

金茂國際集團的葡萄酒店
大井克仁
何國權/著

超簡單香檳入門

香檳博士精選

220 瓶

香檳 & 氣泡酒

champagne

威里機



Staff

【日文版工作人員】

監修：大井克仁

企畫・構成：Wildberry

設計：中島健作、原田祐介(BLANCHIC)

攝影：富森浩幸

食譜製作：八木沼晶子

攝影協力：シャンパン バー(03-3575-0104)

照片・資料提供：シャンパーニュ地方ワイン生産同業委員會(C.I.V.C.) 日本事務局

編輯：船田恵、服部保悠

超簡單香檳入門 / 大井克仁 監修；何佩儀 譯。——初版。
——臺北市：臺灣東販，2009.02。
面：公分。

ISBN 978-986-176-834-2 (平裝)

1. 香檳酒

463.812

97024967

CHANPAN HAKASE NO CHANPAN KYOKASHO
© WANI BOOKS CO., LTD. 2007.
Originally published in Japan in 2007 by WANI BOOKS CO., LTD.
Chinese translation rights arranged through
TOHAN CORPORATION, TOKYO.

超簡單香檳入門

2009年2月1日初版第一刷發行

監 修 大井克仁

譯 者 何佩儀

編 輯 王麗華

發行人 小宮秀之

發行所 台灣東販股份有限公司

<地址> 台北市南京東路四段25號3F

<電話> (02)2545-6277-9

<傳真> (02)2545-6273

<網址> <http://www.tohan.com.tw>

郵撥帳號 1405049-4

新聞局登記字號 局版臺業字第4680號

法律顧問 蕭雄淋律師

總 經 銷 聯合發行股份有限公司

<電話> (02)2917-8022

香港總代理 萬里機構出版有限公司

<電話> 2564-7511

<傳真> 2565-5539

本書若有缺頁或裝訂錯誤，請寄回調換。
Printed in Taiwan



TOHAN

超簡單香檳入門

金氏記錄認證的香檳酒吧店長

大井克仁 / 監修

何佩儀 / 譯



香檳博士精選

220 瓶

香檳 & 氣泡酒

前言

軟木塞拉起的那一瞬間，雀躍不已的心情，
經年累月在地下酒窖度過，
琢磨成像寶石般的氣泡，
毫無止境地緩緩升起，
在杯緣噙噙滋滋地奏起音樂，
陪伴著清爽香氣，瀰漫而出的正是一股幸福感，
在香檳運充滿氣泡的葡萄酒裡頭，
竟不可思議地擁有令人情緒高昂的魅力。

現今由於香檳熱潮盛況空前，
在日本，連年產量僅數千瓶的
迷你生產者釀製香檳也買得到了，
專門提供香檳的香檳酒吧亦隨之增加，
平日享受香檳的人數，
已超乎數年前想像的倍增。



本書沒有艱澀的知識背景，
以簡明易懂的方式蒐集了
發泡性葡萄酒誕生的背景、
釀造作業與酒液種類等
喜愛香檳的人必須知道的知識。

此外，以香檳為主，依等級分類，
介紹了超過二百二十瓶的發泡性葡萄酒。
期盼本書能成為喜愛香檳、
想要更加瞭解香檳者的「教科書」，
協助大家找到命中注定的那瓶釀品。



