

陶陶丛书

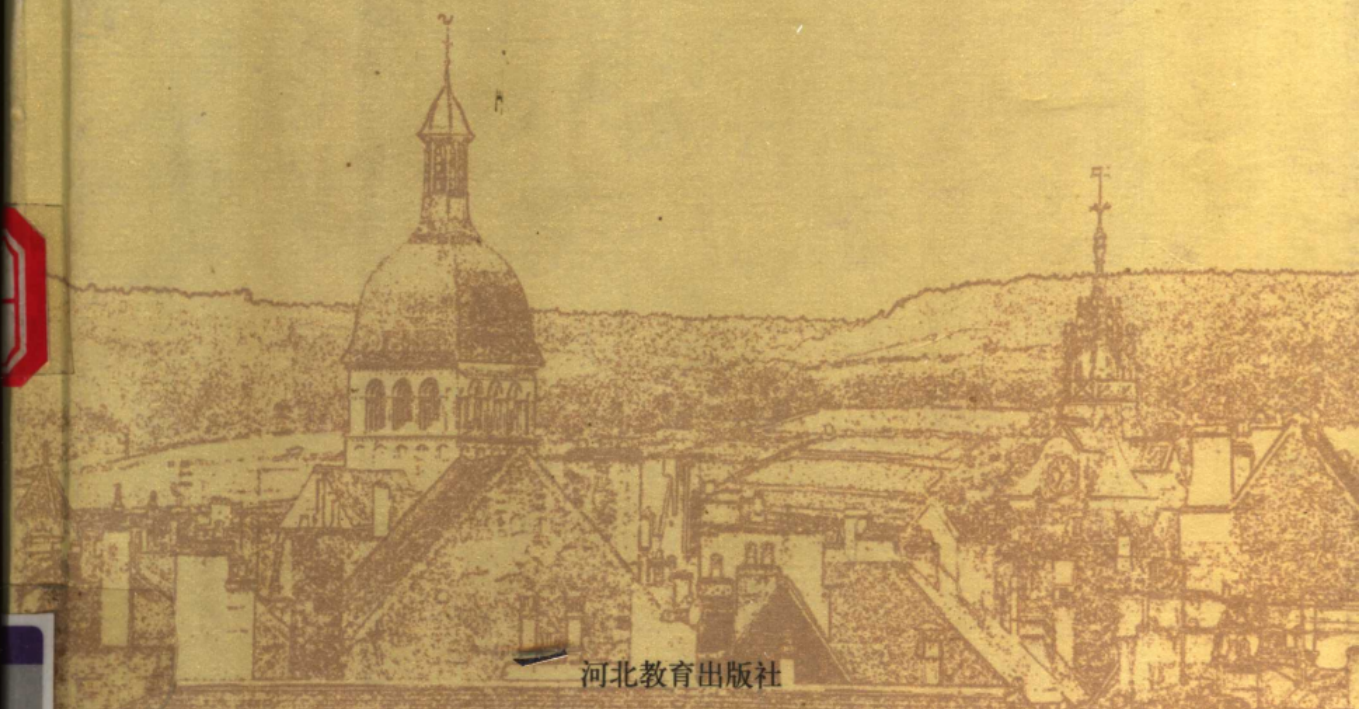


酒瓶里的风景

布根地葡萄酒

La Bourgogne en Bouteille

林裕森 著



河北教育出版社



ISBN 7-5434-5333-9



9 787543 453333 >

ISBN 7-5434-5333-9
G·3462 定价:85.00 元

酒瓶里的风景

布根地葡萄酒

林裕森●著

图书在版编目 (CIP) 数据

酒瓶里的风景：布根地葡萄酒 / 林裕森著. —石家庄：
河北教育出版社，2004.1
ISBN 7-5434-5333-9

I.酒... II.林... III.①葡萄酒—简介—法国
②酒—文化—法国 IV.TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第109792号

