

加州葡萄酒的傳奇人物 – Mike Grgich



Mike Grgich 生平與成就

Miljenko “Mike” Grgich 出生於克羅埃西亞靠海的 Desne 村落，家族四代都是經營葡萄酒莊。大學時開始學習化學、葡萄酒釀造學、微生物學、土壤學、氣候學、灌溉、植物學、水果和葡萄，作為成為釀酒師的準備。1958 年 Mike 帶著一個小皮箱到了加州 Napa Valley，來到他夢想的美國。

說到加州葡萄酒，最讓人們津津樂道的就屬 1976 年巴黎著名的盲飲競賽，打敗所有法國白酒勇奪白酒冠軍的 Chateau Montelena Chardonnay 正是 Mike Grgich 擔任釀酒師的傑作。這次事件震撼了葡萄酒的世界，把 Napa Valley 推到葡萄酒生產的頂端。

“多年以來，全世界每個人都認為只有法國的土壤才能夠生產偉大的葡萄酒” Mike 解釋道。“我們粉碎了這個神話，這可能是 1976 年巴黎品酒會最重要的結果。我們的勝利帶給加州的釀酒業新的活力，尤其是 Napa Valley 地區。不但如此，這也激勵世界各地的釀酒業者，例如阿根廷和智利，他們認為我們能做到，他們也能夠做到。”

Mike Grgich 來到美國後先是為 Souverain 酒莊的創辦者及 Napa Valley 的先驅 Lee Stewart 開始工作，然後為 Christian brothers，接下來為 BV Beaulieu Vineyard 莊園工作。在這裡，他花了 9 年的時間和傳奇性的俄國釀酒師 André Tchelistcheff 一同工作，Andre 是被尊稱為加州葡萄酒教父也是加州葡萄酒界另一傳奇人物。到了 1968 年，承擔了更大的責任，Mike 成為當時最有創新能力的 Robert Mondavi 酒莊的首席釀酒師。“在 1969 年，我為 Robert Mondavi 釀造了第一款的 Cabernet” Mike 回憶道。“我首次引進我們在 Beaulieu 酒莊發展出來的乳酸發酵和其他的技術，然後在一場重要的盲飲試酒會中，15 位加州釀酒師認為我們的酒是加州最佳的 Cabernet。”

在 1972 年 Mike 以釀酒師及合夥人的身份加入 Montelena 酒莊，四年以後在著名的巴黎品酒會中他釀造的 Chardonnay 得到冠軍後，他完成終身的夢想擁有自己的酒莊。在 1977 年，Mike 與咖啡大家族的 Austin Hills 在 Napa Valley 中心地區的 Rutherford 共同創立了 Grgich Hills 酒窖，很快的 Mike 在芝加哥一場盲飲 221 款 Chardonnay 的比賽中，Mike 釀造的 1977 年份 Grgich Hills Chardonnay 得到冠軍，Mike 被公認為“Chardonnay 之王”的地位確立了。Mike 現在仍然指導 Grgich Hills 莊園的運作與規劃它的未來，依據 Mike 獨特的藝術性與靈感來釀酒。Mike 解釋道：“**沒有科學的公式來釀造偉大的葡萄酒，這麼多年來，我學到如何和葡萄酒對話以及如何養育它們。我認知到你不只用頭腦和五官來釀酒，你必須用心來釀酒，你必須關注你的心和愛於葡萄酒。對於我來說，葡萄酒像是我的小孩，你必須像對待孩子那樣愛它們，引導它們，把你豐裕的精神傳遞給它們。**”

在 1972 年 Mike 以釀酒師及合夥人的身份加入 Montelena 酒莊，四年以後在著名的巴黎品酒會中他釀造的 Chardonnay 得到冠軍後，他完成終身的夢想擁有自己的酒莊。在 1977 年，Mike 與咖啡大家族的 Austin Hills 在 Napa Valley 中心地區的 Rutherford 共同創立了 Grgich Hills 酒窖，很快的 Mike 在芝加哥一場盲飲 221 款 Chardonnay 的比賽中，Mike 釀造的 1977 年份 Grgich Hills Chardonnay 得到冠軍，Mike 被公認為“Chardonnay 之王”的地位確立了。

Mike 現在仍然指導 Grgich Hills 莊園的運作與規劃它的未來，依據 Mike 獨特的藝術性與靈感來釀酒。Mike 解釋道：“**沒有科學的公式來釀造偉大的葡萄酒，這麼多年來，我學到如何和葡萄酒對話以及如何養育它們。我認知到你不只用頭腦和五官來釀酒，你必須用心來釀酒，你必須關注你的心和愛於葡萄酒。對於我來說，葡萄酒像是我的小孩，你必須像對待孩子那樣愛它們，引導它們，把你豐裕的精神傳遞給它們。**”

