



■這夜法國輸波，大家心情難免有所影響，幸得 Athenais 的美酒佳餚令眾人笑逐顏開。

蘋果網睇片  
www.appledaily.com.hk



■ Athenais de Bérú 堅信全天然葡萄自能成就最好的酒。

再一次證明，人和人的相遇，timing 真的很重要。本來，家族酒莊 Château de Bérú 是法國勃良地 Chablis 中我最喜歡的一處。偏偏，到訪時正值世界盃德法八強對戰；恰巧，酒莊唯一職員拉傷背部放病假。結果，既要與好友觀戰，又要安排新酒吧開幕，還要入廚炮製美食予我這位人客，女主人 Athenais 的手忙腳亂我是明白的。我們原有四小時的美好時光把酒談心，最後濃縮至個半小時，匆忙得連支 Clos Bérú Monopole 2010 也未能細意品嚐，實是遺憾。都只能怪我們相識在不對的時間。  
記者、攝影：李莉

# 在錯的時間

# 遇上法國有機好酒



**離** Chablis 市中心近半小時車程的 Château de Bérú，是女主人 Athenais de Bérú 的出生地。她小時候，爸爸便離逝，於是，她媽媽將這片早於 12 世紀已開始種植葡萄的土地出租，然後就帶 Athenais 去巴黎。在五光十色的巴黎讀書和工作，錢是賺到了，但生活的壓力亦叫 Athenais 喘不過氣來。湊巧，出租已有 20 年的葡萄田，租客突然說不續約了。思前想後，Athenais 決定回到她的故鄉，將逐漸荒廢的葡萄田重新整理，將建於十二世紀的老家翻新，希望找回適合自己的生活步伐。畢竟對釀酒一無所知，她老老實實的先一年修讀釀酒課程，又斷斷續續在勃良地的大小酒莊工作，然後才正式回到 Château de Bérú，釀造屬於家族，也屬於自己信念的獨一無二 Clos Bérú。



■酒莊城堡外的葡萄園主要是該區獨有的 Clos Bérú，葡萄藤全逾 30 歲。

## 堅持有機 馬兒翻土

她熱愛大自然，不容許任何化學物料。因此她的酒莊葡萄田不下任何化學肥料，她主張使用有機物料、翻土也用馬兒、收成全用人手摘葡萄。她深信只要跟隨大自然的步伐，葡萄自然能茁壯成長，根本毋須添加人造肥料或除草劑。多年來，她發現葡萄藤的根部生長得更粗壯、更深入泥土，所以釀造的葡萄酒味道也更有礦物味。最重要的是，是這些年來葡萄田從沒生病，令她更深信用有機種植的可行性。

她釀造的酒，跟很多 Chablis 的酒莊有點不一樣。Chablis 強調的是礦物味，所以一般酒莊都以不銹鋼酒桶作 aging，只有部份 Premier Cru 及 Grand Cru 才會放橡木桶作短暫 aging。不過，Athenais 卻堅持百分百以橡木桶釀酒，並只用舊不用新。她的白酒在橡木桶裏放上一至兩年後，既能保持獨有的礦物味，又能令酒身更豐厚圓潤。「說到底，這還是拜有機耕種所賜。」Athenais 堅信，健康的全天然葡萄自能成就最好的酒。

## 熱愛入廚 絕無添加

除了釀酒，從小就喜歡跟媽媽入廚的她，還是個廚藝高手。最近，她將酒莊城堡的馬槽改成酒吧，希望和更多人分享她的美食哲學。

「法國人習慣一家人每天花兩、三個小時一起準備晚餐，然後在餐桌上分享一天的大小事。」她說反正主樓早已兼做 B&B 生意，自己又釀製美酒，索性連菜也自己做。當然，她連食材也堅持是有機。早在籌備酒吧之初，Athenais 已經常走訪附近的農莊菜園和一些食品工場，希望找到完全無添加的美味食材。她相信美酒佳餚，就是人與人之間的最好溝通途徑。

