

## 亚历山大：费朗干邑—金字塔顶端的美酒

### "Pierre Ferrand—On The Top of Cognac Pyramid"

2013-03-05 15:47 来源：魅力中国



2013年2月28日，来华参加皮埃尔费朗大香槟区干邑中国地区经销商年度会议的皮埃尔费朗酒庄总裁亚历山大·嘎比南(Alexandre Gabriel)在其下榻的酒店—深圳罗湖区香格里拉酒店接受的记者的专访：

**记者：亚历山大先生，很高兴认识您，请问这是您第几次来华？**

Alexandre：我也很高兴认识您，这是我第几次来华？嗯，我想我已经记不清了，中国蓬勃的经济步伐已经远远超过我来华的速度，虽然我每年都要来华多次。

**记者：目前国际干邑市场的状况如何及中国洋酒市场的发展情况如何？**

Alexandre：2012年，法国出口干邑达1.68亿瓶，而到中国的就多达5000万瓶，虽然从瓶数来讲，中国目前仅次于美国占全球第二大干邑市场，但从实际产值而言已经是全球第一大干邑市场，而且消费多以陈年干邑为主。最令人鼓舞的是，中国干邑市场仍保持两位数的成长速度。

**记者：作为总裁，您如何界定皮埃尔费朗干邑的定位？**

Alexandre：虽然我们酒庄不是很大，但却是法国干邑地区最古老的酒庄之一，自从1702年酒庄成立以来，我们已经在香槟干邑区的中心地带存在了三个世纪，300多年来，家族见证了法国干邑文化及贸易的变迁，而值得骄傲的是，我们依然坚守家族的价值：传承法国干邑的古老文化，缔造传统干邑的杰出品质！

**记者：听说皮埃尔·费朗干邑以传统品质而声誉卓著靠的是“费朗法则”，它的内涵是什么？**

Alexandre：我们自豪的不仅仅是酒庄悠久的历史，而是我们对法国古老干邑文化及传统的诠释，为此我们总结出一套所谓的“费朗法则(Ferrand Specifics)”！具体梳理家族300年来的经验与智慧的传承：

1、 种植：不采用化肥及农药，收割采用人工采摘，

2、 发酵：采用当地野生酵母菌以顺应天然发酵，

3、 蒸馏：仍采用300年前的铜制小颈蒸馏器，而蒸馏过程的温度控制不采用固定的标准，而是靠家族300年的经验传承，目的是最大可能的收集及释放优质葡萄的天然禀赋与自然的原香！

4、 窖藏：我们以不采用大型橡木桶存放及窖藏，而是采用小型橡木桶以使得酒液与橡木的充分交流。窖藏过程不是放置于酒窖而听之仍之，在我们8个酒窖中，我们坚持每个月都去品鉴酒的变化。

5、 降度：采用3次历经6年时间从原酒降解，以保证原酒液与脱矿蒸馏水的完全融合，使其浑然天成，因此可使得我们干邑余香留杯可达数小时乃至数天！

6、 颜色：不添加焦糖以免破坏酒的原始香味与自然禀赋。

**记者：非常钦佩贵酒庄对干邑传统价值的坚守与诠释，我想费朗干邑系列酒标没有出现人们熟悉的VSOP与XO 是否也是对传统的坚守呢？**

Alexandre：是的，我们无论是我们量产的(Ambre)琥珀、(Reserve)珍藏、(Selection des Anges)天之之水、还是我们限量的(Grand Arome)巅峰、(Abel)天悦、(Ancestrale)远古… 等都是对干邑历史及文化的注解及传承，而不采用VS\VSOP\XO等工业化的产品标准，而实际上，其他家族也会对高品质及稀有干邑同样会采用具有传统文化内涵的名字如：人头马家族的路易十三(Remy Louis XIII)、轩尼诗家族的天堂(Hennessy Paradise)、德拉漫家族的淡而清(Delamain Pale and Dry)等等都是对法国干邑传统文化的继承及发扬！

**记者：刚才我被贵酒庄68度干邑原液(PF Grand Arome)的“原始霸气及伟大原香”所震撼，它是否颠覆我们对传统干邑的理解？**

Alexandre：我能理解许多中国的干邑消费者会不明白干邑原酒原来是无色透明的，因为这是酒庄的调酒师才会经常品鉴的专业级酒种，而费朗·巅峰(PF Grand Arome)限量于世的目的是让顶级干邑爱好者增加对干邑原始状态的品味与理解，特别是对大香槟区干邑葡萄自然禀赋与原始香气的完整记载！

**记者：最后，能对中国的干邑鉴赏家、收藏家及爱好者说些什么吗？**

Alexandre：品味干邑、品味传承、品位巅峰