酒瓶里的风景

——布根地葡萄酒

作 者 / 林裕森
摄 影 / 林裕森
责任编辑 / 孟保青 柳刚永
封面设计 / 谷云燕
版式设计 / 杨启巽工作室
出 版 / 河北教育出版社
(石家庄市友谊北大街330号050061)
印 制 / 北京国彩印刷有限公司
规 格 / 16开
印 张 / 15
版 次 / 2004年1月第1版 第1次印刷
书 号 / ISBN 7-5434-5333-9/G·3462
定 价 / 85.00元

版权所有 盗版必究
法律顾问 徐春芳 陈志伟



contents

- 004 作者序
- 005 导论
- 007 布根地全图

PART I 自然与葡萄树

010 第1章 布根地葡萄园的自然环境

- 011 布根地的气候
- 013 布根地葡萄园的地下土层分析
- 025 布根地葡萄园地下岩层表

026 第2章 夏多内与黑皮诺葡萄

- 027 生长周期
- 029 娇贵刁钻的黑皮诺葡萄
- 031 泛滥成灾的夏多内葡萄
- 033 布根地的非主流葡萄品种

035 第3章 布根地的年份

PART II 人与葡萄酒

044 第1章 布根地葡萄酒的历史

049 第2章 葡萄酒业

- 050 葡萄酒商
- 055 独立葡萄酒庄
- 058 葡萄工人

- 059 济贫院
- 062 葡萄酒买卖中介
- 063 酿酒合作社

066 第3章 布根地葡萄的种植

- 067 改种一片葡萄园
- 071 引枝法与剪枝
- 074 关于布根地土地的农事
- 076 关于布根地葡萄树的农事
- 080 神秘的自然动力种植法
- 081 采收季