除了 1976 年巴黎盲飲的勝利，Mike Grgich 的 Chardonnay 也是國宴用酒的代名詞：

- 1981 年 Grgich Hills Chardonnay 在白宮宴請西班牙國王 Juan Carlos 晚宴用酒
- 1982 年雷根總統攜帶 1979 年份的 Grgich Hills Chardonnay 到法國的美大使館，作為和法國 Mitterrand 總統的晚宴用酒
- 1983 年 Grgich Hills Chardonnay 成為 Stanford 大學校長 Donald Kennedy 宴請英國女皇伊莉莎白二世的晚宴用酒
- 美國葡萄酒大賽評選 1984 年份的 Zinfandel “美國最佳的 Zinfandel” 以及白金獎牌
- 1991 年布希總統夫婦在白宮享用 1988 年份的 Chardonnay
- 1992 年 Wine Spectator 雜誌封面人物，該雜誌說：“加州釀造舊世界酒的高手-幾乎沒有人能夠比 Mike Grgich 更能夠釀出世界級的酒。”
- 1998 年 Grgich Hills Chardonnay 在白宮 Clinton 總統和夫人的晚宴用酒
- 2004 年葡萄酒教育協會頒獎給 Mike 以表彰他的創新、領導力以及對產業的貢獻。克羅埃西亞商會以最高榮譽表彰他對國家的貢獻，克羅埃西亞總統親自頒獎給 Mike。
- 2005 年美國葡萄酒協會頒發最高榮譽獎給 Mike 以表彰他在葡萄酒產業的成就
- 2006 年在巴黎試酒會 30 週年的紀念會上，加州州長 Schwarzenegger 書面表揚 Mike 的成就與對加州葡萄酒產業的貢獻。美國國會也以 399 決議案表揚 Mike 在巴黎品酒會的成就。
- 2008 年 Mike 在 3 月 7 日被選入釀酒人名人堂(Vintners Hall of Fame)，這是葡萄酒界的最高榮譽，同時加州博覽會頒發終身成就獎給 Mike。



Grgich Hills Estate 莊園簡介

有5處總共佔地366英畝的葡萄園，分佈於Napa Valley的精華地區：American Canyon、Carneros、Yountville、Rutherford以及Calistoga。每塊地區的氣候都不相同，我們小心謹慎的選擇最適合當地風土的葡萄品種。指導我們的哲學很簡單：偉大的葡萄酒是由傑出的葡萄釀造出來的，我們承諾以自然與可持續發展(Natural Winegrowing and Sustainability)的方式栽種葡萄。



從2003年開始，我們的葡萄酒100%的在自有莊園種植、釀造以及裝瓶。從2006年以來，我們所有的366英畝葡萄園都以有機及自然動力的方式來經營，這也是全美國最大的以自然動力的方式經營的葡萄園。我們承諾釀造出世界最棒的自有莊園的葡萄酒，這些酒以品質，一致性以及耐於久存聞名。



酒款介紹

Grgich Hills Estate 的酒在木桶熟成時稱為“ Maturing” ，依據不同酒款在木桶熟成6至27個月。裝瓶以後並不急著銷售，而是進入另一個酒窖稱為“ Honeymoon Suite” 依據不同酒款進行瓶中熟成6至18個月。這在加州已非常少見，Grgich的酒開始銷售時已進入適飲期，但是卻也是耐於久存。



1. Chardonnay, Napa Valley 2011

100% Chardonnay品種，這是Mike Grgich自1977年起的經典型式Chardonnay白酒。葡萄來自Napa最涼爽的Caneros & American Canyon地區。涼爽的氣候使葡萄慢慢的成熟，幫助發展酒的複雜度以及自然的酸度，使用原生酵母菌，不經過乳酸發酵以保有新鮮的酸度。在木桶熟成10個月，40%新桶，60%中性木桶。裝瓶後在瓶中熟成18個月。

酒質清脆但又豐郁，帶著熱帶水果、白桃的風味，悠長的尾韻帶著礦石的香氣。適合搭配海鮮、烤雞、燒烤的豬肉以及creamy cheese。

[Wine Review Online \(Robert Whitley\) : 92分](#)

2. Fume Blanc, Napa Valley 2011

100% Sauvignon Blanc品種，葡萄來自Napa最涼爽的Caneros & American Canyon地區。使用原生酵母菌，在使用過的木桶熟成6個月。裝瓶後在瓶中熟成12個月。

酒質清脆、優雅的百香果、檸檬青草的味道，悠長的尾韻帶著礦石的香氣。適合搭配生菜沙拉佐起司、燒烤的海鮮以及雞胸肉。

[Wine Enthusiast : 90分](#)

3. Zinfandel, Napa Valley 2010

97% Zinfandel、3% Petit Syrah品種，葡萄來自Napa北端較暖和的Calistoga。使用原生酵母菌，在大型木桶熟成15個月，以保有原始的水果風味。裝瓶後在瓶中熟成17個月。

帶著豐富的草莓、甘草以及白胡椒味道，是各類食物的好朋友，最適合搭配燒烤的肉類、千層麵、加番茄sauce的Pizza以及燉牛肉。

[Wine Review Online \(Robert Whitley\) : 93分](#)

4. Merlot, Napa Valley 2010

100% Merlot，在Napa Valley涼爽南部的葡萄園栽種Merlot，我們加入少量的Napa Valley溫暖區域的葡萄來創造出複雜又平衡的酒。在大型木桶熟成18個月，裝瓶後在瓶中熟成18

個月。具備明亮的草莓、櫻桃、黑胡椒味道，以及華潤的口感，使你想多喝幾口。本款酒的結實單寧和活潑的酸度使它和牛裡脊肉、羊肉串以及烤豬完美的搭配。

Just Release! 尚未評分

2009 年份 [Wine Review Online \(Robert Whitley\) : 94 分](#)

5. Cabernet Sauvignon, Napa Valley 2010

91% Cabernet Sauvignon、5% Petit Verdot、3% Cabernet Franc、1% Merlot 品種。2010 年的生長季節涼爽又延長，春天的氣溫比往年平均低，雨量比往年平均高，使發芽晚了2週，涼爽的氣候一直延長至夏天，使葡萄成熟比較緩慢，直到幾波熱浪帶來溫暖，使葡萄完全成熟。在法國木桶（60%新桶）熟成21個月。裝瓶後在瓶中熟成18個月。

具備豐富的黑莓與甘草香味，以及些許的咖啡和皮革味道。本款酒的厚重酒體和柔順的單寧使它和碳烤牛排、羊肉串以及烤鴨完美的搭配。

[Wine Spectator : 91 分](#) [Wine Enthusiast : 91 分](#)