



LA REVUE DU VIN DE FRANCE
LES MEILLEURS VINS DE FRANCE

法国葡萄酒 绿指南

2016—2017

《法国葡萄酒评论》品鉴团队 著
贾静茹 等 译



北京出版集团公司
北京美术摄影出版社



法国葡萄酒 绿指南 2016—2017

《法国葡萄酒评论》品鉴团队 著
贾静茹 等 译



北京出版集团公司
北京美术摄影出版社

图书在版编目(CIP)数据

法国葡萄酒绿指南 : 2016—2017 / 《法国葡萄酒评论》品鉴团队著 ; 贾静茹等译. — 北京 : 北京美术摄影出版社, 2016. 7

ISBN 978-7-80501-920-8

I. ①法… II. ①法… ②贾… III. ①葡萄酒—法国—指南 IV. ①TS262.6-62

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第135057号

北京市版权局著作权合同登记号: 01-2016-2939

责任编辑: 刘 佳

责任印制: 彭军芳

法国葡萄酒绿指南 2016—2017
FAGUO PUTAOJIU LÜ ZHINAN 2016—2017
《法国葡萄酒评论》品鉴团队 著 贾静茹 等 译

出 版 北京出版集团公司

北京美术摄影出版社

地 址 北京北三环中路6号

邮 编 100120

网 址 www.bph.com.cn

总发行 北京出版集团公司

发 行 京版北美(北京)文化艺术传媒有限公司

经 销 新华书店

印 刷 鸿博昊天科技有限公司

版 次 2016年7月第1版第1次印刷

开 本 127毫米×210毫米 1/32

印 张 24

字 数 1500千字

书 号 ISBN 978-7-80501-920-8

审图号 GS(2016)709号

定 价 299.00元

质量监督电话 010-58572393

《法国葡萄酒评论》品鉴团队



奥利维·普榭(Olivier Poussier)

生于1964年。2000年，经过十年的职业历练，在蒙特利尔当选该年度世界最佳侍酒师。他是一名杰出的葡萄酒品鉴全才，出生于巴黎，曾任职银塔餐厅，后前往英国工作，熟悉全球各地不同的葡萄酒类型。从旺代省的小酒庄到波尔多的列级名庄，他都一视同仁，以严谨而公正著称。

他负责编写本指南中的罗纳河谷北部、科西嘉和博若莱地区。



奥利维·波艾(Olivier Poels)

生于1971年。是一名出生于布鲁塞尔的比利时人，儿时即接触勃艮第酒庄：在一路南下地中海度假的漫长路途中，父亲总会特意安排在夜圣乔治(Nuits-Saint-Georges)和博讷(Beaune)之间停留两三日。因此他对勃艮第葡萄酒了如指掌，对波尔多和阿尔萨斯的特级佳酿也颇为青睐。也许是因为来自邻国他乡，奥利维平生所爱之一就是不断发掘法国文化的各种精华。

他负责编写本指南中的波尔多(梅多克、波美侯和利布内)、夏隆丘和马孔丘。



安图恩·杰贝(Antoine Gerbelle)

生于1962年。是团队中的笔杆子。在卢瓦尔河谷学习新闻专业后，他主动转行到葡萄酒业，并坚持这一选择。他来自一个喜爱音乐、马术的家庭，很早就对当时被人忽视的卢瓦尔河谷及朗格多克地区的葡萄酒感兴趣。如今他对这两个地区的了解已小有名气，他开始花更多的时间用于勃艮第、罗纳河谷和香槟大区。

他负责编写本指南中的香槟省(Champagne)、博讷丘(Côte de Beaune)和夏布利(Chablis)。

©DR

©DR

©FP/OCCITIMEDIA



菲利普·莫朗哲 (Philippe Maurange)

生于1972年。1996年加入《法国葡萄酒评论》杂志，当时只是一名年轻的助理。很快，出色的组织能力和幽默感令他脱颖而出。出生于波尔多的他深受当地文化影响，其母方家族在圣十字山(Sainte-Croix-du-Mont)拥有一座酒庄。在他身上保留了波尔多最优秀的品质：良好的人际关系和对旅行的热爱。他对葡萄酒的认识远不局限于梅多克列级庄，恰恰相反，他由衷地热爱阳光明媚的南方和美妙的新发现。