085 第4章 布根地式的酿造

- 086 必要的恶——加糖与加酸
- 088 夏多内的酿造
- 091 黑皮诺的酿造

097 第5章 葡萄酒的培养

- 098 葡萄酒的培养
- 101 橡木与橡木桶

106 第6章 布根地葡萄酒的分级

PART III 村庄、葡萄园与酒

112 第1章 欧歌瓦区 Auxerrois

- 114 夏布利 Chablis
- 119 欧歌瓦 Auxerrois





121 第2章 夜丘区 Côte de Nuits

123 马沙内与菲尚 Marsannay et Fixin

125 哲维瑞-香贝丹 Gevrey-Chambertin

130 摩黑-圣丹尼 Morey-Saint-Denis

133 香波-蜜思妮 Chambolle-Musigny

136 特级葡萄园蜜思妮的12家酒庄

146 梧玖 Vougeot

148 冯内-侯马内 Vosne-Romanée

154 夜-圣乔治 Nuits-Saint-Georges

160 夜丘村庄 Côtes de Nuits Villages

161 上夜丘与上伯恩丘 Haute Côtes de
Nuit /Beaune

162 第3章 伯恩丘区 Côte de Beaune

165 拉都瓦、阿罗斯-高登与佩南-维哲雷斯
Ladoix-Serrigny、Aloxe-Corton &
Pernand-Vergelesses

168 萨维尼与修黑-伯恩 Savigny-lès-
Beaune & Chorey-lès-Beaune

172 伯恩市 Beaune

174 伯恩市酒商特写

187 伯恩山 Côte de Beaune

188 玻玛 Pommard

191 沃尔内 Volnay

193 蒙蝶利 Monthélie

194 奥塞-都雷斯 Auxey-Duresses

197 圣侯曼 Saint-Romaine

198 梅索 Meursault

201 普里尼-蒙哈榭 Puligny-Montrachet

205 夏山-蒙哈榭 Chassagne-Montrachet

207 圣欧班 Saint-Aubin

208 松特内 Santenay

210 马宏吉 Marange

212 第4章 夏隆内丘区 Côtes Chalonnaises

214 布哲宏 Bouzeron

215 乎利 Rully

217 梅克雷 Mercurey

219 吉弗里 Givry

220 蒙塔尼 Montagny

221 第5章 马贡区 Mâconnais

224 普依-富塞 Pouilly-Fussé

225 普依-凡列尔 Pouilly-Vinzelles
和普依-楼榭 Pouilly-Loché

225 圣维宏 Saint-Véran

225 维列-克雷榭 Viré-Clessé

附录

230 1.布根地AOC名单、面积、产量

234 2.布根地相关网站

234 索引



人、土地与葡萄树的结晶

虽然身为全球最著名的葡萄酒产区，但对布根地葡萄酒的抱怨却常常比赞美还要多。人们最不满意的是布根地难以计数的复杂葡萄园以及麻烦的分级制度。细菌学之父巴斯得说：“在一瓶葡萄酒中蕴含着比世界上所有书本更多的哲学。”对许多人来说，布根地葡萄酒确实像哲学一样复杂难解。

另外，价格高昂以及水准良莠不齐也常让酒迷们怨声载道。除此之外，布根地葡萄酒的优雅风格也一直为波尔多葡萄酒的支持者嫌弃为淡而无味，至于喝惯加州与澳洲酒的人，更是不以为然；因为不论是白酒或红酒，许多顶级布根地葡萄酒的浓度经常达不到他们对上好葡萄酒的要求。但是，这些批评却一点都撼动不了布根地在大部分葡萄酒迷心中的地位，只要不是比块头大，布根地优雅细致的风韵总是如此地独特，任谁也及不上。

布根地更能表现原产的土地精神，喝一口布根地葡萄酒，常常会让人觉得和一万多公里外的布根地小村有着难以形容的亲近，仿佛那山坡上的静谧庄园就在眼前。封存在布根地酒瓶里的，不仅仅是美味的酒汁，还蕴藏着两千年来的历史，以及葡萄园里经过亿万年山海变动积累出的侏罗纪地下岩层，即使是些微的山势变动，葡萄酒也会随之呈现出完全不同的风貌。

更珍贵的是，布根地到处都是家庭式经营的酒庄，庄主亲自为葡萄剪枝、犁土、酿造、踩皮、装瓶和贴标签。布根地葡萄酒的秘密就藏在这些细节里，蕴含其中的丰富地理和人文往往超出我们的想象。

诗人将葡萄酒形容成大地的血液，但在布根地，葡萄酒更像是土地的灵魂，透过葡萄树与葡萄农这两个信使，传递埋藏在地底下、酒窖里与史册中的神秘话语。布根地把人、土地和葡萄如此紧密地连在一起。也许这是为何有那么多人愿意忍受布根地的繁琐，以及不时出现在杯中的杂沓与幽微，因为所有关于葡萄酒的乐趣正在其中。单有美味而丧失土地精神，是一瓶葡萄酒最致命的缺点。

每当我打开一瓶布根地葡萄酒时，我似乎都听见瓶中呼喊的声音，让我迫不及待地要前往布根地探寻这声音的来源，揭开藏在酒瓶里的秘密。这一股神秘召唤让我在1998年3月自巴黎15区搬到三百公里外的伯恩市(Beaune)，布根地的葡萄酒业中心，法国东部的两万人小镇。这个有城墙围绕的中世纪小城我已经来过数十次了；但这回，总算有机会可以在此长住。我和我的二手蓬托(Punto)车跑遍了布根地的每一片葡萄山坡与产酒小村，拜访了一百多家酒庄；看着葡萄从发芽到开花结果，由采收到酿造。在布根地的这一年，终于开始学会从布根地葡萄酒里阅读风土与人情，欣赏那自葡萄酒杯子里冒出来，常常遮着帷幕的秀丽风景。

