

國際美酒美食協會台北分會餐會

*****酒後請不要開車*****

*****請盛裝出席*****

*****喝膩了名牌酒款，來試試罕見的非主流酒*****

日期: 2014 年 4 月 19 日(星期六)

地點: Sukhothai 餐廳/喜來登大飯店 2 樓/忠孝東路 1 段 12 號/Tel: 2321-1818

時間: 7:00 p.m.

美酒: (佐餐氣泡酒) Brut d'Arlus Rosé NV (Vin de France)

美食: (法國) 宮廷酸甜楊桃豆鮮蝦沙拉

(佐餐白酒) Grace Cuvee Misawa Akeno Koshu 2012

(日本) 塔香紅條魚片
泰式蝦球花椰菜

(佐餐紅酒) Domaine Croissance Profonde Black Queen (深耕園黑后) 2012

(台灣) 酸辣排骨湯
泰式奶香龍蝦

(佐餐紅酒) Château d'Arlus Fût 2004 (Gaillac)

(法國) 香料烤雞腿
綠咖哩牛肉, 泰式米線

(特別品嚐紅酒) Stonyridge Larose 2009 (Waiheke Island)

(紐西蘭)

甜品 - 季節水果/椰香糯米球, 椰子凍

費用: 會員每人\$5,000.- 非會員每人\$5,500.-

請會友主動於 4 月 14 日星期一前告知出席與否

Tel: 2500-0969 Jing 楊小姐

Fax: 2500-0169

_____ 出席 共_____人

_____ 不出席

會員簽名: _____

美酒簡介

Brut d'Arlus Rosé NV (Vin de France)

加雅克(Gaillac)位於法國西南部，Toulouse 的東北方約 50 公里處，是法國最古老的產酒區之一，產酒歷史可上溯到羅馬時代，甚至更早，到今天仍生產系列不同型態的葡萄酒，包括紅、白、粉紅酒，其中又有甜與不甜以及有否氣泡的細分。所生產深濃顏色的紅酒有一段時期曾被用來添加到酒體較淡薄的波爾多紅酒去，而氣泡酒則有人聲稱比香檳區的生產歷史還要早。

達盧酒莊(Château d'Arlus)是德國史密特(Lucien Schmitt)夫婦於 2000 年成立，42 公頃的園地種植了 26 公頃的各式各樣的紅白葡萄品種，其中一些是當地僅有的土產品種，經過多年的自然有機農法經營，預定近年內就可取得政府有機認證。本酒是依香檳法釀造的粉紅氣泡酒，但所使用的則是土產葡萄品種，即 85%都哈(Duras)以及 15%布勞庫(Braucol)等紅葡萄，漂亮的玫瑰紅色，氣泡細緻持久，呈現野草莓般優雅不甜的風味，可作為開胃酒或搭配煙燻魚類等食物。

Grace Cuvee Misawa Akeno Koshu 2012

「中央葡萄酒株式會社」是三澤(Misawa)家族於 1923 年創立於日本葡萄酒產業的發祥地—山梨縣甲州市勝沼町，其品牌名稱“Grace”源自“Three Graces”(三位希臘神話中的美女神，象徵魅力、美麗與創造力)，目前由第四代在經營，不過釀酒師則是第五代，30 歲出頭的 Ayana 小姐。

「甲州」(Koshu)原生於高加索地區，經由絲路經中國傳至日本，成為日本最代表性的葡萄品種。Cuvee Misawa 為 Grace 的旗艦系列酒款，本酒使用明野町(Akeno)的甲州葡萄釀造，開瓶就飄出萊姆與柑橘清新香氣，接著帶有一縷煙燻味道的成熟杏子與桃子、以及新鮮葡萄柚的氣息；酒液入口，新鮮清爽的酸味四溢，富含濃郁柑橘與杏桃的果實滋味，尾韻帶有葡萄柚的酸甜及一絲微苦的美妙風味。

Domaine Croissance Profonde Black Queen (深耕園黑后) 2012

業餘釀酒師黃國彥先生使用幾乎是台灣獨有，種植在彰化二林 40 歲以上老藤的「黑后」葡萄品種釀造的紅酒，2012 是第一年份，本酒顏色深濃，果味也濃郁，對於它的高酸度的評價則是見仁見智，不過黃先生很堅持不去調整酸度，認為這正是黑后的特質。

Château d'Arlus Fût 2004 (Gaillac)

酒莊的頂級紅酒，55%都哈(Duras)與 45%布勞庫(Braucol)等紅葡萄品種釀造，在不鏽鋼槽發酵後轉到新橡木桶裡熟成 10 個月後才裝瓶，帶有辛香果味，單寧柔順，餘味悠長，可搭配紅肉類菜餚以及硬乳酪。

Stonyridge Larose 2009 (Waiheke Island)

Stonyridge 酒莊位於紐西蘭北島大城奧克蘭東方外海，船程約 40 分鐘的懷希基島(Waiheke，又譯為激流島)上，1985 年酒莊主人 Stephen White 和另一名釀酒師 John McLeod 博士合作生產了第一個年份酒，兩年後，他們以 1987 年份的 Larose 獲得數項大獎，一舉成名，被譽為紐西蘭有史以來最傑出的波爾多型態紅酒。英國 "Wine" 雜誌 2003 年 2 月號裡有一篇專文介紹「世界膜拜酒」(Cult wines of the world)，紐西蘭只有兩家酒莊入選，而 Stonyridge 正是其中之一，並且與加州的 Harlan，澳洲的 Grange 以及智利的 Almaviva 出現在雜誌的封面上。

生產 Larose 的葡萄園位於朝北的斜坡上，一方面被一座石脊(stonyridge，酒莊名稱的由來)將來自西南方的冷風阻擋，另一方面朝北為向陽面，陽光充足，再加上夏季溫度通常超過攝氏 30 度，甚至可達 36 度，因此葡萄在正常年份裡可完美成熟。典型的收成量非常低，僅每公頃 2 千公升(20hl/ha)，人工採收的葡萄經發酵後在法國與美國橡木桶裡熟成超過一年後，不經過澄清與過濾就裝瓶。

本酒使用卡本內蘇維濃(Cabernet Sauvignon) 52%，馬爾貝克(Malbec) 18%，小維鐸(Petit Verdot) 15%，梅洛(Merlot) 10%，卡本內弗朗(Cabernet Franc) 5%等葡萄品種釀造，帶有紫羅蘭、甜乾藥草、黑醋栗、黑色李子、黑莓以及辛香松露般濃郁複雜香氣，入口濃稠有深度，但同時又優雅，多層次的果味裡呈現黑醋栗、黑色李子、黑莓、巧克力、咖啡以及松露般風味。

Robert Parker 的雜誌 Wine Advocate 於 2010 年 10 月評給本酒 92-94 分(評論人 Neal Martin)，認為本酒帶有黑莓、覆盆子、一些黑橄欖以及茶葉般波爾多左岸酒的香氣，中度濃稠口感，紮實但細緻的單寧，餘味上佳，預期成熟期：2012-2020 年。