「香檳博士」

大井克仁（香檳酒吧

店長）



002 前言

007 第一章 認識香檳

008 Lesson 1 所謂「香檳」是何種酒？

010 Lesson 2 拜訪「香檳」的故鄉

014 Lesson 3 用來釀造「香檳」的葡萄

016 Lesson 4 釀造「香檳」

019 香檳酒標的讀法

020 Lesson 5 「香檳」之外的發泡性葡萄酒

022 Lesson 6 用五感來享受「香檳」

024 Lesson 7 「香檳」的歷史

029 第二章 與香檳邂逅

認識特等酒莊

030 酩悅香檳

032 皇牌凱歌香檳

034 庫克香檳

035 蘭頌香檳

036 泰廷爵香檳

037 路易羅德爾香檳

038 拍譜香檳

039 沙隆香檳

040 波茉莉香檳

與個性派的酩品相遇

041 香檳自釀農

044 單一品種葡萄園

046 依等級精心挑選的香檳目錄

047 本目錄的項目內容以及專業用語解說

048 入門篇香檳

056 初級篇香檳

080 中級篇香檳

091 高級篇香檳

101 依等級容易挑選的氣泡酒目錄

102 入門篇氣泡酒

112 中級篇氣泡酒

121 高級篇氣泡酒

127 第三章 享受香檳

128 不同香檳適合搭配的料理

130 香檳 DE 家庭宴會

130 帶骨腿肉與馬鈴薯 迷迭香風味

132 香檳蒸貽貝

133 葡萄柚漬蝦仁蔬菜

134 奶汁鵝鶉蛋

135 手工豆腐 蟹肉羹

136 法國麵包披薩

137 酥炸卡蒙貝爾起司

138 鰻魚蛋捲

139 牡蠣飯

140 甜點 & 甜點風味的雞尾酒

143 第四章 香檳究極

144 冷卻 / 保存 / 開瓶 / 倒酒

146 香檳酒杯

148 工具目錄

150 香檳博士的自言自語 / 歡迎來到偉大的香檳世界

152 酒名索引 (按英文字母)

158 日本協力公司一覽

Column

小知識

013 何謂頂級葡萄園 (Grand Cru) ?

028 香檳的年份與種類

035 粉紅香檳 (rosé champagne) 的釀造方法

073 有關香檳的名言及趣聞

085 樹齡較高的葡萄樹為何品質較佳?

089 日本人meet酸甜的氣泡酒

093 用自然農法釀製而成的有機葡萄酒正受矚目!

097 造成歐洲葡萄園完全毀滅的葡萄根瘤蚜

100 最受歡迎的香檳明星是?

105 法國葡萄酒的品質分類

109 義大利葡萄酒的品質分類

123 德國葡萄酒的品質分類

125 其他國家葡萄酒的品質分類

126 將「champagne fight」與「敬你的雙眸」繫在一起的紅緞帶

129 香檳與日式料理的組合搭配

142 喝杯分外優雅的早晨香檳以消除疲勞



Chapter 01

認識香檳

並非會發泡的葡萄酒都叫香檳，這個名稱只能用來稱呼那些在法國香檳區釀製、通過多項嚴格條件檢驗合格的發泡性葡萄酒。關於香檳，將在第1章詳細說明。至於用詞方面，在地主國法國是與地名相同，稱為「Champagne」，本書中則以一般眾所皆知的俗稱，也就是「香檳」來統一。



Lesson 1

「香檳」是何種酒？

香檳是婚禮或特別的日子才會喝的酒。這個印象已經過時了。天氣晴朗的假日，在陽陽高雨下的屋內享受一場香檳早午餐，度過一段幸福的快樂時光，已是愈來愈稀鬆平常的事了。對於這般變得如此親近的香檳，除了「美味」之外，還想不想多瞭解一些呢？

被譽為「香檳」的 3 項必備條件

或許有許多人認為發泡性葡萄酒＝香檳，但實際上只有在法國香檳區內的某些特定地區，利用特定品種的葡萄，以傳統製作方式（香檳法）所釀造的發泡性葡萄酒才能稱為香檳，除此之外的發泡性葡萄酒均統稱為「氣泡酒（sparkling wine）」。

1

原產地

能使用「香檳（champagne）」這個名稱的，只有在法國北部香檳區釀造的發泡性葡萄酒。自從在葡萄酒中發現微量的氣泡之後，歷經了 300 年不斷將這項特徵精進的「香檳區的葡萄酒」，自此被稱為香檳（法國稱為「Vin de Champagne」）。

2

葡萄品種

香檳原料使用的葡萄只有 3 種，即黑葡萄黑皮諾（Pinot Noir）、皮諾莫尼耶（Pinot Meunier）、白葡萄夏多內（Chardonnay）。香檳基本上是由這 3 種葡萄混釀而成。皮諾品種的葡萄雖是用來釀造紅酒的，但在香檳裡，僅使用果汁而不滲出果皮的色素。

3

釀製方式

發泡性葡萄酒有數種釀製方式，但香檳只採用「瓶內二次發酵」這種方式來釀造，因此又稱為香檳法，是非常耗時又花心思的釀製方式。也因此，釀出的香檳才會如此美味、深邃，而且氣泡細緻。