我试图在这本书里寻找有多少因素影响着我们喝到的每一口布根地葡萄酒，但能写出来的也仅及于其中的一二，所有的文字都代替不了一杯自瓶中苏醒过来的布根地葡萄酒，不论是黑皮诺或是夏多内，他们将用香气与滋味亲自诉说自己酒乡的动人故事。✿





布根地 1 · 2 · 3 · 4 · 5

布根地是地球上最复杂难解的葡萄酒产地，有101个AOC法定产区，33个特级葡萄园、562个一级葡萄园，以及四千多家葡萄酒庄，光看数字就很吓人。布根地的迷人之处就在于这些繁复的细节里，三言两语地介绍布根地似乎不是很吸引人的事。但无论如何，我的编辑提醒我一本书总需要有一个简要的起点。

许多布根地的朋友在对外地客谈起当地的葡萄酒时，常常很切要地把布根地浓缩成：“1种土质、2个品种、3种产酒单位、4级葡萄园、5大产区”。一句话，从一数到五就说完了，果然简短！虽然这样的说法和这本书的架构有点不太相合，但似乎很适合用来当做布根地的开场简介。

1种土质

虽然布根地葡萄园里的土质变化多端，但主要还是由位在山坡上的石灰质黏土所构成，只是来自不同年代的沉积，以及黏土、石灰与砂质石块的比例有所不同罢了。完全不同于梅多克(Médoc)的砾石地，罗第丘(Côte Rotie)的火成岩，教皇新城(Châteauneuf-du-Pape)的鹅卵石以及香槟区的白垩土。虽然只是石灰质黏土，但是土质的讲究却是认识布根地葡萄酒的重头戏码，在Part I的第1章里，我们将要深挖布根地地下的亿年岩层。也许有人会惊奇地发现，在布根地，连地质学也能蕴含属于美味的意义。

2个品种

布根地接近寒冷的大陆性气候区，适

合采用单一品种酿造葡萄酒，除了少数的例外，布根地的红酒都是采用黑皮诺葡萄酿成，白酒则完全是夏多内葡萄；这两种原产自布根地的葡萄，都称得上是全球知名的明星品种。当全球化已经扫遍全球葡萄酒产区的当下，天性娇贵刁钻的黑皮诺葡萄，还是只能在布根地展露独一无二的优雅风姿；至于被广泛种植得随处可见的夏多内葡萄，无疑地，是地球上最著名的白葡萄品种，在市场上出现的频率已经多到让人有点厌烦；但唯有在布根地，夏多内在丰满的口感之外，保有少见的强劲与细腻变化，以及惊人的久存潜力。

在Part I的第2章，我们将从自然特性的角度来看这两个各自散发不同魅力的典范葡萄品种；然后在Part II的第2、4、5章里，披露布根地葡萄农在累积了数百年的经验，如何种植、酿造与培养黑皮诺与夏多内这两个难得的珍贵品种。

3种产酒单位

独立酒庄、酒商与酿酒合作社是布根地三种主要生产葡萄酒的单位，各自有独特的运作方式，也各有其优点与不足的地方：

独立酒庄只产自家葡萄园所出产的葡萄酒，比较容易保有葡萄园的特殊风味以及庄主的个人风格。酒商除了生产来自自有葡萄园的葡萄酒，也采买葡萄酿造，或买酿好的葡萄酒，经过培养之后以酒商的名义装瓶销售，不同于波尔多酒商装瓶的酒常常品级较低，布根地许多知名的酒商也能生产出顶级的上好布根地葡萄酒。至



于无法自行酿酒的葡萄农，则将采收的葡萄，交给加盟的酿酒合作社酒厂，统一酿造与销售，产量大的酿酒合作社提供最价廉物美的布根地葡萄酒。在布根地，这三者之间的关系特别复杂，也深深影响葡萄酒的特色，Part II 第2章将分别剖析这三个布根地酒业的产酒单位，了解他们各自扮演的角色与实际的运作情况。然后在 Part III，在布根地各区的酒村里，可以找到布根地的代表性酒庄，酒商与合作社。

