

CHÂTEAU MONBRISON



GRAND VIN

DE

Margaux

法国波尔多 玛歌产区

百松酒庄

SCE du Château MONBRISON MME E. M. DAVIS et Fils
33460 ARSAC-MARGAUX – Tél. : 05 56 58 80 04 – Fax : 05 56 58 85 33 –
www.chateaumonbrison.com

遍布碎石的山上，
五只黄牛，五条锁链。
拂晓时分，
我将它们赶上坡地，
去拔除葡萄旧藤。

在波尔多
清冷的冬天里，
牛儿们走在齐整的藤间，
来来去去，
朝朝夕夕。

它们呼着粗气，
铁索叮当作响，
把潮湿的老根
从泥土中拔起。

—罗伯特·米彻姆·戴维斯 (Robert Meacham Davis)，作于1921年，杜扎克酒庄 (Chateau Dauzac)。

写下这些诗行的，正是百松酒庄(Chateau Monbrison)现任主人洛朗·冯德海登 (Laurent Vonderheyden)先生的外祖父。这位来自美国的诗人同时还是一位记者、清教传教士、并在第一次世界大战期间任巴尔干地区红十字会委员。

那么，是什么让他留在了1921年的波尔多乡野呢？原来，这位才气过人的年轻人，遇见了当时玛歌产区第五大酒商的女儿凯瑟琳·约翰斯顿 (Kathleen Johntson)，二人一见钟情。

婚后，他们将爱巢筑在了阿尔萨克地区往东一公里左右的泊松庄园。在那之后的近一个世纪里，这片土地历经战争沧桑与岁月变迁，在1939年又经荒芜，直至1963年才重新种植，如今葡萄藤枝的平均年龄已达45年。

历史

在百松酒庄悠久的历史中，不乏尚未揭开谜底的神秘所在。比如，这片庄园是否与18世纪中叶的杜霍、力士金庄园(Durfort-Lascombes)的主人蒙塔勒贝特侯爵 (Montalambert)有着渊源？

1768年，蒙塔勒贝特侯爵的遗孀将地产一分为二，留给了两个外甥，维旺斯子爵 (Vivens)和蒙泊松先生 (Montbrizon, 其名与泊松庄园很相近)。

实际上，现在的百松酒庄前身是阿尔萨克酒庄旁边的农场，是名门望族塞居尔 (Séгур)家族的地产。1749年，这块土地被独立出来，割让给了波尔多的国王顾问德古马赫丹先生 (De Copmartin)，并在其家族中传承至1818年。

当年2月26日，弗朗索瓦·皮埃尔·德古马赫丹女士 (乳名安妮·福赫, Anne Faure) 将当时规模还比较小的阿尔萨克酒庄以七万五千法郎的价格出售给了保罗·乔治·冈盖德蒙泊松 (Paul George Conquère de Monbrison)，而他是不是蒙塔勒贝特侯爵的后裔？我们无从考证。

这之后的百年里发生的种种，我们暂略不表。且说葡萄园里再现生机，已是二十世纪中叶的光景了。罗伯特和凯瑟琳的女儿伊丽莎白·戴维斯 (Elizabeth Davis) 从她的姐妹手上买下全部的庄园财产份额，将其母在战后售出的部分土地重新租回，在荒芜之中重新种下了葡萄藤。

为了呵护这些细致嫩芽，重拾祖上旧业，伊丽莎白付出了巨大的心血。一次，为了避免葡萄受到即将到来的冰雹的袭击，她发射了一枚防雹火箭，谁知这枚小火箭穿过乌云，不偏不斜地击中了一架刚从波尔多梅里尼亚克机场起飞的飞机！时隔多年，这个令人忍俊不禁而又不免后怕的故事，还经常被家人提起。“没有，没有人员伤亡，”儿子洛朗笑着说，“唉，一提起这件事，总是被问到这个。”

如今，满头银发的伊丽莎白·戴维斯仍然谈笑风生、八面玲珑，仍然住在百松酒庄，仍然是这里举足轻重的人物。她的次子让·吕克 (Jean-Luc)，从1976年接管庄园，直到1992年，不幸患白血病去世。彼时已在美国生活了十几年、并经营着自己的酒业公司的三子洛朗，毅然回到法国，撑起了家族酒庄。

如今，在母兄奠定下的良好基业和洛朗开明勤勉的经营中，百松酒庄呈现着无限的魅力与生机，美酒窖藏，醇香正酣。

葡萄园

1974年至1983年间，百松酒庄的十公顷土地中，有六公顷曾出租给阿历克斯·荔仙 (Alexis Lichine du) 家族的荔仙酒庄 (Prieuré Lichine)，现已收回。在伊丽莎白的种植区域调整后，百松酒庄增加到了13.2公顷，另外还有在高德古堡 (Cordet) 的 7.4公顷。

园中葡萄品种的种植比例为：百分之五十的赤霞珠，百分之十五的品丽珠，百分之三十的梅洛，还有百分之五的小维度。庄园占地尚算齐整，沿着普若(Pourjeaux)高原铺开，一侧毗邻杜特 (Chateau du Tertre)、安格鲁邸 (Chateau Angludet)酒庄，另一侧与美人鱼庄园 (Chateau Giscours)相接，与从阿尔萨克通往马高村(Macau)的公路平行相映。

酒庄

百松酒庄的城堡是座引人入胜的乡间别墅，其建筑、修盖时期从17世纪绵延至今，见证也汇集了这几百年间建筑风格的演变。通道似乎是后期加盖的结构，将别墅两侧连通起来，以便居客能够随意到达各个房间。漫步在古堡中，你还会邂逅一座小塔楼、一个紫藤覆盖的凉台、城堡后面松树下的游泳池，以及至少三只友好可爱的狗。

据说阿尔萨克酒庄和百松酒庄之间有密道连接，并可直通吉伦特河(Gironde)。但我们还没探过这条传说中的密道。

红酒

百松酒庄的红酒，用瓷釉钢桶发酵，最高温度控制在32-33摄氏度，取当年上好的葡萄，在每年至少更新一半的橡木桶中，陈酿而成。在种植过程中，“疏果”技术被一直沿用至今，以提高葡萄的浓度——当年，让·吕克正是采用这一技术的先驱之一。1978年，新的木桶酒窖建成；1987年，又相继建造了一座贮藏酒窖和一个待客区。

从上世纪八十年代以来，百松酒庄历经了几十年的积淀，现已形成了一个规模和品质都很可观的葡萄酒庄园，并成为波尔多特级酒庄联合会(Union des Grands Crus de Bordeaux)的成员。这其中，倾注了洛朗和哥哥让·吕克的才思、心血和对红酒的热爱。

当年重新种植的葡萄，经过优化，口感更加丰富浓郁，稳定呈现着玛歌产区的品质——圆润饱满、色泽梅紫，藤架成熟。正如“波尔多葡萄酒圣经”《科克斯与费雷——波尔多酒庄百科全书》(Cocks and Feret)中所说，“这是目前最具美誉的。”

附：百松酒庄大事记

- 1921年：罗伯特·戴维斯收购百松酒庄
- 1963年：伊丽莎白·戴维斯重新种植葡萄园
- 1974年：酒庄当年丰收的葡萄酿酒装瓶
- 1976-1992年：让·吕克·冯德海登主持家业
- 1978年：新的木桶酒窖建成
- 1981年：完成每年50%的木桶更新
- 1986年：领先采用“疏果”技术
- 1987年：新的贮藏酒窖和待客区建成
- 1992年：让·吕克去世，洛朗·冯德海登接管庄园
- 2011-2012年：木桶酒窖和贮藏酒窖全部翻新