

In December 2013, UBIFRANCE organized a buyers' trip to visit Chateauneuf-du-Pape, Tavel and Languedoc in France. As Fine Wine and Liquor magazine journalist, the author brings the second report about the journey to Tavel.



2013年12月，UBIFRANCE组织了一个由中国大陆、中国香港和中国台湾的买家和记者组成的商务考察团到南法参观教皇新堡、Tavel和朗格多克葡萄酒区，笔者以《酒典》杂志记者的身份同行，是为记。

沉醉在南法的明媚阳光下（二）

The Secrets of Tavel Rose Wines, France

解密法国 Tavel 桃红葡萄酒

文、图 / 吴洁梅

先是浩瀚大海，后来大海枯竭，陆地上升，留下满地夹杂着海洋生物化石的沙土（Sand）；然后大河流过，之后大河枯竭，留下一河床无数块巨大的鹅卵石（Pebble）。许多年之后，这片贫瘠的土地种出了 Grenache、Syrah、Mourvedre、Bourboulenc、Cinsault、Carignan、Clairette、Picpoulet 和 Calitor 这九种葡萄，当地人用它们酿酒，便酿出了 Tavel 产区的桃红葡萄酒。

河海的枯竭，地质的变迁，需要漫长的时间，不是人力所为。站在法国南部南罗纳河谷（Rhône Valley）的 AOC 产区 Tavel 桃红葡萄酒产区，我们已不再见远古时代的水资源，然而 Tavel 的桃红酒汲取了沙土与鹅卵石之精华化成粉色的流动液体，确实是千万年后远古水资源的另一种再现。

给我们讲述 Tavel 神奇地质变迁的是法国著名地质学家 Mr. Georges Truc 老先生。在去 Tavel 的路上，司机不认路，尝试了四个路口都没去成。我们想电话联系 Tavel 的负责人问清

路线，固执又好面子的法国司机却又不让我们这么做。可怜的 Mr. Georges Truc 老先生，恐怕已以 70 岁高龄在南方冬天强劲的 Mistral 风中等了我们一个多小时……一翻折腾之后，终于见到了集学者的儒雅与严冬的考验于一身的 Mr. Georges Truc 老先生。

其实 Tavel 除了有沙土与鹅卵石，还有坂岩（Limestone）。若从高空俯瞰 Tavel，会发现它由三块不同土壤的土地组成：左边一块是坂岩，中上一块是位于红色黏土之上的鹅卵石，右边与下边一块是上新世的沙土（Pliocene Sand）。而这高空俯瞰的效果图便是 Mr. Georges Truc 老先生发给我们的地图。他第一个带我们去看的土质是坂岩。

坂岩占了 Tavel 的 40%，大概是 100 万年前的土质。在坂岩土质的葡萄园上，Mr. Georges Truc 老先生蹲下去，我们一群人则好奇地围在他左右，只见他拿着一大块坂岩，说：“这种白色像板一样一块块的坂岩，易断易碎。”我们还没反应过来，就见他不知从哪里拿

出一个小锄头往手中坂岩劈下去，看似坚硬的白石板立刻断裂，并有粉屑状物纷纷飞下，势如削铁如泥，实质上易如削豆腐。

“这里不仅只有坂岩这么简单。若只有坂岩，也种不了葡萄。在这坂岩之下，还有这种黏土。” Mr. Georges Truc 老先生蹲下去用小锄头刨坑，不一会就挖出一些红褐色黏黏的泥土，“葡萄树的生命源自于这种黏土，这种黏土富含养分如维生素和矿物质等，但葡萄树又从坂岩那里汲取热量，因为坂岩白天吸收热量，晚上释放热量。你脚下的这块土地，都是一层坂岩、一层黏土、一层坂岩、一层黏土地伸入到地底下。而葡萄树的根并不是一直垂直向下地纵向延伸，而是在这间隔着坂岩和黏土的两种土壤中先纵再横，再纵再横，因此它总体的趋势是横向发展。你眼前的这棵葡萄树，它的根不在你脚下，很有可能在那排葡萄树下面。”

说着，Mr. Georges Truc 老先生指了指远处另一排葡萄树；我们的目光，也从眼前这棵葡萄树转移到远处那排葡萄树。



法国著名地质学家 Mr. Georges Truc 老先生



La Cave des Vignerons de Tavel 的桃红酒



鹅卵石



上为黏土，下为坂岩



沙土



“这种圆圆的干净的黏土，” Mr. Georges Truc 老先生继续娓娓道来，“还可以吃。”说着，他把揉成一团的小圆粒黏土丢进嘴里津津有味地吃起来，我们瞠目结舌，瞬间风化。人在这时候很脆弱，勃艮第的修道士用嘴巴品尝泥土是几百年前的事，众所周知，但亲眼见到 Mr. Georges Truc 老先生把泥土吃进去，我们真的一时反应不过来。然而 Mr. Georges Truc 老先生不理我们的愕然，继续说：“它干净，富含养分，如铁、锰，嚼起来就像丝绸般的面团。”

同行的人有的也跟着嚼起了法国的这种泥土，体验“丝绸般的面团”是什么感觉。我没嚼，但揉着手中的小圆粒黏土，确实觉得它很干净，扔掉后手上也不会留有任何泥土的痕迹。

Mr. Georges Truc 老先生带我们

看的第二种土质是鹅卵石。其实这种鹅卵石跟教皇新堡的鹅卵石同样都是石英石材质的鹅卵石，同样来自 200 万年前那条古老的大河。200 万年前是一个什么概念，我们无法体会，但站在这鹅卵石的葡萄园，这 200 万年前遗留下来的鹅卵石，却真实地呈现在我们面前。

