

波尔多的另一面

提到波尔多,别只想到拉菲。这里的葡萄酒,正在变得不一样。

徐菲远

提到波尔多,很多人脑海中浮现的仍是昂贵的陈年红葡萄酒和古堡经典画面。但如今的波尔多,早已不是这副模样——这里涌动着前所未有的创新活力,从酿酒理念到市场策略,处处可见令人眼前一新新尝试。

矗立于波尔多港口的葡萄酒之城

(Cit é du Vin),便是这种变革最直观的象征。这座形如漩涡飞船的建筑,由法国XTU建筑事务所的设计师Anouk Legendre 和 Nicolas Desmazi è res 操刀,其灵感既来自加龙河的流动,也源于巨型酒杯中酒液的漩涡。

几个世纪以来,波尔多一直是昂贵红葡萄酒的代名词,这些酒构筑起一个世界级的精品葡萄酒帝国。然而,随着法国西南部地区为适应全球酒精消费量的下降和消费者习惯的转变,众多酒庄正展现出波尔多的新面貌。

干白崛起,清爽新风

随着消费者转向更轻盈、更新鲜的葡萄酒,波尔多的干白葡萄酒正崛起成为该地区具有活力和商业价值的重要品类之一。

尽管白葡萄品种仅占葡萄种植面积的12%,但生产商们正在扩展并丰富其产品线,从清爽、果香浓郁的佳酿和结构分明的干白,到优雅的起泡酒(Cr é mants)和馥郁的贵腐甜酒(vins liquoreux)。

克拉尔庄园(Château Clarke)是梅多克地区最早(1885年)酿造白葡萄酒的生产商之一,其首个年份为1898年。这款名为“克拉尔庄园白乌鸫”(Le Merle Blanc de Château

Clarke)的葡萄酒,在罗斯柴尔德男爵收购这片土地20年后,于1998年被自豪地复兴。

在酒窖中,通过延长酒泥陈酿和精确的搅桶(bâtonnage)操作,平衡了该酒的新鲜感与复杂度,展现出梅多克温暖、多砾石的风土对于白葡萄酒酿造的适宜性。

在其爱好者中,包括《酒饮商务(db)》杂志的波尔多通讯记者Colin Hay,他对2024年份酒的“富有表现力且上扬的香气特征”赞不绝口,并发现了“独特的白垩-矿物感”以及白梨、榲桲、青柠和绿茶的风味。“这款酒在销售方面表现得非常出色。”酒庄媒

体关系主管 Marine Babion 表示,“作为一款配额供应、需求超过供给的佳酿,这使我们处于有利地位,可以考虑扩大生产。”而他们并非个例。

从弗龙萨克(Fronsac)到布尔丘(Côtes de Bourg),许多生产商正在效仿克拉尔庄园的做法,投资白葡萄酒以满足日益增长的需求。其中就包括皮亚特庄园(Château Le Piat)的主人Romain Baillou,他于2024年种植了长相思和密斯卡岱,这在以红葡萄酒为主的布尔丘产区堪称大胆之举。

他预测,在石灰质土壤上生产清新、芳香的干白,具有巨大潜力。

甜酒焕新,不止于甜点

然而,干型风格只是波尔多白葡萄酒画卷的一部分。贵腐酒也在经历革新,证明了该地区的甜型葡萄酒可以兼具现代感、美食性,并在今天依然极具关联性。

阿尔什庄园(Château Arche)紧邻苏玳产区,该酒庄正借助法国的鸡尾酒热潮,展示苏玳为何应成为调酒学中的常备之选。“将苏玳用于鸡尾酒的需求,源于消费者和那些不惧于

颠覆传统苏玳饮用方式的新一代调酒师。”酒庄商务总监Damien Cressot表示。

驱车片刻,便可抵达拉姆庄园(Château La Rame),这是圣十字山产区最古老的酒庄之一,其葡萄园俯瞰加龙河,底土中蕴含数千枚化石牡蛎。拉姆庄园的甜酒“美食家”(Gourmandise)种植于粘土-石灰质土壤上,采用100%受贵腐菌侵染、手

工采摘的赛美蓉酿制,且价格比苏玳更为亲民。“对我们而言,‘美食家’展示了波尔多甜酒可以超越甜点的范畴,并将其重新定位为适合开胃酒时刻、海鲜、龙虾、辛辣菜肴、蓝纹奶酪、鹅肝以及水果类甜点的配酒。”酒庄联合庄主Olivier Allo表示。这些生产商表明,波尔多甜酒既能在酒吧里大放异彩,也能登上餐桌,迎合那些日益寻求新饮酒场合的消费者。