□「香檳」最基本的就是混釀

香檳通常是由不同葡萄園、相異品種的葡萄，以及不同採收年的葡萄酒混釀而成的。其因是香檳區位於法國葡萄酒產區的北界，若單使用某一年份的葡萄來釀造香檳的話，可能會造成品質不一的情況發生。因此，生產者才會耗盡心思將保存中的窖藏老酒（reserved wine; vin de reserve）混釀（blend; assemblage），如此方能釀造出風味品質不變的香檳酒。也有人利用葡萄豐收年所釀造的葡萄原酒來釀製年份香檳（vintage），但若要求真正體現酒莊（maison）特色的話，還是要品嚐那些在酒標上沒有標記年份的無年份香檳（non-vintage）。正因為香檳是混釀數十種葡萄原酒釀造而成的，要說這些香檳酒裡蘊藏著生產者的「哲學」，一點也不為過。與迎合自己口味的混釀香檳相遇，就像是……與命中注定的人邂逅一樣吧！

□在特別的日子炒熱氣氛的最佳工具「香檳」

在結婚典禮上乾杯時不可或缺的祝賀之酒，香檳。自法國首位國王克洛維（Clovis）於香檳區的腹地漢斯（Reims）舉行加冕典禮以來，之後歷代國王均在漢斯的大教堂舉行即位儀式。由於那時用來款待王官們的香檳區葡萄酒（當時為無氣泡的紅酒）評價日益高漲，不久終搖身變成重要儀式或喜宴上不可或缺、意義非凡的美酒。就這樣，即使之後這裡的葡萄酒已變成發泡性葡萄酒，每逢劃時代的日子或是祝賀的宴會像法國革命週年紀念慶祝會、各種慶祝條約簽訂的宴席、皇家婚禮、慶祝鐵達尼號或協和飛機等首航儀式、英法海底隧道通車、法國革命200週年慶典，甚至是1998年世界盃足球賽的開幕儀式等，香檳一直作為盛大款待賓客之用。以F1的頒獎典禮為首，運動賽事的慶功宴等所舉行的「champagne fight」，其奢侈的視覺享受與賽事本身一樣有名。一提到慶祝就會連想到香檳，這已經是全世界共通的印象了。

□長久以來廣集上流人士寵愛於一身的「香檳」

氣泡性葡萄酒問世不久，即現身於歐洲的宮廷裡。其中最廣為人知的，就是路易15的愛妾，龐畢度夫人（Pompadour）與瑪麗安東尼特（Marie Antoinette）。此外還有留下「香檳在戰勝的時候有喝的價值，戰敗的時候有喝的必要性」這句名言的拿破崙。絕代情聖卡薩諾瓦（Casanova）甚至還說：「以誘惑者之名打響名號的我的夜宴，香檳是不可或缺的王牌之一。」香檳的威力之強大由此可見。作曲家理查瓦格納（Richard Wagner）提到香檳是「唯一能讓我恢復精力、繼續活下去的葡萄酒」，可說是讚不絕口。而身為畫家的尤特里羅（Maurice Utrillo）及馬內（Édouard Manet）也將香檳描繪在作品中。不僅如此，香檳還奪取了像瑪琳黛德麗（Marlene Dietrich）、奧黛麗赫本（Audrey Hepburn）這幾位名留青史的偉大女演員芳心，尤其嗜愛香檳出名的瑪麗蓮夢露（Marilyn Monroe）甚至還說她「每晚都要泡個香檳澡」。就連海明威（Ernest Miller Hemingway）與亨利米勒（Henry Miller）等世紀文豪也不例外，甚至楚門柯波帝（Truman Capote）也說：「只要手中有杯香檳，就算死也無所畏懼。」他們對香檳為何如此愛不釋手？這答案應該就在邱吉爾所說的話語裡：「香檳是懂得生活意義的人每日的情趣。這點是作家、政治家，還有風流雅士都贊同的。」



Lesson 2

拜訪「香檳」的故鄉

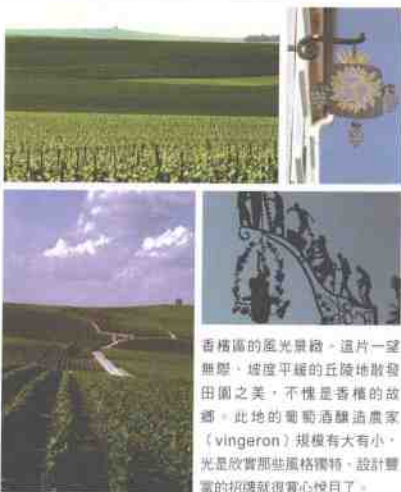
孕育香檳，並一直培育至今的香檳區究竟是個什麼樣的地方呢？事實上香檳區是過去的地名，並不出現在現今的行政區中。為當今「香檳 - 阿登 (Champagne - Ardennes) 地區」此行政地區的一部分。

