

體驗法國葡萄酒-----余紀儂

法國葡萄酒享譽盛名。法國人的飲食習慣就與葡萄酒息息相關。他們的烹調注重濃烈，配合一杯酒就剛剛好。餐飲在法國是一套相連的服務。餐不離飲，飲不離餐。與朋友在巴黎的旅程中有以下的葡萄酒經歷。

筆者與朋友均愛喝香檳，要在短程旅遊中遊覽只一個酒區，首選必定是 Reims 香檳酒區。我們跟一個當地的旅行團，www.pariscityvision.com，到該區參觀兩個香檳酒廠和到當地旅遊一番。。從巴黎出發到香檳酒區約兩小時。坐在舒服的旅遊巴士上，由專業的領隊帶著，先由 Mumm 酒廠，之後到當地的市中心遊名勝和吃午飯，下午再遊 Moet & Chandon 酒廠。整個旅程約八小時。

到了 Reims 地區時，領隊告訴我們，在我們的腳下，地下儲存的香檳酒數目足以供應全世界。進入酒廠的酒庫看到成千上萬的香檳酒，想像當地所有酒廠出品多少的香檳酒。所參觀的兩個酒廠出品的香檳酒都是世界著名的，也是歷史悠久。除了聽領隊的介紹之外，最重要的當然就是品酒了！要出產高品質的香檳，必定要經過人手的轉瓶，就是每天把酒瓶以不同角度轉，好讓渣滓慢慢移到酒頂，再把酒渣退出來。這個過程費時也費心思。以後喝香檳時會加上一份敬佩。

在市中心放午飯前，領隊帶我們遊當地外型極像巴黎聖母院的教堂。原來教堂的確是按照巴黎聖母院建設，比聖母院建得更高。教堂內外的每一個雕塑以致每一塊玻璃都有歷史故事，聽一天也聽不完。可是到了中午是餓了，我們趕緊到市中心找吃的。街上很多餐廳，但最能吸引兩個女孩的卻是法式糕餅店。那些各式各樣，有咸有甜的糕餅，美麗極了，看得人眼花繚亂。我們點了一個不知名，外貌平平的一塊，有點像披薩餅，味道卻是甜的，餅身柔軟非常，鋪在上面的是莓果，酸味剛好平衡了甜味，太好吃。

在巴黎應 De Vinis Illvstribvs 酒鋪 www.devinis.fr 的邀請，參觀酒鋪和與酒鋪老板一起用餐。這酒鋪專門售賣陳年的法國名酒。筆者與朋友到最低層的酒庫，親眼看到 1811 年的老酒和 1994 年的 Lafite 名酒，感覺很震撼。眼前這麼多老酒，步步為營，生怕會打破，一瓶的身價真的把自己賣了也賠償不了。

酒鋪的另一特色是提供度身訂造的餐飲。很多人喜歡訂一瓶自己生日或是任何值得紀念年份的葡萄酒，再要求酒鋪以此瓶葡萄酒為主題，配搭出精美的菜單。當天，鋪主便安排了幾瓶好酒配上美食幾道與我們分享。能與對葡萄酒有深厚認識的專家同桌吃飯，一席下來聽店主介紹法國葡萄酒的歷史，又對葡萄酒的未來給予意見，我們獲益良多。

不過，對愛吃的人來說，能品嚐那些美酒佳餚已經是莫大的滿足。菜單包括咸味濃的芝士配 Burgundy 白酒，鴨肝配波爾多的紅酒，野菇配 Beaujolais 的紅酒，和巧克力馬卡隆配 Roussillon 的甜酒。酒與菜的配搭絕對是一流。就以鴨肝來說，本來筆者因為不好那油膩

感已經很少吃。當天看到這一道菜，心也想就讓朋友多吃吧，可是店主所配的一瓶紅酒，不但把鴨肝的油膩感完美的平衡了，還把鴨肝的鮮味完全發揮出來。筆者一口鴨肝一口紅酒的情況下，把整份鴨肝吃個清光。這一頓午餐實在難忘。直到現在還沒有再遇過這種酒配菜，菜配酒的完美效果。

Wine 01: 在酒庫裡用餐

Wine 02: 美酒配美食

L1008022: 酒鋪老闆展示一瓶陳年名酒

L1008136: 在巴黎的 De Vinis Illvstribvs 酒鋪

0049: Mumm 香檳酒廠

0082: 專人講解香檳酒的製作過程

0130: 試酒時間

0220: 香檳酒區地底下存有足夠供應全世界的香檳