



**Esquire 酒評人團隊**：我們請來了多位香港知名的酒評人組成最專業的酒評人團隊，這幾位新一代品酒專家包括有大中華酒評人協會副主席的蔡傑原、香港酒評人協會成員及作家吳家強、香港酒評人協會成員張鼎源和飲食及生活消閒顧問公司創辦人葉瀚華。

## Bubbly Bubbly

泡，一釐都是泡……

葡萄會將成長那年發生的一切記錄在酒液之中，待開瓶，可能是三數年後的事，成就我們味蕾上的百味。如人所經歷，今天給你重手平息了，但記憶、感覺不會隨之散去，數年後，才真正反映出來，葡萄酒充滿人生哲理。

### 凡事有轉機？

香檳酒廠為保持酒風，故會調兌不同年份原酒，以保持風味一致，只有遇上絕佳及有趣年份，才會釀造單一年份香檳，務求展現該年的獨特風韻。回到2012年，直至年中，收成一直不被看好，整個春季天氣寒冷，晚霜、冰雹不斷，隨後的夏季則極度炎熱及乾旱。直至八月下旬，才現轉機。炎熱乾燥降低產量，但倖存下來的葡萄，甜度及酸度，平衡理想。兩者的分數均高於十年平均值。所以在品嚐Moët & Chandon Grand Vintage 2012，特別用心。

Moët & Chandon在1842年首次推出年份作品，2012年是其立莊276年來，第74個年份。而此最新年份作品，的確值得一試。尤其此年份的葡萄比例也十分有意思，比較2009與2012，2009年是50% Pinot Noir、14% Meunier、36% Chardonnay，2012年是33% Pinot Noir、26% Meunier、41% Chardonnay；Meunier的比例明顯提升。其酒窖大師Benoît Gouez便表示紅葡萄，尤其十分脆弱的Meunier，在2012年特別精彩。

一般而言，Meunier的角色有二：首先，由於Meunier較其他兩種葡萄較



▲ Grand Vintage 2012在法國Épernay的Moët大型酒窖陳存五年，進行二次發酵，再窖陳六個月，流露品牌的經典核桃、榛子、糕點及餅乾香氣。



▲ Moët & Chandon的Grand Vintage Rosé 2012值得細賞，以該年收成出奇優秀的Meunier主導風味。



◀ Rothschild家族，除在波爾多坐擁兩個一級莊，在香檳區也有插旗。酒莊作品Barons de Rothschild Brut NV便曾在漫畫神之水滴登場而成話題。

晚發芽，又較早成熟，禦寒力強，故被視為壞年的保險後備；另外，在香檳釀造擔當粗重角色，通常為香檳提供果香及柔順觸感，特別是在酒釀尚年青時。由於Meunier一直默默落力，焦點總留給兩位拍檔。近年不少香檳莊便著力開發其潛力，不少以其擔正的香檳精彩非常，有機會介紹。

### 杯中的風雨陰晴

Barons de Rothschild Blanc de Blancs 2008，這是此香檳莊推出第二個Blanc de Blancs年份。2008年的經濟，卻是非常大鑊的一年，金融海嘯始於2007年，其時全球絕望，影響當時對後市的預期，不少酒莊減產，而高價酒品例如香檳，市場萎縮。而整體香檳區也經歷了奇妙的一年。香檳區於該年度，先經歷漫長的旱寒冬季（2007年），

天氣延續至春天，當中還夾雜春霜。至五月天氣好轉，夏天期間，曾出現白粉病及黴菌，慶幸受控，八月則天陰清涼，九月全面放晴，成就上佳收成。

所以，要特別留意此年份的香檳，早前曾品試其他香檳莊的作品，非常不俗，而這瓶blanc de blancs 2008也絕沒讓人失望。先陳存八年，在進行二次發酵後，再陳存至少十二個月。酒風優雅細緻，礦物風味，與恰到好處的酸度，呈現blanc de blancs獨有的時尚嫵媚。不過上天似乎總愛開玩笑，釀造之時風大雨大，陳存之際晴空萬里，全球為了經濟反彈，無意中養育出全球惡霸。十年過後，新一輪的全球經濟混戰展開，針鋒相對，山雨欲來。嗯，還是醉看絲絲氣泡向上搖揚，以這過去十年的全球談判，結合此時此地，配上金黃香檳，別有滋味。E