

---

## Domaine Marc Delienne 酒莊介紹

Marc Delienne 是當今 Fleurie 呼聲最高的明日之星，實力備受各界矚目。

Marc 年輕時服務於瞬息萬變的銀行金融業，對他來說每天最能放鬆身心的事莫過於為自己斟上一兩杯葡萄酒，沈澱洗去一天的疲憊，迎接每個新的一天，無怪乎退休後的 Marc 早就等不及要打破自己和葡萄酒的藩籬，成為農夫，好讓自己從酒的誕生之初——葡萄藤來好好了解喝了大半輩子的葡萄酒。和他背景相似，同樣是半路出家卻早已一躍成為南法傳奇酒莊的的 Domaine de Trévallon 莊主 Eloi Durbach 和 Marc 是多年的好友，Marc 還服務於金融業的時候，一有空就到 Trévallon 酒窖幫忙釀酒，有假期的時候甚至會在酒莊待上一段時間，參與田裡和酒窖的工作，這樣的「休閒」持續了數年，因此 Trevallon 有好幾個年份的釀造都有 Marc 的參與。隨後 Marc 又到了 Domaine de Fa 向來自隆河 Croze-Hermitage 的釀酒大師級人物 Alain Graillot 拜師學藝（Domaine de Fa 是 Graillot 家在裡 Fleurie 的酒莊，以自然動力法釀造，第一個上市年份是 2014 年），擴展他的實務經驗，技術與實力得到兩位傳奇酒莊的大師鑑定，認為 Marc 可以獨當一面面對大自然的挑戰來釀酒後，他於是在 2015 年在 Fleurie 買下 10 公頃土地，開始開拓屬於自己的葡萄園。

對自然和風土的深深敬意

甫落腳 Fleurie，Marc Delienne 立刻著手幫葡萄田「排毒」，用自然動力法將莊園的土壤整成有機田的土壤，消除早期傳統耕種法遺留下來的不天然的物質，以利日後葡萄的健康生長。他種的葡萄藤是以 gobelet（高腳杯）的方式修剪(放圖)，這個靈感來自勃根地名莊主人 Lalou Bize Leroy 女士的啟發。一根主幹上面呈放射狀生長著四到五根分幹，每根分幹上面只留 1~3 個芽眼讓葡萄生長，這種方式可以讓葡萄串之間不相互碰觸到，枝葉通風良好，果粒自然不容易發霉。

在葡萄田工作的艱辛非平常人所能想像，特別是在薄酒萊最有名的大斜坡「馬彤園（La Madone）」工作時，近乎九十度陡峭的大斜面上種著葡萄，完全沒有機器可以在上面駕駛，從翻土、剪枝到採收必須 100% 依靠人力，在上面推著拖曳機、揮動鎬頭翻土的工作是異常艱鉅的任務。更甚者，Marc 才剛上路成為酒農的頭兩年，剛好就遇到薄酒萊大區非常不穩定的天

候，2017 年春天的霜害雖順利度過，但是採收前的夏季冰雹讓他損失了大量葡萄，儘管如此，Marc Delienne 堅持尊重自然的價值觀堅毅不搖。或許就是因為有著穩固的基礎和如此堅定的信念，他才得以通過這個殘酷的新生訓練，不但沒有讓酒的品質下降，反而一舉釀出令人讚不絕口的佳釀，質地分外細膩柔滑，紅色漿果、花香奔放，迷人的香氣，對釀酒師來說彷彿通過考驗的犒賞。Marc 說：身為酒農的任務，就是有強大而堅定的心智抵抗身體勞苦的挑戰，犧牲自己的時間在對土地付出勞力耕耘上，否則就無法種出好的葡萄、釀出撫慰人心的美酒。

在馬克德里安的酒窖中，可以看到他用來幫酒陳年的水泥槽、中型橡木桶和大型奧地利橡木桶，釀造陳年過程完全不添加任何化學物質，幾乎不干預葡萄的發酵過程，除了偶爾必要時會添加極少量的二氧化硫來穩定酒質。這個完全依照他的要求量身定做的酒窖，就是為了符合他的釀酒哲學，打造出 Marc 想要的酒的風格。一個釀酒師的風格取決於結果——「酒」，然而究竟要經過幾個年份才能定義一個酒莊的風格通常沒有標準可循，而馬克德里安的葡萄酒顯然已經在短短幾年就出現了相當鮮明的風格，明亮的果味、細緻的丹寧、精實而輕盈的結構，活力十足卻不粗莽、優雅美味的葡萄酒，單喝或佐餐都讓人讓人忍不住一口接一口美味！這個風格中不難看出他在 Fleurie 落腳以來的導師，自然派名師路易斯•杜特里德 ( Jean-Louis Dutraive ) 的影響，酒中驚人的活力和優雅的口感，年份特色分明，可說是這對師徒理念與技藝傳承的證據。

