

## James Halliday 豪華品酒晚宴

時間：2008年12月12日 星期五 07:00pm

地點：亞都麗緻飯店巴黎廳 1930

開胃小點:

法式鵝肝凍附薑味麵包

**Foie Gras Torchon**

Butternut – Pear Chutney, Ginger Bread

- Houghton Pemberton Sparkling 2004 (JH94)

香料鱒魚冷盤

**Trout Escabèche**

Crouton

- Tyrrell's Hunter Valley Vat 1 Semillon 2000 (JH95)

嫩煎干貝附芹菜頭

**Sautéed Scallop**

Celeriac and Vanilla Cream Sauce

- Vasse Felix Heytesbury Chardonnay 2006 (JH96)

鴨胸附迷你洋蔥、菠菜

**Glazed Duck Breast, Baby Onion and Spinach**

Hon Shimeji, Veneur Sauce

- De Bortoli Estate Grown Pinot Noir 2006 (JH94)

松露鵝鶉附野菇燉米

**Seared Quail**

Wild Mushrooms Risotto, Truffle Sauce

- Alkoomi Blackbutt Cab Sauvignon Malbec Cab Franc 2004 (JH94)

燒烤鹿菲力佐培根醬汁

**Roasted Venison Loin with Cepas,**

Braised Red Cabbage and Bacon Jus

- Vasse Felix Margaret River Cabernet Sauvignon 2004 (JH93)

烤布蕾附杏桃冰砂

**Crème Brulee**

With Apricot Sorbet

- De Bortoli Noble One Botrytis Semillon 2006 (JH94)

咖啡或茶

**Coffee or Tea**

精緻小點

**Mignardises**

## James Halliday 訪台酒款介紹

### 豪華品酒晚宴

(譯自 Australian Wine Companion – 酒廠星級、評分、顏色圖示之代表意義請見原書)

#### Houghton Pemberton Sparkling 2004

★★★★★

這支酒獨特及不尋常的香氣被 Houghton 酒廠描述為烤吐司和蘑菇味; 在味蕾上有纖細及精確並集中的柑橘味, 以及極長的餘韻及平衡度。評分 94, A\$32

#### Tyrrell's Hunter Valley Vat 1 Semillon 2000

★★★★★

當軟木塞保存狀況良好時, 有燦爛明快, 清新活潑的感覺, 以及令人難以置信的長度的餘韻; 榮獲 2006 年國家葡萄酒展最佳白葡萄酒首獎。酒精度 11.1°。評分 95 建議適飲期 2015 年 A\$52 試酒日期 2007 年 9 月

#### Vasse Felix Heytesbury Chardonnay 2006

★★★★★

一款有卓越的平衡和結構的酒, 帶著瑪格麗特河所具有的深度和飽滿度, 在味蕾上有多汁的油桃及甜瓜果實; 平衡的酸度, 桶味及收尾。酒精度 13°。評分 96 建議適飲期 2020 年 A\$45 試酒日期 2007 年 10 月

#### De Bortoli Estate Grown Pinot Noir 2006

★★★★★

一款純淨及攝人魂魄的黑皮諾; 李子和黑櫻桃水果味; 複雜的紋理來自於細緻的單寧及良好的桶味控制; 相當長的餘韻。酒精度 13°。評分 94 建議適飲期 2013 年 A\$38, 試酒日期 2007 年 10 月

#### Alkoomi Blackbutt Cab Sauvignon Malbec Cab Franc 2004

★★★★★

中度酒體; 輕柔複雜的雪松和雪茄盒氣味點綴著黑漿果及桑椹香氣; 細緻及持久的丹寧。酒精度 14°。評分 94 建議適飲期 2015 年 A\$47, 試酒日期 2007 年 8 月

#### Vasse Felix Cabernet Sauvignon 2004

★★★★★

良好的紅紫色; 中到醇厚的酒體; 豐富, 十分飽滿, 黑色漿果及巧克力果實; 具高品質的摩卡橡樹氣味及成熟的單寧。酒精度 14°。評分 93 建議適飲期 2019 年, 試酒日期 2006 年 3 月

#### De Bortoli Noble One Botrytis Semillon 2006

★★★★★

具有非常濃厚的的貴腐葡萄特色, 與果醬, 桃子和奶油和細微的香料氣味; 餘韻很長, 甜度高。酒精含量 10.5°。評分 94 建議適飲期 2012 年 A\$32.90 試酒日期 2008 年 8 月

## James Halliday 訪台酒款介紹 專業品酒講座

(譯自 Australian Wine Companion – 酒廠星級、評分、顏色圖示之代表意義請見原書)

### Tyrrell's Hunter Valley Vat 9 Shiraz 2005

★★★★★

雖然不是特別深但優美的酒色;中度酒體帶有櫻桃,李子和黑莓果實香氣;細緻的單寧和柔和的木桶味。酒精度13.5°。評分89建議適飲期2010年試酒日期2007年1月7日

### Alkoomi Frankland River Jarrah Shiraz 2003

★★★★★

中度酒體,好似一片織絨繡整個滑過味蕾的感覺;黑莓,梅子,甘草及揮之不去的辛辣料香氣;最細小的單寧和木桶味。酒精度 14.5°。評分 94 建議適飲期 2017 年試酒日期 2006 年 3 月

### De Bortoli Yarra Valley Estate Grown Shiraz Viognier 2006

★★★★★

典型的明亮酒色;一股高度芬芳的香氣由玻璃杯中蹦出來;精細的結構,帶有辛辣的水果和微妙細緻的桶味之極長的餘韻。酒精度 14°。評分 94 建議適飲期 2016 年 A\$35 試酒日期 2007 年 10 月

### Clonakilla Canberra District Shiraz Viognier 2005

★★★★★

非常芳香;中度酒體,有如絲絨般的優雅;如果你想要用音樂比喻,我會建議維瓦爾第的四季 - 春天。更實際的來說,這個年份跟其 2006 年比起來有極大的差別,甚至讓它在瓶子中呼吸一下後,會變化出更多的細緻度及降低一些強度。酒精度 14°。評分 96 建議適飲期 2025 年試酒日期 2007 年 3 月

### Wirra Wirra McLaren Vale Woodhenge Shiraz 2006

★★★★★

顏色深黑帶巧克力果實味酒體醇厚且深,帶有鹹味,干並緊實的餘韻。酒精度14.5°。評分93建議適飲期 2020 年 A\$35 試酒日期 2008年1月

### Shaw & Smith Adelaide Hill Shiraz 2006

★★★★★

呈現耀眼的艷紅色酒澤,釋放大量黑李、黑櫻桃與香料芬芳,風味集中、緊緻,輪廓鮮明,餘韻宜人。建議適飲期 2013 年,旋蓋封瓶。評分 97 分,酒精度 14°。

### Jim Barry Clare Valley McRae Wood Shiraz 2005

★★★★★

充滿活力的深色;豐富的黑莓,甘草,摩卡/香草口味都凝結於中到醇厚酒體的口感之中;均衡的橡木和單寧;很長的餘韻。評分 94 建議適飲期 2025 年 A\$55 試酒日期 2008 年 3 月