建村落，此地因他而得名。这个地方很快成为宗教朝圣路程中的一站。如今，这个村子和它的葡萄园一起被列入了联合国世界文化遗产名录。

整个村子由金黄色的石灰岩包围，地势险峻、街道崎岖，站在13世纪的城堡上可以看到村庄和波尔多涅山谷异乎寻常的美景。夕阳泛起的光晕落在整个山谷时，整个St Emilion呈现淡淡的金色，可以闻得到

甜蜜的气息。

有人说，葡萄园景色的美丽程度通常和葡萄酒的品质成正比，圣爱美浓也许是对这句话最好的解析。葡萄往往是对当地自然条件最好的诠释——阳光、雨露、微风还有土壤的矿物质。在圣爱美浓，陡峭的地形也催生出生命力极其顽强的葡萄藤。

圣爱美浓是美乐（merlot）葡萄的乐园，这里的土壤以及气候条件，非常适合美乐葡萄的成长，较冷的气候使得葡萄成熟的时间较长，酿出的葡萄酒能够很明显的表达出其土壤的特点。所以，在圣爱美浓诞生了许多世界闻名的酒庄。



品质源于坚持

近年来在海外购买葡萄酒的中国富豪越来越多，低调的郭先生作为最早的海外酒庄的中国主人之一，一直不为人知。在买下酒庄后的十余年间，郭家投入了大量的资金更换陈旧的设备，完全摒弃化学用品。自2000年开始进行有机葡萄种植。尽管法国的人工费用昂贵，他们也坚持从春天的拔草到秋天的收获均采用手工劳作，每一粒酿酒用的果实都出自酒农的精心呵护。酿酒秉承传统，采用法国最优良的酿酒技术。

尤其，欧碧颂庄园地处圣艾美浓，该产区的要求也是出了名的严格，需要完全按照法国最传统的葡萄种植法进行耕作，比如在天气干燥时也

不能浇水，这对葡萄藤本身的品质和葡萄种植技术都是考验。波尔多视葡萄藤如珍宝，郭先生却花10年时间不断砍葡萄树，只为留下最好的藤和葡萄。不同于一些中国农业从业者或纯粹投资者出于对产量的追求，而采取大肥大水的方式进行耕种。与葡萄酒打了几个世纪交道的法国人更倾向于相信，贫瘠的土地才能孕育出最优质的葡萄酒。葡萄藤的根系会很努力地扎入土地深处寻找水分和营养，最终酿出的酒，复杂度会特别高，口感异常丰富。

2004年起，酒庄聘请了举世闻名的飞行酿酒师 Michel Rolland，在葡萄园和酒窖不断地进行改良。Michel 担任全世界13个国家百余间优秀酒庄的酿酒师顾问，但是像对欧碧颂这样，在采收酿酒季，每周指导两次的“偏爱”，实在是少之又少。

值得一提的是，欧碧颂酒庄非常重视环保，从不使用化学杀虫剂和化肥，经过多年努力，2010年获得法国农业部有机栽培认证《Iodynamic Viticulture Certification》，此后每年都获得该证书。这在由当地人运营的酒庄中也是难能可贵的。著名的国际酒评家 Robert Parker 和 James Suckling 对其的欣赏不言而喻。自2005年以来，Parker 连续六年都给

了90分以上，他评价欧碧颂“拥有极高的纯净度与丰富感，是一款拥有优雅风格的顶级葡萄酒。酒色呈现浓厚的紫色光泽，酒质浑厚有力，层次分明，余韵在甘甜果味中引出可可豆、香烤橡木、松露以及香草等丰富之味道，令人印象深刻，回味无穷。五到六年的时间会让这瓶酒优雅地绽放，陈放15年以上品尝效果会更好。”要知道，Parker 的打分可是葡萄酒市场的晴雨表和风向标，是全世界葡萄酒爱好者的行动指南。而 James Suckling 更说2010年的欧碧颂珍藏酒是一瓶“Baby Cheval Blanc”——“小白马”！



这款酒在国内外评比中战绩优良，2008 年荣获英女皇皇室御用酒窖特供酒。法国权威品酒书《Guide Hachette2009-2011》中写道：2005 年的欧碧颂非常好。在杯内让酒呼吸，便散发出果实和野味的香气。软滑的口感显示出成熟美乐葡萄应有的味道和壮实的单宁。其 2006 年珍藏款荣获世界知名杂志《Decanter》（品醇客）世界品酒大赛 2010 的银牌奖，并在《中国葡萄酒》杂志举办的 2012TOP100 葡萄酒评选中，从 2100 款世界美酒中脱颖而出，荣获银奖。目前在多个国家畅销，尤其在法国和英国拥有众多拥趸，就连法国前总统希拉克先生品尝之后，都对其赞不绝口。这份品质源于日积月累坚持，是时间，是心血，是热情，更是一份信念。值得一提的是，郭先生从八十年代初期起就已成为马会会员，至今已 30 年之久，坚定的信念，卓越的品味，让他的人生如欧碧颂一样，丰富而充满回味。

酷爱美酒的拿破仑曾说，“酒带来的欢乐是短暂的，如同一出芭蕾舞或音乐会一样，但酒能鼓舞人生，并给予生活莫大的欢乐。”细细品尝欧碧颂的美酒，或许您会体味到一种醇美，一种欢愉，和那从种植开始就精益求精的执着和感动。



主打款：Ch.Haut-Brisson，经典的波尔多右岸风格酒，美乐比例高，特点是柔顺优雅，丰富的深色果实香气，还带有些许花朵的芬芳。百分百新橡木桶带来可可、香草、坚果的风味。口感丰满，不乏优雅。有结构有层次，余韵悠长。陈年后会发展出皮革、菌菇等典型右岸老酒的香气。

TIPS: 至少应有四十分钟的醒酒时间，适饮温度为 18℃；适合搭配红肉料理，例如顶级牛排、羊排，以及软质奶酪等，高级铁板烧的日式牛排也很对味。