红酒新浪潮,轻盈亦从容

红葡萄酒也正在经历一场革命。诚然,波尔多那些巨星级的列级名庄永远有一席之地,但如今,一系列更轻盈、更新鲜的红酒正蓄势待发,开辟出更广泛的饮用者和场合,而“波尔多克莱雷”(Bordeaux Claret)的新定义正顺应了这一潮流。这表明,波尔多红葡萄酒可以依然具备陈年潜力,但同时也可以充满活力、芳香四溢且轻松易饮。

这里适合每一瓶酒,也有适合每一种场合的酒——无论是出现在米其林餐厅的酒单上,还是与朋友在泳池

边享用。极少有人能像目光炯炯的兄弟Max和Alexander Sichel那样,完美体现传统与创新的平衡。他们是创立于1886年的历史名庄——梅森·西格尔(Maison Sichel)的第七代传人。

Alexander于2025年被评为年度新星,他正通过诸如Ocha(日语“茶”之意,因其细腻、芳香的特性而得名)等葡萄酒,帮助行业重新定义人们对波尔多的看法。这款酒采用短时间浸渍和整串发酵工艺,已在波尔多的酒吧以及英国高端餐厅(包括

Mountain和Brunswick House)中赢得了一批追随者。“他们都爱上了它。”Alexander说,“这就是波尔多的新面孔。”当Alexander忙于用更轻盈、更现代的风格吸引年轻一代饮酒者时,Max则致力于推广波尔多的经典之作。他即将推出的项目C é sar,旨在通过将每年获奖最多的波尔多装瓶酒汇聚于一个单一品牌下,并以亲民的价格出售,从而使该地区一些最受赞誉的葡萄酒更具可及性,同时吸引那些饮酒量减少,但在所选葡萄酒中寻求更高价值的消费者。



先锋人物,酿出不一样的风土

波尔多并不缺乏开拓创新的酒庄,从佩萨克-雷奥良的毕克-卡尤庄园(Château Picque Caillou)和两海之间的玛若斯酒庄(Marjosse)那些色彩缤纷的葡萄酒,到圣埃米利永的康特纳克(Cantenac)酒庄顺滑、果味浓郁的红酒。但有一个名字是讨论中不可或缺的,那就是Olivier Cazenave。他被Naked Wines誉为波尔多“最具颠覆性的酿酒师”,当不在葡萄园时,Cazenave会在自家后院多尔多涅河微风拂过的河段冲浪。

这位前文学专业的学生酿制的酒款系列充满活力且不拘一格,涵盖了索莱拉风格的品丽珠、易饮的克莱雷以及单一品种酒。

他誓言要酿造“引以为傲的亲民佳酿——每一款都适宜即时饮用,但也同样具备陈年潜力”。对于这位酿酒师而言,波尔多的未来在于其创新与保持自身特性相结合的能力。这看起来像是让葡萄园来主导方向:“有时它必须是单一品种,有时则不然;有时它必须是饱满酒体,有时则不然。”Cazenave说。

敬畏风土,拥抱可持续

而让葡萄园主导方向,就包括对土地的尊重。

Cazenave的葡萄酒自2016年起就获得了生物动力法认证,这指向了在波尔多掀起波澜的更广泛的运动。在过去十年中,该地区的酿酒师在可持续性方面取得了重大进展,使波尔多跻身全球领先葡萄酒产区之列,在卓越的葡萄栽培与应对气候变化的现实之间取得了平衡。如今,超过75%的波尔多葡萄园获得了某项环境计划的认证,同时,近年来有机葡萄园的面积也在迅速扩大。

这涵盖了生物多样性倡议、减少化学投入物,以及水资源管理和碳减排策略。酿酒师们正在试验新的葡萄品种,允许有限种植和混酿,以测试它们对未来条件的适应性。与此同时,他们还在调整砧木、改善土壤管理、使用覆盖作物,并绘制中气候地图以识别更凉爽的区域。一个关键重点是开发新的、抗病、晚熟的葡萄品种,这可能将农药使用量减少高达90%,同时也有助于葡萄园适应气候变化。

Vignobles Gabriel & Co.是一家

个由34位致力于道德葡萄酒生产的葡萄种植者组成的集体,于2020年9月成为法国首个获得“公平贸易认证”(Fair for Life)的葡萄酒行业运营商。“这对公司和整个波尔多葡萄酒行业来说,都是一个重要的里程碑,它表明,公平贸易方法可以成功地应用于法国独立葡萄种植者的集体。”该集团的市场和传播官员Pauline R é aud说。

对R é aud而言,这不仅仅是一项认证,“它是对我们的价值观以及波尔多另一种商业模式的认可。”但即使是那些未获得有机认证的酒庄,也在采用独特创新的方法,将可持续性置于优先位置。

波尔多多年来背负的刻板印象,已越来越跟不上这片土地上的创新脚步。从爽脆干白、适合调酒的甜酒到轻盈从容的红酒,波尔多正在以更加多元的姿态呈现自己,同时在不失传统底蕴的前提下,坚定地走在可持续发展之路上。

想了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

想了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。