4个等级

布根地所有的葡萄园全都依据园中的自然条件，详细分成四个等级，虽然产区很多，但四个等级却很容易辨识，每一瓶布根地葡萄酒的标签上都会注明。

品级最高的称为特级葡萄园(grand cru)，仅有不到2%的葡萄园被列入这个等级，大多是条件最好的村庄的最精华区。著名产酒村里最好的或仅次于特级的葡萄园被列为一级葡萄园(premier cru)，有近11%的葡萄园属于这个等级。在布根地，唯有条件好的著名产酒村才能以村名做为葡萄酒的名字，这些村子里的优质葡萄园，除了特级与一级外，即属于村庄级AOC法定产区(appellation communale)。其他符合种植条件的葡萄园则是一般的布根地地方性AOC法定产区。

当然，实际的分级并没有这么单纯，在Part II的第6章里会专门谈到布根地的分级制度，并在Part III里逐个介绍各村的分级与最著名的列级葡萄园。



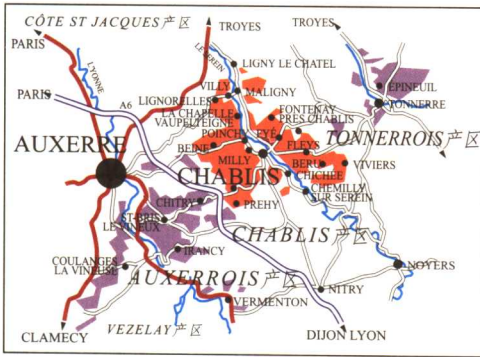
5大产区

布根地两万四千多公顷的葡萄园每年生产一亿三千多公升的葡萄酒，它们分别来自五个不同的产区，由南到北相差两百多公里。这些产区因为自然与人文环境的不同，即使同样是用黑皮诺或夏多内葡萄酿酒，却各有不同的风味。

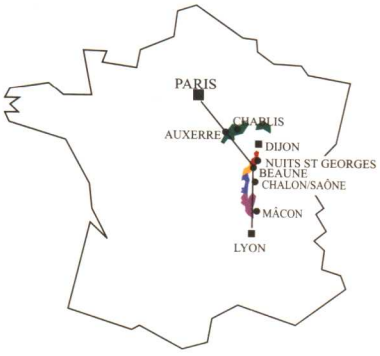
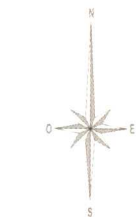
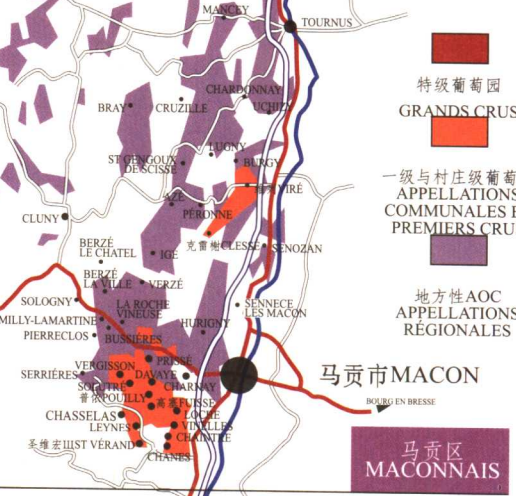
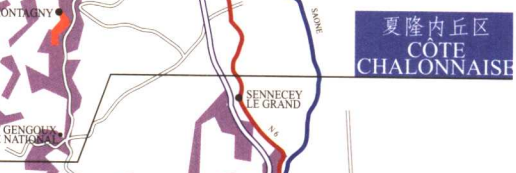
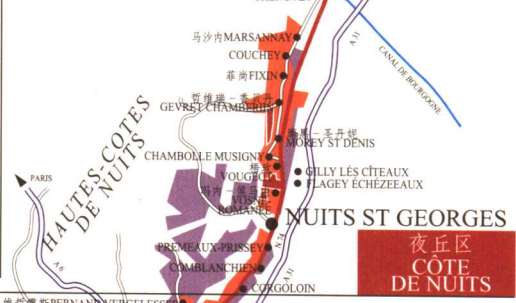
最北边的夏布利(Chablis)因为气候寒冷，只产白酒，夏多内白酒出现酸度高，口感较为清淡的特色，并带有特殊的矿石香气。往南位于第戎市(Dijon)南边的夜丘区(Côte de Nuits)则完全是红酒的天下，出产全世界最顶级的黑皮诺红酒，细腻而强劲，而且很耐久存。伯恩丘(Côte de Beaune)紧邻夜丘区南边，除了出产更为柔美可口的黑皮诺红酒，这里也产全球最顶尖的夏多内白酒。再往南是夏隆内丘(Côte Chalonnaise)，同时出产红、白酒。最南边则是马贡区(Mâcon)，黑皮诺红酒已难有好表现，主要出产成熟度较高的夏多内白酒，口感较为圆润，常带有甜美的热带水果香气。

