

LA REVUE DU
Vin
DE FRANCE
www.rvfchina.com

酒
论
评
论

2012/8
消费导刊

国内统一刊号：CN11-5052/Z

定价：人民币39元 港币50元

Jean Leon
西班牙老酒配云南菌菇

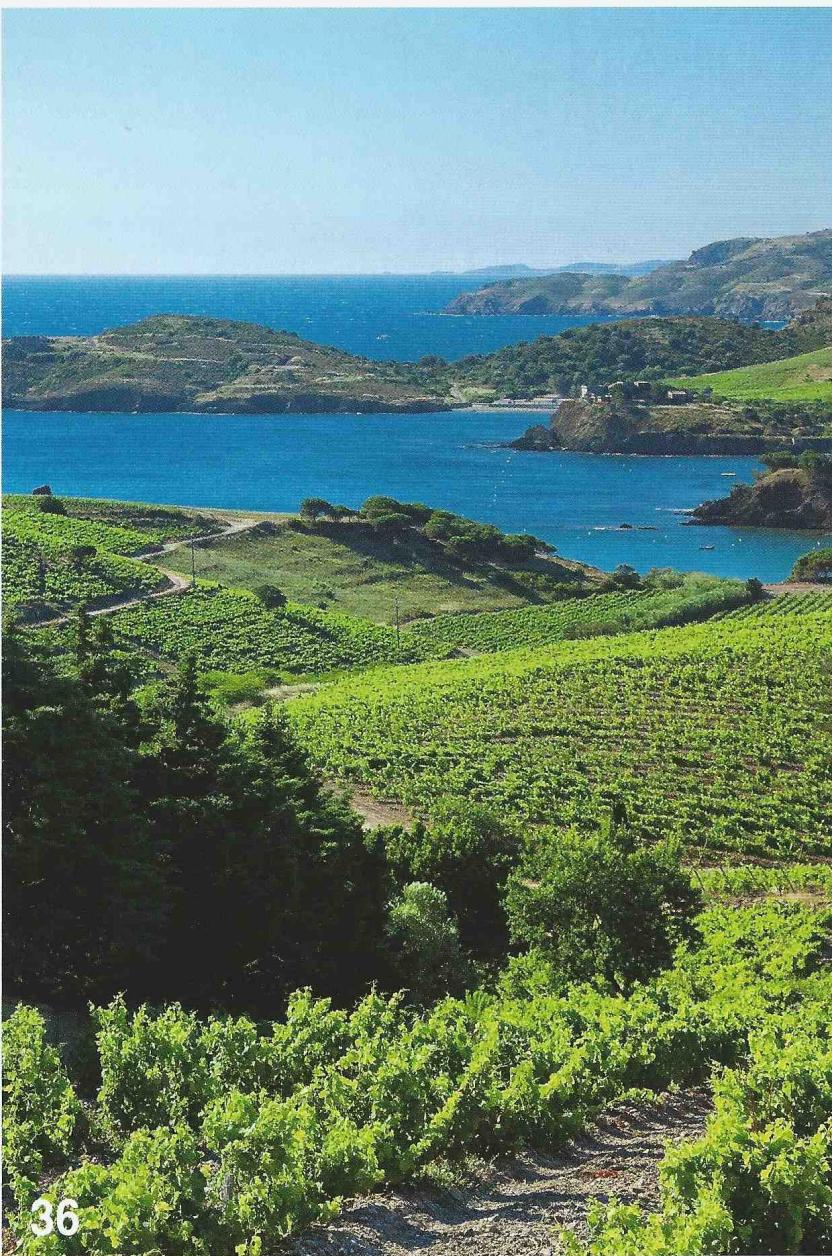
情色香槟

Carole BOUQUET
法国女明星
情归葡萄园



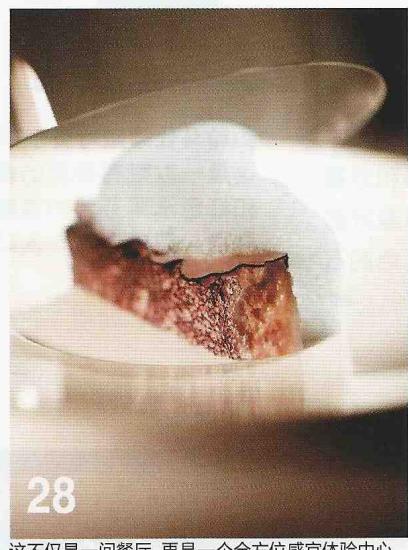
80 夏日桃红驱暑热
款精选美酒品鉴

44
9 77167257044



36

朗格多克-鲁西荣，古老产区的振兴。



28

这不仅是一间餐厅，更是一个全方位感官体验中心。



14

我不给自己机会失败，每酿一次酒就像活过一遍。

葡萄酒评论 August 2012

创刊于1927年，最好的葡萄酒杂志

SOMMAIRE

开瓶 Edito

阿尔萨斯及其葡萄酒

4

赏色 Actualités

对话

Jean Luc Thunevin

14

让·吕克·图内文：一级庄应提升副牌质量
作为波尔多的“坏孩子”，图内文开创了车库酒的潮流，成名后也难免要背负种种压力。

资讯

16

沙龙

24

新品推荐

25

葡萄酒讲堂

26

观色识酒

26

餐厅推荐

28

Ultraviolet by Paul Pairet/辉哥火锅(外滩源店)/真爱中国餐馆

月历

32

闻香 Magazine

在中国酿酒

34

御马酒庄：多些梅洛和西拉

酿酒师有意种植不同的葡萄品种，以尝试这个产区更多的可能性。

深入产区

36

朗格多克-鲁西荣、西南产区：

丰富的品种，迷人的老藤

在短短5天时间里，我们走访了法国两个产区，对于朗格多克-鲁西荣和西南产区的风土有了感性认识，也为这里的好酒乏人挖掘感到可惜。

近看酒庄

42

Rauzan-Ségra:完美的细节成就好酒

从每个细节做起，这家1855二级庄致力于酿造风格精细而现代的美酒。

封面拍摄/杨丰源 图片统筹/曾丹 道具鸣谢/上海华饮

上海
SHANGHAI

图 / Scott Wright of Limelight Studio



推荐人/Bacon
资深美食编辑

● 餐厅不公开地址和电话，所有订位皆需通过UV网站 www.uvbypp.cc或者 www.uvbypp.cc/bookings

● 人均消费: 2000元

Ultraviolet by Paul Pairet