Marc Delinne 的葡萄園位於薄酒萊區十個列級村莊之一 Fleurie 村的東南方，土壤多細砂與以石英及長石兩種礦物構成的沙土（沙子和黏土混合），來自母岩花崗岩與古代沖積土，土壤表層大部分分佈著小石子，中淺深度的土壤，種植著的是樹齡介於 40 到 80 歲之間的黑嘉美 ( gamay noir ) 葡萄，種植密度高達每公頃種植 10000~11000 顆樹，枝幹剪成 goblet ( 酒杯 ) 的形狀，中等高度，在薄酒萊冷涼的氣候環境下用自然的方式爭取對葡萄最有利的生長環境，高密度種植的目的則是希望植株間為求生存互相競爭，才能提升植物體質的強健度，使結出的果實風味更濃郁，具備陳年所需的各種元素之前導物質。由於是沿著極陡峭的坡地種植，所有工作都必須仰賴人工，沒有機器能在上面運行，人工翻土、施有機肥、不灑農藥、手工採收整串葡萄置入小方籃避免擠壓，再嚴格地挑選最完整健康的葡萄串置入有溫控裝置的水泥槽，採用天然酵母（葡萄皮上面自帶的菌種）進行酒精發酵，絕不加糖促進發酵（在氣候寒冷的產區有些酒莊為促進發酵，需要時會在發酵過程加糖）。在酒精發酵階段按照一般的做法，許多酒莊會每天固定進行至少一次淋皮（把發酵槽中的果汁抽取出來澆在浮在果汁表面的帶皮葡萄果肉）以增加萃取濃度，馬克的做法表面上看似反骨，實際上是非常貼近貼近古法的，他衡量情況有需要才做淋皮，讓葡萄自由發酵自由釋放所含的分子，自由發揮的健康葡萄效率很高，

能快速的完成發酵（時間越長發酵失敗的風險越高）後隨即按照酒款移入大大小小橡木桶進行陳年，裝瓶前盡可能不添加任何二氧化硫（SO<sub>2</sub>）。

### **Avalanche de Printemps 2016**

這是一款有少女般清新活力的美酒，發酵與陳年自始至終都在水泥槽完成，原串不破皮，輕柔的淋皮 8 天左右，保留最多的果汁原味，也把土壤中花崗岩帶來的礦物感完整保留住了。覆盆子、野莓、血橙、新鮮胡椒香氣，入口多汁中帶著細緻如絲般丹寧，尾韻綿長，現已適飲，也非常值得收藏等待幾年，期待少女成年後所帶來的美妙變化。

### **Greta Carbo 2016**

以薄酒萊傳統中最著名的二氧化碳浸皮法釀製，整串葡萄手工採收先送到 5°C 的低溫室降溫，之後才置入溫控水泥槽，將溫度控制在 8°C，將剩餘空間填滿二氧化碳，每日取出部分汁液保存，三週內完成取汁，再將所有葡萄汁置入不鏽鋼槽，酒精發酵完成後置入舊橡木桶陳放四個月。清脆爽口的紅色莓果如紅醋栗、紅石榴，像先酸後甘的紅色莓果汁一般令人一口接一口！

### **Abbaye Road 2015**

是一款充滿野心與原創精神的酒款。整串葡萄手工採收，嚴格地挑選最完整健康的葡萄串置入溫控水泥槽，以天然酵母進行酒精發酵，原串原粒不破皮，每天一次但輕柔的淋皮 6~10 天左右，之後大部分移入 3000 公升的巨大橡木桶，少部分在 600 公升的新桶及 212 公升的五年桶陳年，11 個月後混合裝瓶。感覺是更熟一點的黑色莓果，甚至黑色蜜棗的香甜，類似五香的東方香料氣息，在 Marc Delienne 所有酒款中屬於風味非常豐富集中的佳釀。