他负责编写本指南中的普罗旺斯(Provence)和格拉芙产区(Graves)。



让-艾玛努·西蒙 (Jean-Emmanuel Simond)

生于1971年。来自霞慕尼(Chamonix)山区。巴黎政治学院(Sciences Po)毕业并在母校执教。他味觉敏锐，很早就痴迷于法国及其他国家的上等佳酿，并创办了高级葡萄酒进口公司。他热爱地中海地区的葡萄园：朗格多克、鲁西荣及西南部地区，同时对阿尔萨斯、皮埃蒙特(Piémont)、托斯卡纳和南非也非常熟悉。

他负责编写本指南中的卢瓦尔河谷(Loire)、鲁西荣(Roussillon)、汝拉(Jura)和萨瓦(Savoie)地区。



罗伯托·贝托尼奥(Roberto Petronio)

生于1963年。具有火山般的脾性。祖籍西西里岛，在巴黎南部长大，热爱音乐和摄影(仍在从事)。他有着《托斯卡》歌剧中马里奥·卡瓦拉多西(Mario Cavaradossi)的热情。一向崇尚自由的他，凭着直觉和激情来评价葡萄酒。他极富个性、毫不妥协的评语深得酒庄主们的青睐。

他负责编写本指南中的夜丘(côte de Nuits)、苏玳和罗纳河谷南部。



皮埃尔·斯泰(Pierre Citerne)

生于1973年。所有曾和他在盲品大赛中交过手的，无论是《法国葡萄酒评论》杂志主办的法国冠军赛还是顶级的西班牙维纳提佳酒窖(Vila Vinateca)大赛，都知道这位史前历史学家高超的味觉识别能力。当年皮埃尔·斯泰收到家人赠送的一瓶老拉图，但因无法解读其中奥妙而颇感气馁，于是在图卢兹的真理葡萄酒俱乐部(Vino Véritas)开始学习品酒。自此，这位热爱葡萄酒的小说家将大部分时间花在品尝和旅行上，以更好地发现令他痴迷的葡萄酒世界。

他负责编写本指南的圣爱美浓(Saint-Emilion)和朗格多克(Languedoc)。



卡洛琳·福思多斯(Caroline Furstoss)

生于1982年。出生于阿尔萨斯大区一个小村庄，四周环绕着葡萄园，新鲜采摘的葡萄清香、首次发酵的气息都是她儿时熟悉的记忆。获得侍酒师文凭后，她先后在数家顶级餐厅任职：伊乐庄(Auberge de l' III)、阿尔伯特一世村(Hameau Albert 1er)、迪拜艾美酒店(Méridien Dubai)、阿比修斯(Apicius)、香格里拉(Shangri-Là)和让-弗朗索瓦·皮耶哲(Jean-François Piège)。2015年更是获得了《大厨》(Chef)杂志颁发的年度侍酒师的称号。

她负责编写本指南中的阿尔萨斯。



阿莱克西·古佳(Alexis Goujard)

生于1987年。出生于鲁昂的他，18岁起就钟情葡萄酒。在他的葡萄酒国际贸易硕士课程中，一次实习机会为他打开了我们的同行杂志《法国餐饮和葡萄酒》(Cuisine et Vins de France)的大门。他热爱葡萄酒品鉴，好奇而富有激情，引起了我们的注意，2010年加入《法国葡萄酒评论》杂志，出任酒窖负责人。自此，这位“小金龟子”行走四方，品尝了数百款样酒，遍访各处葡萄园，磨炼了味蕾。

他负责编写本指南中的西南地区。

法方、中方主创人员名单

作者：La Revue du vin de France

主编：Olivier Poels

主笔：Antoine Gerbelle, Philippe Maurange, Roberto Petronio, Olivier Poels, Olivier Poussier, Jean-Emmanuel Simond, Pierre Citerne, Alexis Goujard, Caroline Furstoss