在Part III，读者们可以探访五大产区里的三十多个酒村与村中的百家酒庄。✿

布根地全图



夏布利 CHABLIS



- 特级葡萄园
GRANDS CRUS
- 一级与村庄级葡萄园
APPELLATIONS COMMUNALES ET PREMIERS CRUS
- 地方性AOC
APPELLATIONS RÉGIONALES





PART I

自然与葡萄树

Nature et Vigne

经过两亿年的积累与地层变动，造就布根地那些稀有难得的侏罗纪山丘，现在，从布根地的葡萄酒里，又勾起了埋藏两亿年的地底故事。

娇贵古怪的黑皮诺葡萄和种遍全世界的夏多内葡萄是布根地的两大主角，对于他们数百年来所生长的侏罗纪土质与布根地气候，似乎十分地敏感。即使是些微的地层变动，山势的转向，都会让酿成的葡萄酒在风格上有着天壤之别。阳光的角度、风流的方向、山坡的斜度、海拔的高低、石块的大小，所有可以想像到的细节，全都精细地构成了布根地这片特别属于黑皮诺和夏多内的葡萄酒乐土。

如此的巧合，与其说是大自然的意外杰作，似乎更像是上天的巧妙安排。每回，当我拉出软木塞，打开一瓶布根地葡萄酒时，那一片满山葡萄园的美丽景致就从酒里悠悠地飘出。



第1章

布根地葡萄园的自然环境

Environnement naturel de Bourgogne

越认清布根地的气候与土质，越让人觉得环境与自然的稀有难得：上亿年前布根地浅海里的海百合与牡蛎，数千万年之后的珊瑚与海胆以及四万年前阿尔卑斯山造山运动把布根地挤成成排的山坡，还得有千万年来的风与雨的侵蚀与冲刷，才有现在布根地这片面东的侏罗纪山坡。不高不矮的中央山地，阻挠了来自大西洋过多的水气，造就了布根地寒冷干燥却又够温暖的气候，是欧洲温带海洋与大陆性气候交界拔河的地带。

如此细数不尽的细节以及如此漫长的巧合与机缘，地球上有了这片独一无二的土地，等着布根地人来发掘成葡萄酒乐土。

● 10月初，采收季刚过，高登山 (Montagne de Corton) 的葡萄园开始染成金黄。

布根地的气候 Climat de Bourgogne

法国的气候条件得天独厚，沿着海岸，北上而来的墨西哥湾暖流调和了寒冷的气候，并带来水气。法国著名的城堡之乡罗亚尔河流域，受惠于大西洋的影响，气候温和怡人，有着优美的园林景致。