□ 香檳區



香檳區位於法國東北部地區，離巴黎東部約 150 km 的亞爾薩斯 - 洛林地方 (Alsace - Lorraine) 西側，為法國葡萄栽種區的最北界。2007 年 6 月法國高鐵開通，從巴黎到此地只需約 45 分鐘。此地的法語名稱源

自於拉丁語 Campania，意指平原，而在這片廣闊無邊的平原上，有充滿歷史風情的建築物點綴，強烈的對比使其景緻宛如詩畫般優美。此地為連結義大利與佛蘭德 (Flandre) 南北交通道路，以及銜接德國與西班牙東西橫貫道路的交叉點，自古即為繁榮重鎮。而構成香檳區的行政地區有：馬恩河省 (Le département de la Marne)、上馬恩省 (Le département de la Haute-Marne)、埃納省 (Le département de l'Aisne)、阿登省 (Le département des Ardennes)、塞納 - 馬恩河省 (La Seine-et-Marne) 及部分俄布省 (Le département de l'Aube)。



香檳區的風光景緻。這片一望無際、坡度平緩的丘陵地散發出田園之美，不愧是香檳的故鄉。此地的葡萄酒釀造專家 (vingeron) 規模有大有小，光是欣賞那些風格獨特、設計豐富的招牌就很賞心悅目了。

□香檳區的獨特土壤 (terrior)

含石灰成分的白堊土是香檳區的土壤特色。此地的土壤是巴黎盆地還未浮出海面時，由牡蠣等生物殘骸堆積而成，厚度高達300m。這種白堊土不僅容易吸熱、排水性佳，加上含豐富的礦物質，讓釀出的葡萄酒風味絕佳。在這個蘊含石灰質的土地挖掘的地窖 (cave) 就如同網眼般密佈於地底下，全長達250km！。這個能夠遮擋陽光、維持一定溫度的地窖，在讓香檳顯現其本身風味的「瓶中二次發酵」及之後的熟成步驟中可是扮演著相當重要的角色。

□香檳區的氣候

位於亞爾薩斯北端的香檳區年均溫約10度，依季節不同溫度變化大，氣候涼冷，對種植葡萄來說是不利的氣候。然而靠著栽種者孜孜不倦的努力，同時受惠於得天獨厚的土質，此地能夠種出酸度強、礦物質含量高的葡萄，釀出的香檳風味爽口不膩、高雅迷人。

□香檳區的歷史

由於日耳曼民族大舉遷徙，西元5世紀時法蘭克人在今法國北部建立法蘭克王國。首位法國國王克洛維 (Clovis) 改信基督教並在漢斯接受受洗聖禮，此舉開創了法國歷代國王於此地加冕的傳統，自此之後幾乎歷任國王都在漢斯完成即位典禮。13世紀末，當漢斯聖母院 (Cathédrale Notre-Dame) 完工之後，加冕儀式便在此舉行，其中還有在聖女貞德 (Jeanne d'Arc) 的支持下讓查理7世 (Charles VII) 於此地加冕即位之事為人津津樂道。到了中世紀，由於漢斯正好位於義大利到弗蘭德 (Flandre) 的交通要塞上，這樣的地理優勢使其不論在經濟或文化方面都蓬勃發展，甚至還定期舉辦大型市集。據說香檳區所產的葡萄酒就是透過聚集於此的商人們帶到世界各地去的。



「白色山丘 (Côte des Blancs)」，非浪得虛名，雪白的石灰岩表面特別醒目。



一到秋天，整片草原就會變成金黃色的山丘 (Côte d'Or)。



以香檳製造過程為主題的彩繪玻璃窗 (漢斯聖母院)。



漢斯聖母院正門左側的「微笑天使」雕像特別有名。

□ 香檳區的四地區



漢斯山區

Montagne de Reims

這塊法語意思為「漢斯之山」的丘陵地以生產黑皮諾葡萄聞名，香檳區的重鎮——漢斯即座落於此。法國的三大聖母院之一，同時也被指定為世界遺產的漢斯聖母院亦位在此地。此外，許多大規模的酒莊（maison）均集中於此，光是具代表性的就有波茉莉（Pommery）、皇牌凱歌香檳（Veuve Clicquot Ponsardin）、泰廷爵（Taittinger）、拍譜（Piper-Heidsieck）、蘭頌（Lanson）、庫克（Krug）、路易·羅德爾（Louis Roederer），說是香檳之都一點也不為過。



