

Champagne Jean Vesselle

失傳的粉紅香檳 CŒil de Perdrix

Jean Vesselle 香檳莊位於 Bouzy，已有逾三百年的歷史，釀造傳統世代相傳。香檳莊現擁有約 15 公頃的 Bouzy 葡萄田，全部獲認可為特級田(Grand Cru)，盛產香檳區內最優質的 Pinot Noir 葡萄。自 2000 年起，Jean Vesselle 香檳莊亦憑其釀造自 Pinot Noir 的粉紅香檳在國際享負盛名。踏入現今世代，他們更進一步將環保生態概念引進葡萄種植：使用最少量的化學品，並在莊園設有再生能源系統。

CŒil de Perdrix 粉紅香檳

CŒil de Perdrix 為法語，解作「鷓鴣之眼」，意指鷓鴣眼睛的粉紅色調。CŒil de Perdrix 粉紅香檳為將紅葡萄汁直接擠壓的釀造法，其香檳以夢幻的淡粉紅色聞名，入口綿密，酒體生動多姿。此為一種古老而幾近失傳的釀造術，在混合法(assemblage method)流行前，曾經是香檳區最流行的釀造法，現今只有少於 20 間香檳莊還堅持採用古法。Jean Vesselle 香檳莊為其中之一，同時亦是唯一一家出口國際的精品酒莊。



兩種粉紅香檳釀造法的比較

混合法粉紅香檳(Assemblage)

混合法於 19 世紀後的香檳區廣泛流行，現今為絕大部份香檳莊採用。混合法即是在酒體發酵前，早將未起泡的紅白葡萄酒混合成粉紅色(紅葡萄酒為 *vin clair*)。此釀造法的好處是容易控制色澤，但果香的純粹和酒體的氣韻往往被犧牲，而陳年潛力亦減弱了。

古法擠壓法粉紅香檳(CŒil de Perdrix)

源自香檳區，歷史可追溯至中世紀，直至 19 世紀前是廣為採用的釀造香檳手法 CŒil de Perdrix。粉紅香檳採用直接擠壓法(*pressurage direct*)，只選取熟成度高的紅葡萄，取其葡萄果實的香甜與葡萄皮的深邃色澤，搾取葡萄汁和葡萄皮顏色後方進行發酵。此釀造法釀成的粉紅香檳以夢幻妙曼的淡粉紅色和嬌妮多姿的果香聞名。



粉紅香檳系列 (Pinot Noir 單一葡萄品種)

Jean Vesselle 香檳莊合共釀造了三款粉紅香檳，皆為單一葡萄品種 Pinot Noir：**Oeil de Perdrix** 為酒莊代表作；**Saignée** 為經長時間連葡萄皮浸泡的深紅色香檳，強而有力如紅酒；最後是注入糖份的稍甜 **Demi-Sec**，配以甜品，為系列劃上完美句號。

備註：葡萄品種混合(cepages)與注糖(dosage)成份於每個年份皆有機會因應實際情況微調，本單張的資料只供參考。

NV Rosé Oeil de Perdrix (100% Pinot Noir；注糖：6 g/l) 每瓶：\$380

這是酒莊最有代表性的香檳！拜直接擠壓法所賜，此香檳帶有迷人的淡琥珀粉紅色。強而有力的動人香氣，入口充滿山莓和草莓味道，酸度優雅。酒體豐厚，餘韻久久不散。

NV Brut Rosé de Saignée (100% Pinot Noir；注糖：9 g/l) 每瓶：\$380

除了 Oeil de Perdrix 粉紅香檳，Jean Vesselle 香檳莊同時釀造了 Rosé de Saignée：一款連葡萄皮浸泡約 24-48 小時的深紅色香檳。這是一瓶有如紅酒般的香檳，能配以食物一起享用。建議配搭：吞拿魚刺身、豬肉等。

NV Demi-Sec Rosé de Saignée Fraiandise (100% Pinot Noir；注糖：32 g/l) 每瓶：\$380

這款微甜的 Rosé de Saignée 注入了稍高的糖份。因為注入的糖份皆來自葡萄，故此款香檳入口帶各式草莓香氣，收結帶來自果實的鮮明酸度。這是一款配甜品的香檳，例如甜餅乾、草莓果實為主的甜品等。

Prestige 系列 (Chardonnay 葡萄為主)

Jean Vesselle 香檳莊的 Prestige 系列是酒莊的秘密利器。有別於其粉紅香檳以單一 Pinot Noir 葡萄釀造，Prestige 系列混合了 70% Chardonnay 和 30% Pinot Noir。Jean Vesselle 種植的 Chardonnay 佔酒莊葡萄產量約 12%。在 Bouzy 地區，種植 Chardonnay 實為罕見，獲得特級田(Grand Cru)認可更是難能可貴。

NV Brut Prestige (70% Chardonnay + 30% Pinot Noir) ; 注糖：9 g/l) 每瓶：\$380

此款無年份香檳與酒泥一起陳年 4 年(on lees)，帶皇者風範與力量，能與國際大品牌一比高下。現在已可飲用，亦可陳年 3 至 5 年，期待進一步變化。

2006 Brut Prestige Millesime (70% Chardonnay + 30% Pinot Noir) ; 注糖：7.5 g/l) 每瓶：\$480

Millesime 只在葡萄收成極佳的年份方會釀造，並與酒泥一起陳年 8 年。除了純熟的果香，釀年與酒泥陳年令此款香檳帶有多重複雜層次，餘韻帶酵母、餅乾、礦物等味道，千錘百鍊，令人難忘。物超所值！



莊園微型釀造：以 Pinot Noir 釀造的白香檳

2001 Petit Clos (100% Pinot Noir) ; 注糖：4 g/l)

每瓶：(售罄)，配以精美單支木盒

Petit Clos 指「有圍牆的葡萄田」，這片小小的葡萄田位於酒莊門前，被古老的籬笆包圍，是酒莊的私藏微型釀造。以百分百 Pinot Noir 釀造，不過香檳的顏色卻是淡黃色。此香檳經過在香檳木桶裡陳年，充滿張力與複雜的香氣，帶蜜餞果香和烤杏仁香氣，盡顯 Jean Vesselle 風格。