冷热极端的气候形态

偏处法国东部的布根地就没有这么幸运了，离海远，中间又有中央山地，来自大西洋的影响大部分在半途就被阻隔了下来。布根地就位温带海洋性气候与大陆性气候的过渡地区，冬季非常寒冷，1月份的均温只有 1.6°C ， -10°C 的低温颇为常见， -20°C 的超低温也偶尔出现；而最热的7月，均温也只有 19.7°C ，但最热时却可高达 38°C ，是冷热极端的大陆性气候风格。

这里已经接近葡萄种植的极限，但熟悉葡萄特性的人都知道，越是生长于高纬度，葡萄越能表现它细致的一面。只是在这样的区域里葡萄很难到处种植，葡萄园的选择更为严苛。

降雨量的影响

因山地阻隔包含水气的西风，布根地

的年雨量约700毫米，比沿海的波尔多少100多厘米，在干旱的年份雨量甚至会低于450厘米。雨季主要集中在5、6月，经常影响6月的开花。干季在2月以及收成时的9月。至于10月份的气候比较不稳定，有时连绵大雨，有时万里晴空，常会影响年份的好坏。

因为过多的水分会让葡萄酒的味道变淡，也可能使葡萄发霉腐烂，所以成熟季最怕大雨，但是过于干燥又会让葡萄停止成熟。因为雨量低，布根地的阳光还算充沛，每年有2000小时，比波尔多的2150小时只略少一点，但比香槟和阿尔萨斯多。有四分之三集中在4到9月份的成长季，有利葡萄的成熟。

气温、阳光和降雨是影响葡萄生长的主要气候条件，布根地因为种植早熟的黑皮诺和夏多内，即使在气候条件上只能算勉强达到低标，还是足以让葡萄达到相当的成熟度，不过若是要生产高等级的葡萄酒，还得依靠小气候(microclimat)的有利条件以提供特殊的环境。

小气候

●布根地的夏季，干燥少雨，阳光充沛，是一年最怡人的季节，葡萄树趁着阳光与温度储蓄葡萄成熟所需的养分



影响小气候的因素很多，诸如葡萄园的坡度、向阳背阳、表土颜色等等，都能产生惊人的影响力。向东面的山坡因为能接收自清晨至下午的太阳，不仅受光佳，温度也高，比北面的葡萄园条件好很多。另外能够躲避干冷北风的向南坡或背斜谷(combe)也可以让葡萄园的温度提高很多。表土的颜色越深，吸热效果越好，颜色越淡则能反射光线。如果土中多石块更具有保温的效果，可以在夜间慢慢地将白天吸收的热慢慢散发出来。

春霜与冰雹

春霜和冰雹是布根地最常见的威胁，是葡萄农心中的两块阴影，可以在瞬间破坏全年的收成，在大部分的情况下，葡萄农们对此都束手无策。霜害主要出现在潮湿的寒夜，特别是水气多的谷底或平原区最常发生，春天刚发的嫩芽，只要碰上-4℃以下的霜就很难存活。冰雹主要发生在四到八月间，虽然范围小，但损害却相当严重，颗粒较大的冰雹会打烂葡萄的芽、枝叶和果实，甚至连树干都会受伤。

各产区的气候差异

布根地的葡萄酒产区南北呈狭长分布，有两百多公里 的差距，因为纬度的不同，各地的气候也有所差别。最北边的夏布利(Chablis)

的气候最为寒冷，但因为西面不像金丘区有中央山地的屏障，雨量较多，-20℃以下的低温时有所闻，即使在4、5月都常出现0℃以下的低温，霜害频繁。夏布利也因此是布根地最晚发芽及最晚采收的地区。

至于中部的金丘区和夏隆内丘区(Côtes Chalonnaises)并没有太大的气候差别，只有金丘区北面的夜丘(Côte de Nuits)平均温度比较寒冷。最南边的马贡地区(Mâcon)，因为还受到一点点来自南部地中海的影响，雨量比较高一点，气温也比其他区温和许多，所以葡萄成熟较快。由于北冷南热的气候，每年葡萄的采收都是先由马贡地区开始，然后逐渐往北，接着是夏隆内丘，伯恩丘、夜丘，最后才是夏布利。