在漢斯山區可採收到品質絕佳的黑皮諾葡萄。



漢斯聖母院高約 82 m，自 1211 年到 1481 年花了 200 多年才完工。

此區的頂級葡萄園有

Ambonnay · Beaumont-sur-Vesle · Bouzy · Mailly-Champagne · Puisieulx · Sillery · Verzenay · Verzy · Louvois



曼恩河谷

Vallée de la Marne

這個法語意思為「曼恩河谷」的地區，是指位於香檳區中心地的埃佩爾奈（Epernay）以西廣闊的曼恩河流域，栽種的多是皮諾莫尼耶葡萄。埃佩爾奈雖然不如漢斯那般熱鬧，卻有許多名牌香檳酒莊座落於此，像是酩悅（Moët & Chandon）、波羅傑（Pol Roger）、巴黎之花（Perrier-Jouët），另外還有香檳酒行業委員會（Comité Interprofessionnel du vin de Champagne, CIVC）的總部。此外，奉獻一生於宗教的香檳之父唐貝里儂神父（Dom Pierre Pérignon）所屬之位於奧維耶村（Hautvilliers）的修道院，同樣隸屬此區。



曼恩河沿岸盡是廣闊的葡萄園，其優美靜雅의田園景致讓人看了目不轉睛。



在奧維耶村的修道院裡可看到唐貝里儂神父的墓地。

此區的頂級葡萄園有

Ay · Tours-sur-Marne



白山丘

Côte de Blancs

這個法語意思為「白色山丘」的地區，指的是埃佩爾奈以東一帶，是個以生產釀造高雅風味香檳不可或缺的夏多內葡萄而聞名的地區。這塊地形細長、斜坡面朝東的丘陵地，用來種植葡萄可說是再適合也不過了。而這塊土地產的葡萄不是頂級，就是一級，就連庫克酒商旗下的 Clos du Mesnil 葡萄園也位於此區。其他還有皮埃爾·蒙庫特（Pierre Moncuit）和沙隆（Salon）等廣受香檳迷喜愛的酒莊，以及公會組織羅歇菲雅（Nicolas Feuillatte）。



夏多內產地的葡萄能釀出令世界所有香檳迷垂涎三尺的好酒。



擁有特級葡萄園的小村落呈羅棋布的白山丘。這成立了葡萄種植專業中學（lycée）。

此區的頂級葡萄園有 | Avize · Chouilly · Cramant · Les Mesnil-sur-Oger · Oger · Oiry



跋山

Côte de Bar

這個法語意思為「珍珠山丘」的地區與勃艮第地區為界，是混釀香檳的產地。此地雖離漢斯約200km遠，但距以生產白葡萄酒聞名的（勃艮第）夏布利地區只有40km，因此從地圖上來看，此地與其他三個地區相隔甚遠。除了在法國革命爆發那年創業的塞日爾·馬契爾（Serge Mathieu）之外，此區還有多數規模雖小，卻非常優秀的香檳自釀農（Recoltant manipulant）。



這個與漢斯及埃佩爾奈的風情截然不同的地區，就在勃艮第旁。



象徵巴黎的塞納河（Seine）的上流源頭即源自跋山。

Column

何謂頂級葡萄園（Grand Cru）？

意指依購買釀造香檳用的葡萄價格劃分而成的葡萄園等級。這項等級區分是以村為單位，用%來表示，以決定葡萄的購買價格。將頂級葡萄園（Grand cru）設為100%，評價為90~99%的

村落屬一級葡萄園（Premier Cru），以下的則是一般葡萄園（Cru）。這種交易方法現在雖然已不復存，但特級葡萄園與一級葡萄園所栽種的葡萄交易價格依舊昂貴，在釀造高品質的香檳時仍被視為珍寶。如今香檳區內有300多個村落，其中被評為頂級葡萄園的有17座，一級葡萄園則約有41座。

Lesson 3

用來釀造「香檳」的葡萄

香檳所使用的葡萄品種 (cépage) 有黑葡萄品種的黑皮諾與皮諾莫尼耶，以及白葡萄品種的夏多內這3種。精心種植而成的香檳用葡萄，規定必須以人工方式摘取，每榨出1L的葡萄汁，必須用1.6kg的葡萄等等，藉由嚴格的法規以維持香檳的品質。

