



碎石出美酒

Graves 位於加隆河左岸，是波爾多最古老的葡萄酒產地之一。Graves 就是砂礫的意思，誠如其名，該地土壤充滿小石礫，造就獨特的葡萄酒風味。而以往只得一枝獨秀，其他良田也成滄海遺珠，未被重視，現在此區卻與 Medoc 不相伯仲，風韻多采，深厚動人的佳釀比比皆是。Chateau Smith Haut Lafitte 是其中之一。

不過，如果有留意葡萄酒產業的動向或者經常品酒的朋友，理應絕不陌生吧？

聚砂積石成佳釀

位於 Pessac-Leognan 最南端的 Martillac 鎮，Chateau Smith Haut Lafitte 佔地六十七公頃，年產一萬箱紅酒，三千箱白酒及七千五百箱副牌酒釀 Les Hauts de Smith。每一瓶酒釀也來自這經上天祝禱的土地，砂質的土壤，再加上數百萬年前，加隆河曾在這片土地上奔流而過，湍急河水帶來礫石及鵝卵石。頑石原來有靈，不止增強去水能力，礦物豐富了酒釀層次，也賦予了獨一無二的薰燒香，個性特立獨行，一飲傾心。

變革融和新舊

早在十四世紀，這塊寶地就被博斯克貴族選為葡萄園，而在十八世紀的時候，喬治，詩密將自己的姓氏為酒莊命名，並將象徵著波爾多海灣的半月形狀加入了酒莊的徽號中。一九九〇年，丹

尼爾先生與妻子弗洛朗斯·卡提亞（Daniel et Florence Cathiard）開始管理酒莊，令酒莊人氣更盛！

良田萬畝，照顧不善，令人可惜。不過莊主深明良田得來不易，是上天恩賜，所以酒莊不斷引進新方法，讓酒質更上一層樓。如有機耕種，包括：自製有機肥，馬匹耕作白葡萄田，昆蟲性激素干擾法控制蟲害，在葡萄園四周種植樹籬，以鼓勵生物多樣性等，不論對葡萄、環境及人也更健康。並且創立酒桶業務，以更直接更好的方式來控制橡木來源及酒桶烘烤程度，穩定酒釀品質之餘，更有助展現風土韻味，不會浪費天賜。

而在釀造過程中，也吸納了不少先進的方法，包括透過衛星監察葡萄生長情況，用電感應研究土壤，採用重力系統來進行整個釀製過程，以保證成熟葡萄的完整。不過機器能力有限，所以必須依賴人力經驗，夜觀天像，早看露水，決定葡萄採摘時間。

而且酒莊甚具市場觸覺，不止全年

開放，參觀者可提前預約參觀，而且還附設旅館、餐廳以及芳療中心，當男士們用舌頭感受酒釀風韻，女士們更可與以葡萄造成的護膚品親密接觸。

