

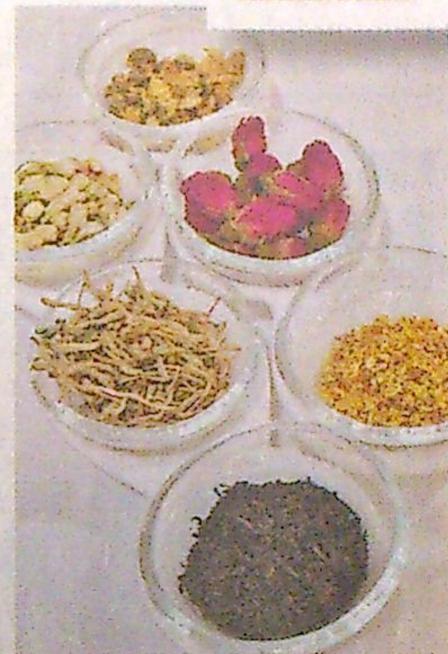
中秋節法國化

有沒有想過將中秋節移師到法國舉行呢？

甫見面，法國 Chateau Guiraud 酒莊的大使 Augustin Lacaille 就一而再講述去年在其酒莊舉行的 Gold Moon Festival。當晚大廚除弄了一些法式月餅外，來自中港的賓客也自攜月餅，讓彼邦的法國人，也能感受真正月餅的滋味。

今年酒莊更進一步與 Master of Wine：Jeannie Lee 及九龍香格里拉大酒店合作，用其副牌 Petit Guiraud 造成迷你 Sauternes 甜酒奶黃月餅。

原來中國人的節日，也可以法國化。



其實，甜酒配月餅是很正路的配搭，早於 2001 年筆者也寫過一篇介紹，只不過，用 1855 年評級的 First Growth——Chateau Guiraud 去配襯，還要將之入饌造成月餅，這樣的 crossover 就非常罕見了。

100 公頃的甜酒酒莊

Chateau Guiraud 在盛產甜酒的法國產區 Sauternes，屬老酒莊之列，可以追溯至 15 世紀。而且葡萄園佔地也數一數二，達 100 公頃。兼且 Guiraud 在芸芸一級酒莊之中，是唯一在去年取得 Organic 認證。還有一樣與別不同的，是甜酒中 Sauvignon Blanc 葡萄的比例較多。

Sauternes 甜酒，一向是以 Semillon、Sauvignon Blanc 及 Muscadelle 3 款葡萄釀製，當然每個酒莊的比例各有不同。而 Guiraud 就用了三分一的葡萄園去種植 Sauvignon Blanc，喜

其新鮮度及礦物味。

Sauternes 甜酒與月餅聯乘

本來釀製 Sauternes 酒，已經滴滴皆甘露。因為 1 棵葡萄樹，只可釀製 1 杯的甜酒。而今次要用 2009 年的 Petit Guiraud 做月餅，1 瓶甜酒，只可做 10 個月餅，又不可加糖，那些甜味正是來自 Sauternes 甜酒。用這些 Sauternes 奶黃月餅去配回 Guiraud 的甜酒，又是甚麼風味呢？

試酒會上用了 Guiraud 的 5 個年份：1989、1998、2000、2001、2002 去配月餅，中間還穿插了脆皮龍崗雞顯示鹹甜之別。Jeannie 還用地道的食材去展現 Sauternes 應有的風味（圖右），包括：菊花、玫瑰、桂花（Osmanthus）、茉莉（Jasmine）、金銀花（Honeysuckle）、荔枝黑茶等。

經歷了一番品試後，個人覺得金銀花、茉莉在 Sauternes 的出現率較頻密，而舊年份的甜酒（1989 年）配鹹食較佳；新年份的（2001、2002 年），是配搭月餅不二之選。

大家錯過了這次試酒會不打緊，第二屆的 Gold Moon Festival 將於 9 月 30 日在 Guiraud 舉行，你有興趣飛去法國，過一個不一樣的中秋節嗎？

Info

Altaya，電話：2523 1945

►Chateau Guiraud, 1998：Jeannie 形容 98 年是 Food Wine，配生蠔一流。用它來配月餅也不俗，餘韻奶黃味沒有那麼濃重。這 Sauternes 酸度也不俗，相信十多年才見真章。



▲Chateau Guiraud, 1989：想不到，這個有 23 年的甜酒，竟然配脆皮龍崗雞一絕，酸度出眾，可解肥膩。

►Chateau Guiraud, 2002（2001，\$498）：擁有桃、香水、蜜糖、金銀花般芳香的 2002 年，入口酸度不俗，甜度也非常內斂，配襯月餅酸度也走出來了。

◀Chateau Guiraud, 2000：2000 年，無論酸度甜度都不俗，伴隨金銀花的芳香，黑茶的沉實苦澀。