品鉴策划：Alexis Goujard, Robin Lenfant

首席编辑助理：Pascal Poirier

编辑助理：Raphaël Czarny, Katia Mattioli

文字录入：Nathalie Souksamrane

图片：Richard El Mestiri

封面：Gilles Grman

地图：Romuald Belzacq – Légendes Cartographie

出品人：贾静茹 / Brice Leboucq

版权：北京九和一文化传播有限公司

翻译统筹：舒兰

制作统筹：曾丹

译者（按姓氏排序）：

贾静茹（地图）

宁暄（前言，普罗旺斯和科西嘉，汝拉，朗格多克和鲁西荣，萨瓦）

乔佩弦（勃艮第）

舒兰（阿尔萨斯，香槟，勃艮第）

唐玲玲（勃艮第）

夏天（波尔多，卢瓦尔河谷，西南）

赵玉（波尔多，卢瓦尔河谷，罗纳河谷）

编辑：

常丽娟

余曼玉

朱婧天



媒体：RVFchina2016
指南订阅号二维码



购买：RVFsummit
指南服务号二维码

出品人序

凉州词二首·其一

葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。
醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回？

——王翰

酒之华剧，如此壮丽，太阳的光芒从心中照亮！人们从中获得新生，青春是如此真实而炽热！

——夏尔·波德莱尔

很多诗人都赞颂了葡萄酒最为突出的特质：使人重返青春的魔力和令人难以抗拒的魅惑——还有什么比一支美酒更能使人回想起过往时光留下的独特味道？微醺的温热和氤氲的真情不正是葡萄酒令青春永恒的秘密所在吗？

2016年夏初，为纪念《法国葡萄酒评论》（*La Revue du Vin de France*，简称RVF）成功落地中国五周年，以及*Les Meilleurs Vins de France*（中文直译为《法国最佳葡萄酒指南》，简称《绿指南》，是法国葡萄酒行业内举足轻重的权威选酒指南。）年鉴发行20周年，第一本中文版《绿指南》就此问世。值此佳期，《绿指南》将为我们开启通向青春美酒之门！

贾静茹 & 布里斯·勒布克
(Jingru & Brice Leboucq)
RVF 中国代表
《法国葡萄酒绿指南2016—
2017》出品人
RVF 国际葡萄酒品质峰会出品人
《葡萄酒评论》杂志合伙人



编者按

20周年!

1996年9月，历史悠久的RVF杂志首次发行了“法国葡萄酒指南”，当时被命名为《法国葡萄酒及酒庄排名》（*Le Classement des vins et domaines de France*），其严肃、客观而中肯的评论很快得到爱酒者和专业人士的认可，成为必不可缺的工具书。

20年后，人员有了变动，团队在扩充，今年新增加了两位作者：侍酒师卡洛琳·福思多斯(Caroline Furstoss) 和阿莱克西·古佳(Alexis Goujard)。挑选任务更为繁重，但指南精神始终如一。今年，我们尤为自豪地向您推出这本《法国葡萄酒绿指南2016—2017》。20年来，该指南展现了法国葡萄酒业的发展，以星级方式肯定了众多历史酒庄的成就；发掘了才华璀璨的业内新星；展现了不乏出色生产者但尚不为人知的地区。

作为法国排名第一的“葡萄酒指南”，我们的成功首先要感谢您——亲爱的读者；也要感谢各地酒农，在创立之初，即给予我们极大的信任，为我们敞开酒窖大门，以品鉴所产葡萄酒。我谨代表指南团队全体，向您致以热忱的谢意，并希望和您续写下一个20年。

奥利维·波艾

推荐序

《绿指南》法文版主编推荐序

20年前，世界上最早的葡萄酒专业杂志RVF出版了第一本介绍法国最佳葡萄酒及酒庄的《绿指南》。在欧洲，这本指南已成为葡萄酒爱好者及消费者的选酒参考。如今，我们十分骄傲地将其译成中文，以飨广大中国读者。这本指南有何与众不同之处？

首先，这本指南由酒评人所著。酒评团队由巴黎具有声望的侍酒师、葡萄酒工艺学家及葡萄酒记者组成，秉持独立原则，依据自己的口味评选建立最佳葡萄酒排行。

其次，这本以法文编著的选酒指南受到了全球酒迷及读者的追捧。的确，法国及其11个产区是认识并爱上葡萄酒的必经之路。

同样，中国的爱酒人士买下130座波尔多酒庄，众多法国葡萄酒专家在中国酒庄担任顾问也不无道理。我们希望这本加入了各家优秀酒庄真实酒标图片的中文版《绿指南》能够满足中国读者的好奇与期待。这本指南或许还将引起亚洲市场暂不能寻得的酒款的进口需求。