历经15年，前上海翡翠36餐厅，现任外滩18号Mr & Mrs Bund餐厅的主厨Paul Pairet“打造一间完全由他一人做主的餐厅”的愿望，终于实现。

很难讲餐厅是做什么菜的，可能“无法定义的终极吃喝体验”这种拗口的说法更接近点。准确地说，这不仅仅是一间餐厅，更是一个全方位感官体验中心，从味觉、嗅觉、视觉、听觉以及触觉，无不成为Paul Pairet试图影响食客的渠道。餐厅位于苏州河北岸一间老仓库改建的空间内，每周只营业周二至周六5天，每天只做晚市一轮共接待10位客人。所有预定的客人都将在另外一处地方集中（目前是在Mr & Mrs Bund），之后再统一坐车过去，这种做法的目的是让所有客人开始用餐的时间能够保持一致。

而在整整4个小时的晚餐过程中，每位客人都将尝到超过22道菜品与相搭配的酒，从现场搭配的音乐、

四周幕墙的投影视频、空气中与当下那道菜相关联的气味，以及每道菜与每道菜承上启下的连带关系，还有每道菜背后都包含的当地文化的故事，其中还会安排中场休息。笔者体验过一次简化版本（正式开业前），确实印象深刻，但每道菜的用餐体验都有其“包袱”，所以暂不剧透为好。只是不少已经用过完整版的客人提出，时间确实太长，让人有些受不了，而且一个人的精神集中度以及胃口能够持续的时间有限，很难在4个小时内都保持比较高的兴奋度。

Ultraviolet仅开放三个月前的定位，只提供晚餐，每位客人价格2000元——考虑到整个餐厅投资超过250万美金，每2.5个员工与1个客人的配比，出手慷慨的食材以及22道菜的菜单，还是合理的。Paul Pairet说：“虽然每个餐位售价高达2000元，但人均成本高于5000元（当你把几个外籍多媒体创意师、电脑技术人员等

都考虑进去的话）。所以从一开始，Ultraviolet并不是以盈利为目的，它是这个市场上最独一无二的概念。”

餐酒搭配推荐：

- 1 微型炸鱼，酸豆—银鱼搭配Baby Beer 5 A.M. Saint from BrewDog: 银鱼塔塔酱，挤入一颗大酸豆当中，裹上特制面糊再炸至酥脆。搭配来自苏格兰的手工酿制啤酒，带有苦香的焦糖味。极具英国主题。
- 2 松露烤面包配Chardonnay 2009, Francis Coppola, Monterey County, California: 面包一面煎烤至3mm的焦脆，另一面吸满了新式柠檬奶油酱汁，此酱汁混合了酱油、柠檬以及澄清牛油所带有的榛果香，铺上一层松露，再用特级雪茄烟熏充满的玻璃罩盖住。由于此菜品有着浓郁的大地松露气息，搭配浓雾林木环绕以及自然界的声响，缓慢散发的森林香氛，加强了安宁平静的氛围。FV