“你们脚下的这片土地最复杂。它既有鹅卵石，又有黏土，还有海洋化石。远古时代这里是一片海洋，后来陆地上升，海洋消亡，留下一大堆海洋之沙和远古海洋生物化石。尔后一条大河流过，河水冲来了大量鹅卵石和坂岩。一段时间后，大河枯竭，留下一河床的鹅卵石和坂岩。这导致气候发生变化，坂岩全部被腐蚀风化，坂岩里富含的镁、磷这两种元素也随之消失，但坂岩里富含的硅、铝这两种元素却保留了下来融在这片黏土里。而这种石英石材质的坚

硬鹅卵石没被风化腐蚀，一直保留到现在衍生出这片葡萄田。Tavel 的桃红酒比一般的桃红酒强劲浓郁，盲品时会让人以为是红酒，也正是因为得益于这些白天吸收热量、晚上释放热量的鹅卵石。”

Mr. Georges Truc 老先生又蹲下去，我们以为他又会做出什么惊人之举，因此也连忙蹲下去。只见他用小锄头猛砸一块巨大鹅卵石，好不容易砸开了，鹅卵石的横断面在南法明媚的阳光下像金沙那样闪闪发光很漂亮。这，就是石英石材质。有些鹅卵石的横断面虽然也一样闪闪发亮，但色泽有点发黄，因为那是被氧化了。

Mr. Georges Truc 老先生带我们看的第三种土质就是早于大河流过之前的海洋之沙。那是地理学中的上新世沙土，就像海边的沙子一样湿湿的，但颜色较深像红糖，也很细腻湿润。捧在手中，同行有人问这沙子是否可以吃。Mr. Georges Truc



老先生笑了：“如果你想身体不适地回到中国，就吃吧。”

这种葡萄园，地下 50 米尽是这种上新世沙土，富含维生素又松软，因此葡萄树可以扎根很深。在教皇新堡 Chateau de la Font du Loup 酒庄的葡萄田里见到的沙土也是这种沙土。Tavel 与教皇新堡毗邻，两者的土质其实一样。

葡萄酒的风味和口感与 Terroir 息息相关，那么这三种不同类型的土壤酿出的酒又有什么不同？Mr. Georges Truc 先生说：“坂岩酿出的酒强烈直接，带有矿物质味；鹅卵石酿出的酒强烈浓郁，带有辛香料气息；沙土酿出的酒则细腻圆润、优雅柔滑。有些酒庄会用同一块地的葡萄酿一款桃红酒，而有些酒庄则会用这三块

不同的地的葡萄酿一款桃红酒，风格多样。你们待会品尝时就能感觉到了。”

La Cave des Vignerons de Tavel 是当地一家合作社性质的酒庄，由好几家酒农联合创立，收购当地酒农的葡萄进行统一酿酒，统一规格，统一酒标，统一名称，统一出售，成本与收益大家分摊，因此其酿出的酒让我们尝到了来自坂岩、鹅卵石、沙土以及混合了这三种土壤的葡萄酒。确实是四种迥然不同的风格，但是都带有桃红酒特有的丰富果香与可爱酸度，清灵秀气。来自坂岩的 Tavel Les Lauzeraies 清爽带有矿物质味，来自鹅卵石的 Tavel Cuvee Royale 强烈浓郁，来自沙土的 Tavel Cuvee Tableau 细致如沙，而 Tavel

Cuvee Different 则是精选来自坂岩、鹅卵石和沙土三种土壤的葡萄酿制的有机酒，稍强劲又不缺乏细致优雅。

在参观 La Cave des Vignerons de Tavel 的酿酒车间时，酒庄负责人 Laure Michel Poisson 女士向我们解密了 Tavel 桃红酒比一般桃红酒厚重、耐久存以及拥有古铜色光泽的原因。这归根于 Tavel 那独一无二的酿酒方式：前期，葡萄带皮浸泡两三天后，保留放出的葡萄汁；后期，桶中余下的酒则按红酒那样酿制，压榨后在 13-14 摄氏度低温发酵 10-15 天。然后将前期浸泡得出的葡萄汁与后期按红酒方式发酵的葡萄酒调配一起。前期的葡萄汁赋予了其细腻果香、清新口感与足够酸

度，后期的葡萄酒则赋予了其层次、架构与强劲酒体，因此这就形成了 Tavel 桃红酒与别的桃红酒不一样的重酒体、耐久存和一系列色泽，包括他们常津津乐道的古铜色光晕。

厚实的口感，在桃红酒中有些硬得霸道；年轻时饮用当然好，若陈年也耐久存，放上 10 年 8 年不是问题。这也是 Tavel 人津津乐道的两点。众所周知，桃红酒以其不够传统严肃和粉红轻佻这一特征面对市场时一直比较尴尬。虽然对厚重酒体的偏好只是现当代的事，但在这影响下桃红酒的市场就显得黯淡。然而 Tavel 的桃红酒却拥有人们喜好的厚重酒体，也迎合了人们爱久存的偏好，这，也是 Tavel 桃红酒的市场切入点。

若还有一点是 Tavel 人津津乐道的，那就是 Tavel 的桃红酒拥有太多贵族皇室的光环。虽然桃红酒面对当今市场有些尴尬，但 Tavel 从来不缺少光辉的史章。那位男生女相、以惊人美貌、高超谋略和冷酷手腕著称的法国国王腓力四世游经 Tavel 时，当地人向他献上一杯桃红酒，他骑在马上一饮而尽，抛下一句流传数百年、让 Tavel 人一直津津乐道的著名广告语：“好酒唯有 Tavel！”