上千年所累积的经验，小气候的变化已经被葡萄农们精确地运用在葡萄种植上，他们结合本地繁复多变的土质，小心翼翼地造就了布根地这片葡萄酒乐土。比起南部和西部的产区，布根地的葡萄种植因气候过于寒冷显得困难重重，但也带来了最珍贵的机会，独家拥有出产黑皮诺与夏多内葡萄酒的最佳自然条件。✿



布根地葡萄园的地下土层分析 Sol & sous sol

大部分的人都相信布根地的土质是全世界葡萄酒产区中最复杂的一区。布根地葡萄园的分级有绝大部分是依照自然条件来区分(当然,按照历史因素的也不少,毕竟这里是布根地——传统可使鬼推磨的地方),而土质与地下土质是分级标准中最重的一环,所以连一般想品尝布根地葡萄酒的人,也得先研究些地质知识才能更进一步了解布根地葡萄酒的精髓。

其实许多产地,像波尔多、阿尔萨斯等地,土质都比布根地复杂,但没有人想过他们可以取代布根地的地位。布根地全区的葡萄园被划分成数以千计的小片,而且还被细分成不同的等级,有时即使仅是咫尺之遥,酿成的酒就能有天壤之别,总让人想要一探究竟,追寻地质的解释。

历年来,不断地有人想要探究布根地土质与葡萄酒之间的关系,但是至今没有人能得到满意的答案,我试着将现有较确定的资料做一整理,但太多的变数让许多似乎成理的看法都有成堆的反例待厘清。葡萄酒的变化向来就是“我行我素”很难为人掌握,或许有朝一日我们可以清楚地揭示出这些埋在布根地底下的神秘自然机制;或许,这将永远是个无解的谜,而这一份神秘感正是布根地葡萄酒的迷人之处。

布根地地质的两亿年形成史

在约两亿年前,恐龙主宰着陆地的侏罗纪时代,布根地(事实上几乎是整个欧洲)曾经陷落成为一片海洋,历经六千多万年,丰富的海中生物在以花岗岩为主的火成岩块之上,堆积出厚达上千米,不同

时期的侏罗纪岩层。这些以石灰岩和泥灰岩为主的各式岩层,正是布根地变化多端的葡萄酒风味最重要的源头。关于布根地葡萄园地底下的故事得从这讲起。

三叠纪(Trias)

大部分布根地的葡萄园都位于属中生代的侏罗纪岩层,但是在产区的边陲地带,如金丘区南端、夏隆内丘南端及南部的马贡区,以及偏西的Couchois等产区内,有些葡萄园却位于同属中生代,比侏罗纪早上数千万年的三叠纪岩层上。

三叠纪岩层比较贫瘠,介于火成岩和结晶岩以及侏罗纪的沉积岩之间,以页岩为主,常混合着来自结晶岩风化或冲刷作用产生的物质,碎裂的云母页岩和红色砂岩是最常见的两种。由于年代较早,在金丘等产区大多深埋于百米以下的地底,对葡萄树很少带来影响,如果往山区走,横切金丘区的峡谷内经常可以看见这些较古老的岩层。

夏隆内丘的蒙塔尼区内有一些黏土质高的三叠纪葡萄园,生产清淡、带矿石与香料味的夏多内白酒。不过,一般而言,夏多内和黑皮诺都不太适合这种土质,只有加美葡萄有比较好的表现。

侏罗纪早期(Jurassic inférieur)

里亚斯岩层(Lias)

地层的陷落由巴黎盆地开始,接着布根地也逐渐为海洋所淹没,一直到侏罗纪结束,布根地和欧洲大部分地区一样,几乎全都泡在海底。此时期的沉积物形成