

金牌燒鵝

配酒：Pavillon Rouge du 2003
評價：「圓熟的2003年葡萄，點綴以別具風味的燒鵝醬汁、甜而香脆的鵝皮、嫩滑多汁的鵝肉，簡直是天作之合。」



玻璃蝦球

配酒：Pavillon Blanc du 1988
評價：「香醇無比的1988年瑪歌白亭襯托蝦球的鮮甜及細嫩肉質，絕對是微妙味道的精彩交流。」



北菇牛爽腩

配酒：Chateau Margaux 1989
評價：「牛爽腩配以麵豉醬，豉油、糖及蒜調配而成的醬汁，與年份成熟的瑪歌佳釀配合得無懈可擊。豐厚的佳釀醇香與牛爽腩濃郁味道平分春色。」



以食物配搭紅酒和白酒是法國人多年來醉心研究的學問，他們明白每種食物與葡萄酒都會產生不同的化學作用，從而提升了葡萄酒的味道。這股風氣隨着葡萄酒在中國興起，大家開始嘗試以中國的傳統菜式配以西方的紅、白酒，是實實在在的中西合璧。

撰文：簡力斯



紅酒大師

◆葡萄酒大師李志延奉命挑選出瑪歌名酒與鏞記名菜的絕佳配搭。

頭盤： 水晶石榴包 蜜汁叉燒 海棠素菜餃



配酒：Pavillon Blanc du 2009
評價：「2009年瑪歌白亭能夠配襯多種不同的菜餚，醬油及XO醬等調味之菜式亦能配合。此酒略帶清新果酸味，酒身層次細膩豐富，配上濃郁的蜜汁叉燒和較清淡的海棠素菜餃也同樣出色，可見這款佳釀適合配搭各式其式的廣東點心。」

名菜X佳釀 逐一品評 李志延對每道菜都不同的評價，希望為把中菜與葡萄酒融合。

荔茸香酥鴨

配酒：Pavillon Rouge du 1989
評價：「荔茸香酥鴨既柔軟又香脆，最適合配襯口感順滑的美酒，因此我精心挑選這瓶具22年歷史的成熟佳釀，它與這道菜式配搭實在完美無瑕。」



中菜配洋酒激起化學作用 李志延為瑪歌挑選美味絕配

法國菜總給人精緻而講究的感覺，每一道菜都要配上不同美酒。近年中國人開始懂得欣賞葡萄酒，亦嘗試學習法國人的飲食文化，以不同的美酒配上中國的傳統菜式。早前法國一等酒莊瑪歌（Chateau Margaux）與香港著名食府鏞記合作，舉辦一場名酒配中國菜的晚宴，以傳統的廣東菜配以紅、白酒，更由全球第一位女性亞裔葡萄酒大師李志延親自挑選葡萄酒來配搭每一道菜，試着與大家一同品評。她說：「瑪歌的紅酒層次感豐富，與味道多元的中國菜可以互相配合，只要明白每一種食物的特質，配酒時便會得心應手。」

是次「中西交流」的晚宴共有6瓶瑪歌多個不用年份的紅、白酒。白酒主要配以頭盤和海鮮類，味道較濃的鏞記燒鵝和牛腩等食物最適合配以紅酒。當中最令人驚喜是荔茸香酥鴨，配上Pavillon Rouge du Chateau Margaux 1989，既香脆又柔軟的香酥鴨跟口感順滑的瑪歌1989非常匹配。現場所見，瑪歌的總經理Paul Pontallier和太太都最愛這一道菜，他更十分欣賞中國的飲食文化。他說：「[中、法兩國人民有許多共同特質，當中最明顯的，就是對飲食的講究與享受。」

松子雲霧肉

配酒：Chateau Margaux 1999
評價：「松子雲霧肉臉軟且豐富的口感，其香濃的茶葉香氣充分帶出瑪歌酒香，而肉汁鮮味與細膩如絲的單寧，共同締造無窮的味覺享受。」



◆瑪歌酒莊