亲爱的读者，我们衷心祝愿《绿指南》能为您开启美妙的品酒之旅。

德尼·萨维洛
(Denis Saverot)
RVF主编



前中国驻法大使推荐序

《绿指南》首次在中国出版，法方邀请我为其中文版作序，我欣然同意了。我同意因为三个原因：

一、法国葡萄酒是法国文化的重要组成部分

1998—2003年，我在法国担任大使期间，经常应各地的邀请去外省参观、讲话，介绍中国的情况。外省经常要安排我看一看当地的酒庄。法国的酒庄都是传承几百年、经历若干代人的家族产业，特别是在波尔多和勃艮第地区。他们对自家的酒品制订了近乎苛刻的标准，几百年的经营保证生产者找到了每一片葡萄园的气候、土壤和品种的完美结合。我在参观酒庄时，他们都要向我介绍酒庄的历史变迁和酒庄在发展过程中一些重要的创新。最后总要让我来品尝不同年份的葡萄酒，并介绍其特点。

2001年11月，时任国家副主席的胡锦涛一行访问法国，我陪同他们参观了位于波尔多的玛歌酒庄。玛歌酒庄是1590年建立的，被誉为波尔多的五大名庄之一。我记得女主人很客气，专门让胡主席品尝1982年的葡萄酒。因为1982年距离2001年已经过了19年，红酒经过19年的存放，已经完全“成熟”了，进入了品尝的最佳时期。1982年，波尔多地区的阳光特别好，所以葡萄质量好，酒的质量也特别好。

法国大的葡萄酒酒庄都有著名的品酒师，酒酿好后由他们品尝，分等级。一个地区的酒的质量，要这个地区有经验的品酒师共同协商决定。品酒师的待遇很高，每天只工作两个小时，但不能抽烟，生活规律，以免影响味觉。

决定葡萄酒质量的是葡萄的质量，而决定每年葡萄质量的是每年的气候，特别是光照和雨水。每年的气候都是不一样的，所以葡萄的质量就不一样，酒的质量也不一样。法国懂酒的行家，口袋里都有一张表，表上标明每年酒的质量。他们到饭店就餐选酒时，往往要掏出这张表看一看，选择他们所喜好的年份的酒。

在法国，每一年的酒生产多少瓶都有明确的记录，卖完就完了，决不允许任何形式的造假。如果造假被发现，就会名声扫地，在酒行业再也待不下去。

法国前任外交部长洛朗·法比尤斯先生曾被评为2015年

《法国葡萄酒评论》杂志“年度人物”奖。法比尤斯在担任外交部长期间，曾大力向世界推介法国的美酒佳肴。法国的驻外大使根据法比尤斯的指示，都要邀请驻在国的贵宾出席品尝法国美酒佳肴的宴会。2015年我就在北京出席过法国顾山大使在官邸举行的晚宴。法比尤斯这样评价法国葡萄酒：“葡萄酒不仅是一种伟大的产品，也是一种文化、一种历史、一种激情。我们必须为它的一切感到自豪。”

二、《绿指南》可以帮助中国消费者更好地了解和鉴别葡萄酒

早在西汉时期，葡萄酒就进入了中国。改革开放后，外国的葡萄酒进入中国，人们慢慢意识到红葡萄酒对身体有好处，葡萄酒的消费量在中国稳步上升。今天，法国葡萄酒在中国消费者心目中的地位比较高。但是，中国老百姓对法国酒的了解仍然是有限的。人们知道的法国酒庄只有拉菲、玛歌等几个，绝大多数法国的酒庄对于中国消费者来说还是陌生的。

《绿指南》包含了来自全法的1090家酒庄、7000多款酒品，对每一款酒品都做了简要的介绍，包括庄主是谁、用什么葡萄做的、庄园面积、该庄园生产了几种不同的葡萄酒、价格、特点、产量。读了《绿指南》之后，中国消费者对葡萄酒将有进一步的了解。

法国人认为葡萄酒是有生命的，同一款酒，今年喝是一个味道，过五年喝又是一个味道。这就决定了品尝某一款酒的独特性。

三、了解法国酒文化也是中法文明对话的一部分

文明对话是人类文明进步的源泉。回顾一下人类文明进步史，就会发现世界大进步、大发展是从大约600年前的大航海时代开始的。世界在大航海时代之前的1000多年里，人类文明进步十分缓慢，经济发展也是极其缓慢的。但大航海时代把世界联系在一起，各大文明之间的对话广泛展开之后，情况就大不一样了。