這夜，法國輸波了，她和朋友們在大嘍大叫、大失所望後，一杯美酒和滿桌 Athenais 親手做的美食，立即令他們笑顏大開。我才剛被酒香喚醒味蕾時，卻聽到來接載我的計程車在門口不停響號、催了又催。Athenais 不好意思地說：「真抱歉，我今天真的忙到亂糟糟的。哎，我們還未逛葡萄田呢！」於是，我請司機多等 15 分鐘，匆匆逛了葡萄田，匆匆吃下她炮製的小菜。握手道別時，我跟她說：「下次定要住一個晚上，好好地品嚐你的美酒佳餚。」



■馬兒做翻土工作，泥土相對較鬆，葡萄也吸收到更多養份。



■Château de Bérú 也設 B&B，由 Athenais 的媽媽打理。

**Château de Bérú 2012**  
■2012 勃良地曾下暴雨冰雹，葡萄收成大幅下降，幸得 9 月陽光充沛才能保持質素。此酒香味複雜，幼滑醇美，礦物味重。

**Clos Bérú Monopole 2010**  
■百分百 Chardonnay 釀成。由於 2010 天氣非常好，葡萄生長完美，又大又金黃，喝下味道頗複雜，礦物味之中帶有清幽花香，當中不乏自然的泥土味。

**Clos Bérú Monopole 2007**  
■個人最難忘，一打開已傳來陣陣花香，含清新泥土味和複雜礦物味，餘韻悠長。



■Athenais 友人的女兒才歲半，已拿着香腸片大口咬呀咬，可見多滋味。



■部份酒桶成了酒吧桌子，桌面還有 Chablis 地圖。



■從前的巨型酒瓶作裝飾，酒吧前身是馬槽。



■新開的酒吧，Athenais 親自設計和佈置。

## 法式櫻桃布甸 Cherry Clafoutis

用上後花園種的櫻桃，啖啖櫻桃香，是法國人夏天最常做的甜點。

- 材料**
- 櫻桃 1.5 磅
  - 雞蛋 3 隻
  - 麵粉 80 克
  - 牛油 60 克
  - 牛奶 150 毫升
  - 砂糖 60 克
  - 呔呢拿油 適量



**貼士**  
傳統做法櫻桃原粒連核，但吃來麻煩，此為改良版。另可改用任何時令水果如杏桃等，代替櫻桃。

### 做法

- 在深約 3 吋的烤盤底塗上少許牛油溶液，鋪上去了核的櫻桃。
- 以 200℃ 焗預熱爐；把牛油放室溫至軟身。
- 將雞蛋、砂糖、牛奶、呔呢拿油和麵粉攪勻至滑身。
- 加入已軟化的牛油再攪，把混合液倒進焗盤內。
- 新入焗爐焗 10 分鐘後，以 180℃ 再焗 10 至 15 分鐘。
- 待涼後可放入冰箱，凍食口感更為香滑。

## 法式焗蝸牛 Escargots à la Bourguignonne

經典前菜，Athenais 自創以蜆殼粉作蝸牛殼。

- 材料**
- 急凍蝸牛肉 12 粒
  - 特大蜆殼粉 12 粒
  - 紅蔥頭（切碎） 3 個
  - 牛油 1 湯匙
  - 白蘭地 3 湯匙
  - 鹽 適量
  - 胡椒粉 適量

- 醬料：**
- 紅蔥頭（切碎） 1 個
  - 蒜頭（切碎） 2 個
  - 牛油 150 克
  - 番茄莖 100 克
  - 噏汁 1 茶匙
  - 鹽 適量
  - 白胡椒粉 適量
  - 檸檬汁 適量



**貼士**  
除了蜆殼粉，亦可以麵包作蝸牛殼，一啖一粒，連叉都不用。

### 做法

- 煮溶牛油，加入紅蔥頭碎，炒香後放入蝸牛肉，以中細火炒一會。
- 下鹽及胡椒粉調味，加入白蘭地炒勻，熄火待涼。此時可以 180℃ 預熱焗爐。
- 準備醬汁，將紅蔥頭碎、蒜茸、牛油及番茄莖放入攪拌機攪成醬，加鹽、白胡椒粉、檸檬汁及噏汁再攪一次，備用。
- 煲滾水把特大蜆殼粉煮至半乾，過冷河備用。
- 將蜆殼粉放在法國蝸牛專用焗盤上，釀入蝸牛肉及香草醬。
- 把焗盤放入焗爐，以焗 8 至 15 分鐘即可。