□ 黑葡萄品種



黑皮諾

Pinot Noir

能夠榨取出白色果汁的黑葡萄，主要栽種於漢斯山區以及跋山一帶，是用來釀造紅葡萄酒最具代表性的品種，原產地為法國勃艮第（特別是在黃金之丘 Côte d'Or）。黑皮諾的單寧味並不重，而且呈透明的寶紅色。這種葡萄的特色，就是擁有獨特的濃醇以及水果的芳香，能釀出宛如天鵝絨般細膩、口感絕佳、品質優良的葡萄酒。世界上最昂貴的葡萄酒，侯瑪內康蒂（Romanée-Conti）也是用這個品種的葡萄釀造而成的。由於香檳區為葡萄種植的北限之地，此地所採收的黑皮諾大多單寧味較低，而且風味較為香濃，故所釀出的香檳口感相當濃烈。單純只用黑皮諾或皮諾莫尼耶釀成的香檳稱為「黑中白（Blanc de Noirs）」，是種風味香醇且味道濃郁的香檳。



皮諾莫尼耶

Pinot Meunier

能夠榨取出白葡萄汁的黑葡萄，大多栽種在曼恩河谷。也可單稱「莫尼耶」（Meunier），因為此種葡萄的樹葉表面看起來像撒了一層粉（meunier 在法文中指的是麵粉店）。這種充滿熟成感以及果香風味的黑葡萄能夠縮短混釀葡萄酒的熟成時間，相反的釀造時間不適於過久。皮諾莫尼耶的口味不如黑皮諾那麼重，但風味相當均衡。除了可釀出柔和的口感，混釀而成的葡萄酒也充滿濃醇以及香草芳香。由於皮諾莫尼耶與夏多內給人屬於輔助品種的印象非常強烈，因此在分類上很容易被歸為次一等級。不過近來這2種葡萄特有的風味常受到重用。



□ 白葡萄品種



夏多內

Chardonnay

屬於白葡萄，為法國勃艮第地區原產地最具代表性、白葡萄酒專用的葡萄品種。主要的栽種地區為白山丘。由於此地的生長環境日照充足，再加上土壤為品質優良的石灰質土壤，栽種出來的夏多內可以釀造出品質極佳的濃烈葡萄酒，不僅會散發出一種宛如煙燻過的獨特芳香，而且風味濃厚香醇，品嚐起來有種優雅爽口的餘韻。緊臨勃艮第地區、土壤含有豐富石灰質的香檳區，為栽種夏多內葡萄的理想地區。只用在如此優渥環境下成長的夏多內所釀製而成的香檳稱為「白中白（blanc de blanc）」。因為是白葡萄釀造的，可能會讓人覺得味道很淡，但令人意外的，這種葡萄也能釀出風味深邃、餘韻洗鍊的長期熟成型香檳。年份較短的白中白香檳含有豐富的礦物質，風味爽口；而完全熟成的白中白香檳則會散發出宛如白桃般的成熟果香，以及充滿變化的豐富口感。



在嚴格的規定以及細心的栽種下 誕生的香檳區葡萄

法定產區管制（AOC 法）這個法國有關葡萄酒的法律，裡頭規定了在釀造香檳時的各項細節，例如生產地區、葡萄品種以及釀造方式等。

至於從葡萄榨取出的果汁量也嚴格限制，要榨出 1ℓ 的葡萄汁，必須用 1.6 kg 的葡萄才行。如此大手筆用葡萄釀製的氣泡酒，在歐洲就只有香檳。這不難讓人感受到在法國的高級葡萄酒當中，為何香檳被推崇為葡萄酒之最高境界的那份執著了。

此外，栽種方面的規定也相當地詳細，像是葡萄樹的修剪以及高度、樹與樹的間距以及栽種密度等。冬季被覆上一層白雪的香檳區就算到了春季也會遭受霜害，不然就是冰雹襲擊嫩芽。因此葡萄農必須煞費苦心地採取預防措施，像是在葡萄園的一面安裝一排如同簡易火爐的東西來生火，或者灑水，藉由結凍的方式來保護葡萄嫩芽。如此精心種植而成的葡萄再以人工細心地採收，經過耗時費工的瓶內二次發酵的香檳法釀造之後，就會蛻變成風味絕佳的香檳了。



用來釀製香檳的葡萄規定必須人工採收才行，收成之後就運送到最近的榨汁廠，以免因震動而使葡萄受到損傷。



到了冬季，葡萄園被覆蓋上一層白雪的情景不算稀奇。初春之際，有時葡萄嫩芽會遭受遲來霜氣的襲擊，因此不可掉以輕心。