中法两大文明之间的对话成果是丰硕的。我在法国工作期间，就注意到一个非常有意思的现象。20世纪初，为了寻找救国之路，中国派了大批学生去海外留学。快一个世纪过去了，我们回头一看，发现在派往众多国家的留学生中，成就突出的有很多是留法学生。他们中涌现出的革命家有周恩来、邓小平、陈毅、李富春、聂荣臻、蔡畅等；文学家有巴金、艾青等；画家有林风眠、徐悲鸿、刘海粟、赵无极等；音乐家有冼星海等；科学家有钱三强、严济慈等。我曾经向中法两国的历

史学界问了这样一个问题：为什么中国留法学生中出现了如此多的杰出人物？中法双方的历史学界都认为这个问题很值得深究。我的解释是：中法两国代表着东西方两大文明。当这两大文明相遇，开展对话的时候，就会碰撞出璀璨夺目的火花。留法学生中涌现出的一批杰出人物正是如此。

1964年中法建交以来，两国酒文化的对话逐步展开，已经取得了可喜的进展。

中法两国都是酒文化大国。法国酒文化十分注意细节。白葡萄酒要放在冰箱里冷藏，红葡萄酒最好不放冰箱，而是要放在地窖里保存。好的红葡萄酒开瓶后放在醒酒器里醒一醒，味道才会更好。

法国人饮葡萄酒是“一看、二闻、三品尝”。“一看”是指当葡萄酒倒进杯子里时（法国人饮用红葡萄酒的酒杯都比较大），要先晃动一下杯子，看一看酒的颜色和挂杯的情况。第二步是“闻”，将酒杯放置鼻端，轻轻吸气，品闻酒香。第三步才是品尝。法国人饮酒是先把酒含到口腔的前部，然后慢慢经过整个口腔。仔细品味后再咽下去。法国人认为这样才能充分品尝到有生命的酒的味道。

在法国，人们从来不劝酒。斟酒的时候会斟到占酒杯容量约35%的地方。拿起酒杯，随意品饮，不必碰杯，更不必一口全干。

法国人很讲究酒与菜品的搭配。比如吃鹅肝，适合配饮一种甜酒，叫“Sauternes”。这种酒价格不菲，是专门用一种手工采摘、贵腐霉感染的葡萄酿制的酒。这种霉菌很特殊，只是使葡萄的水分蒸发，增加糖分，而不会产生其他的副作用。还有，吃海鲜最好是喝冰过的白葡萄酒。吃红肉则往往要喝红葡萄酒。

我在法国曾经出席过一次餐酒搭配为主题的晚宴，席间的六道菜，每道菜上菜前配上不同的酒，然后由专家来介绍酒的酿造年份、产地以及酒与菜肴搭配的讲究。同时还要介绍菜品的特色及搭配原则，包括这道菜配这款酒会有什么样的味觉效果。

2003年4月，钓鱼台国宾馆管理局局长冯树森带着一批中国大厨访问法国，向法国人推荐钓鱼台的“御膳”。由中国驻法国使馆出面举行宴会，邀请法国上流社会的重要人物前来品尝“御膳”。我提出的理念是法国美酒配中国的“御膳”。我邀请了蓬皮杜总统的夫人、大企业家、政界人士，宾主都十分尽兴，中法饮食文化的结合获得了很好的效果。

法国酒与中国菜的搭配是一个非常值得进一步开发的领

域。《绿指南》在中国的发行，会推动中国的消费者与法国人一道去研究哪一款法国葡萄酒与哪一道中国菜是最佳组合。这样去探索，不仅在中国有很大的市场潜力，而且可以走向世界。

