

對釀酒充滿熱情的酒莊主人 Raymond Paccot 和他的第 4 代繼承人最年幼的女兒 Laura。



初夏的葡萄 BB 還要等多 3 個月才會變成熟。



原來可以在香港買到的 Domaine La Colombe，全年出產 150,000 支餐酒，產量少但製作細膩，筆者試過 2015 的 Pinot Noire 紅酒，質感厚實、滑而醇和，比許多法國名牌酒莊的成品出色。

RAYMOND PACCOT

筆者有幸得到酒莊主人熱情招待，帶領前往葡萄園了解運作。



傳承釀酒精英

歐洲不同的地域，孕育不同個性的葡萄，傳統的智慧，加上現代的技巧，就可以釀成出色的餐酒。瑞士西南部日內瓦湖區上的山坡，有多個的獨立釀酒商，尤其在 La Côte 這個平緩山丘，擁有豐富多樣的葡萄品種，而 Vaud (沃州) 這個產區，就孕育出最獨特屬中性的本土 Chasselas 葡萄，可以製作果味濃郁的 Rosé 玫瑰酒、細膩或是辛辣的紅酒。葡萄酒帶有典型礦物質元素，但酒精度低 (12 至 12.5%)，由淺年份至多年陳釀，都令人回味。

在沃州的一個迷你村莊 Féchy，千年前經已是產酒的地方，其中的 Paccot 家族在這裡經歷了 3 代，正踏入第 4 代傳承。從法國 Savoy 來的阿爺 Jules，在 Féchy 小村買了葡萄園，傳給阿仔 Roger，創立了 La Colombe 酒莊，到 1978 年傳給 Raymond。筆者就在這個風和日麗的一天探訪這位每年出產 150,000 支葡萄酒，3 星米芝蓮餐廳 Le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier 都爭著合作的釀酒商人。

老闆 Raymond Paccot 被公認為沃州最好的釀酒師之一，他對酒的嚴謹，質量的精確，以及製作最純淨、最具風味的 Chasselas 和 Pinot Noir 而聞名。他見筆者來訪，更親自來迎接，好客謙躬，而且風趣熱情。3 代都釀酒的 Paccot 家族，第 4 代將傳給小女兒，見他跟因因的親暱，覺得特別窩心，他笑說幸好還有這個乖女肯繼承酒莊，否則就到此為止了！

來到這裡，怎能不親往看 Chasselas 葡萄園？Raymond 特意駕車到 5 百米的山坡上，探訪一棵又一棵的葡萄藤。筆者到訪時是 6 月的初夏，葡萄都只是像 BB 一樣，還是細細的青色小粒。Raymond 說再過 3 個月青色的小粒會變成又圓又大的葡萄。在廣闊的斜坡上看過了如何翻土、以人手修剪枝莖和除蟲等工序，才真正明白要釀成一支美酒殊不容易。

TRAVEL TIPS

到瑞士遊覽，除了自駕，還可以購買瑞士旅行交通證 (Swiss Travel Pass)，有效期分為 3 天、4 天、8 天和 15 天，在期限中可以無限次乘搭國營鐵路、巴士、電車及觀光船。另有多種套票以供選擇，兼可免費進入超過 500 間博物館，使用交通證可以免費乘坐多條著名的觀景路線，以特價乘搭登山纜車等。