我相信中法酒文化的对话，一定会做得有声有色，不仅有助于推动中法合作的深入开展，而且还会带来许多意想不到的成果。

吴建民

2016年4月于北京



译者注：在本书编撰期间，吴建民先生因车祸不幸去世，《绿指南》编译团队深表哀悼，并感谢他对文化交流的重大贡献。

西北农林科技大学葡萄酒学院院长推荐序

我加入葡萄酒行业已近40年，期间参与制定了很多行业标准。很高兴看到2014年由我牵头制定的《进口葡萄酒翻译规范》应用在这本指南的翻译工作中。

从1982年我在波尔多学习葡萄酒开始，转眼已34年的光阴，当时的冷门专业，现在备受青睐。西北农林科技大学葡萄酒学院成立22年来，培养的学生遍及全国的葡萄酒生产和销售企业。中国的葡萄酒生产水平也有了很大的提高。这本指南里介绍的1000多家精品酒庄，有世界著名的大庄，也有很多家族小酒庄。相比之下，中国的葡萄酒生产还有很长的路要走，法国葡萄酒之所以有今天，是多少个家族多少代努力的结果。我想有一天，种葡萄酿酒的农民也喝上葡萄酒了，那就说明中国真正成了葡萄酒强国。

RVF是世界著名的葡萄酒媒体，从1927年两次世界大战之间创刊到现在，89年的风雨。旨在发现和推荐法国好酒的《绿指南》也有20年的出版历史。RVF对于法国葡萄酒了解的深度和广度是独一无二的，令人敬佩的是他们对自己独立观点的坚持，且不为商业利益所左右。

我想一个媒体、一所学校或一家酒庄都是靠着一代一代人经年累月的辛勤劳动和坚持，时间和名望都是点滴的积累。

《绿指南》对于酒庄和酒品的介绍非常详细，相信这本指南对于从事葡萄酒的生产和销售人员都有一定的借鉴意义。

祝愿绿指南在中国市场取得长久的成功。

李华
西北农林科技大学葡萄酒学院
终身名誉院长



1855波尔多列级名庄协会主席推荐序

1855波尔多列级名庄协会为能给RVF《绿指南》中文版作序而感到十分荣幸。

因为如果这本指南未能问世，便会给谣言以可乘之机。《绿指南》能令消费者在品酒之前即拉近与酒的距离。

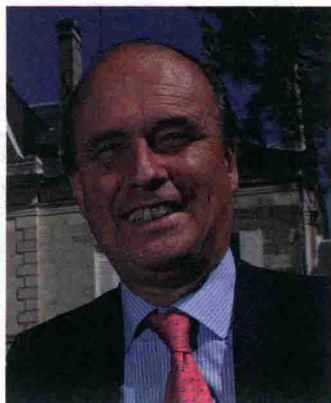
奥利维·波艾、菲利普·莫朗哲等专业记者的明智点评将轻松指引消费者的购酒选择。全面广泛的酒款评分更使其大获成功并成为行业参考。

中国作为世界上最大的葡萄酒市场，钟爱法国尤其是1855波尔多列级名庄酒，理应拥有一本中文选酒指南。

这一愿望终于得以实现。如今，我们应感谢布里斯·勒布克先生及其爱妻贾静茹女士为之付出的坚持和努力。

祝贺并祝愿RVF《绿指南》在中国长盛不衰，也祝愿因好酒而结缘的情谊地久天长。

菲利普·卡斯特加
(Philippe Castéja)
1855波尔多列级名庄
协会主席



世界最佳侍酒师推荐序

作为侍酒师，我的工作需频繁往返于三处场所：在酒庄发现并选择能令客户喜爱的葡萄酒；在酒窖悉心查看每一瓶酒，并筹备更新酒单；最后，在餐厅向客户推荐酒品，并与其所点的菜肴精心搭配。

于我而言，RVF出版的《绿指南》是一本工具书和荐酒参考。无论在酒庄、酒窖还是餐厅，我的专业经验和信息总能与指南作者的观点不谋而合：其中有我通过多年经验积累而来的投资策略，也有每日与顾客接触而得到的满意回馈。

以我在葡萄酒行业30多年的经验看来，RVF是对法国葡萄酒了解最为深入的媒体。所有参与者深谙酒庄酿酒的方方面面和葡萄园的发展历程，知晓酒庄曾经的辉煌历史和不断的开拓创新。然而，在此之外，他们最为宝贵的财富还在于其完全的独立性。

因此，无论是葡萄酒爱好者或是从业人士，如果您正寻找真正的法国最佳葡萄酒，《绿指南》将是您值得信赖的不二之选！



©Mathieu Walter

菲利普·菲尔-布拉克
(Philippe Faure-Brac)
1992年世界最佳侍酒师
侍酒师餐厅·巴黎