

世界顶级酒庄指南

A Regional Guide to the Best Producers and Their Wines

# 法国香槟 顶级酒庄赏鉴



THE FINEST WINES OF  
**CHAMPAGNE**

[英] 迈克尔·爱德华兹 著

上海科学技术出版社

世界顶级酒庄指南

# 法国香槟 顶级酒庄赏鉴

[英] 迈克尔·爱德华兹 (Michael Edwards) 著

上海科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

法国香槟顶级酒庄赏鉴 / (英) 爱德华兹 (Edwards, M.) 著;  
乐乐译. —上海: 上海科学技术出版社, 2014.3  
(世界顶级酒庄指南)  
书名原文: The finest wines of Champagne  
ISBN 978-7-5478-2077-3

I. ①法… II. ①爱… ②乐… III. ①葡萄酒—文化—法国  
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 267004 号

Original title: The Finest Wines of Champagne  
First published in Great Britain 2009 by Aurum Press Ltd.  
Copyright © 2009 Fine Wine Editions Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from Aurum Press Ltd.

世界顶级酒庄指南: 法国香槟顶级酒庄赏鉴  
Copyright © 2014 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.  
本书中的地理示意图为原版书所有, 仅作参考, 为便于查阅, 均保留英文。  
中文版译者: 乐乐

## 法国香槟顶级酒庄赏鉴

[英] 迈克尔·爱德华兹 (Michael Edwards) 著

上海世纪出版股份有限公司  
上海科学技术出版社 出版  
(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)  
上海世纪出版股份有限公司发行中心发行  
200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc  
上海中华商务联合印刷有限公司印刷  
开本 787×1092 1/16 印张 12 插页 4  
字数: 250 千字  
2014 年 3 月第 1 版 2014 年 3 月第 1 次印刷  
ISBN 978-7-5478-2077-3/TS-139  
定价: 68.00 元

---

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,  
请向工厂联系调换

# 目 录

- 1 历史、文化和市场 /7
- 2 葡萄栽培方式 /19
- 3 酿酒 /27
- 4 兰斯和兰斯山脉 /36
- 5 安伯内 /78
- 6 布济 /85
- 7 韦尔兹奈 /86
- 8 卢德思 /88
- 9 里利拉蒙塔尼 /89
- 10 特雷佩 /92
- 11 科鲁瓦莱埃尔蒙维尔 /93
- 12 盖于 /96
- 13 阿伊 /98
- 14 图尔苏马恩 /114
- 15 迪济 /116
- 16 阿伊河畔马勒伊 /120
- 17 欧维利 /129
- 18 埃佩尔奈和布朗酒区 /130
- 19 阿维日 /148
- 20 克拉芒 /159
- 21 奥热尔 /160
- 22 奥热河畔勒梅斯尼 /164
- 23 屈伊 /172
- 24 夏沃 /175
- 25 韦尔蒂 /176
- 26 于威尔 /184
- 27 阿维雷兰热 /186

酒庄索引 /188

致谢 /192



世界顶级酒庄指南

# 法国香槟 顶级酒庄赏鉴

[英] 迈克尔·爱德华兹 (Michael Edwards) 著

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

法国香槟顶级酒庄赏鉴 / (英) 爱德华兹 (Edwards, M.) 著;  
乐乐译. —上海: 上海科学技术出版社, 2014.3

(世界顶级酒庄指南)

书名原文: The finest wines of Champagne

ISBN 978-7-5478-2077-3

I. ①法… II. ①爱… ②乐… III. ①葡萄酒—文化—法国  
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2013) 第 267004 号

Original title: The Finest Wines of Champagne

First published in Great Britain 2009 by Aurum Press Ltd.

Copyright © 2009 Fine Wine Editions Ltd.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or by any information storage and retrieval system, without permission in writing from Aurum Press Ltd.

世界顶级酒庄指南: 法国香槟顶级酒庄赏鉴

Copyright © 2014 by Shanghai Scientific & Technical Publishers.

本书中的地理示意图为原版书所有, 仅作参考, 为便于查阅, 均保留英文。

中文版译者: 乐乐

## 法国香槟顶级酒庄赏鉴

[英] 迈克尔·爱德华兹 (Michael Edwards) 著

上海世纪出版股份有限公司

上海科学技术出版社 出版

(上海钦州南路 71 号 邮政编码 200235)

上海世纪出版股份有限公司发行中心发行

200001 上海福建中路 193 号 www.ewen.cc

上海中华商务联合印刷有限公司印刷

开本 787×1092 1/16 印张 12 插页 4

字数: 250 千字

2014 年 3 月第 1 版 2014 年 3 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5478-2077-3/TS·139

定价: 68.00 元

---

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,  
请向工厂联系调换

# 序

极品葡萄酒与普通葡萄酒的区别不在于其包装，而在于其与品酒者之间的交流，它们挑逗并刺激着品酒者的味蕾，有时它们甚至与自己交流。

这种想法是否太不现实呢？难道你从未与真正的、正宗的、柔和的葡萄酒交流才思想吗？只需将酒杯轻摇两下，你就会为它亮丽的颜色所倾倒，随着时间的流逝，新橡木气息逐渐消逝，成熟的黑加仑味道渐渐弥漫开来，酒精强烈的气味刺激着你，你可以清晰地听到海浪的声音，仿佛你正将汽车停在海边并打开了车门。葡萄酒使你的脑海中浮现出吉伦特省（Gironde）的美景，那长长的、灰色的斜坡上散落着苍白的石子。来自拉图尔（Latour）的葡萄酒，它停留在你的舌尖，会告诉你一切：它的品种、8月所错过的阳光以及9月直至收获时受到的酷热炙烤。它的力量渐渐耗尽，然后更成熟了，而且更醇厚；你可以看到它的弱点，但是它的个性也前所未有的清晰。

请大家尽情倾听吧！世界上大多数的葡萄酒正如法国的卡通片那样，毫不故作。即使在歉收的年份或者酿造不善的情况下，优质葡萄酒仍能保持其形式与品质一贯的纯正。如果你认为人们给予优质葡萄酒的评价以及为之付出的金钱超出了合理范围，那是因为它们为人们设定了一个典范的标准。如果没有了典范，我们还能期待什么呢？期待并非是无用的，它给予了我们并将继续赋予我们更多的纯种葡萄、更多的交流以及更多诱惑的声音。

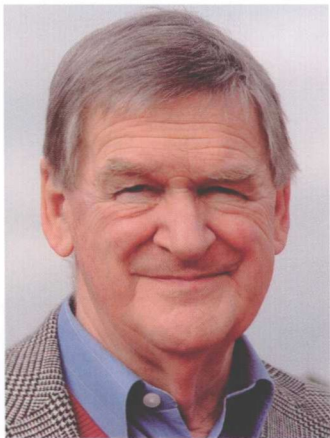
在二三十年前，葡萄酒世界还是一片仅有几座孤立山峰的平原，虽然我们竭尽全力避免，但是仍然存在裂隙，更别提深渊了。大陆的碰撞促使新的山脉形成，风化现象则使贫瘠的岩石变成肥沃的土壤。在高海拔地区种植葡萄的先驱就像登山探险者，他们的尝试在那个时期看来是徒劳无益的。如果他们开始酿酒时还没有太多的语言可用来描述，但是他们坚持下去并且找到新的语法和新的词汇，将新的语音添进会话，并且就目前来看，将很快在全球流行开来。

即使在历史最悠久的地区，也不断发生着变化，新的语言形成新的文学，进而形成新的著作。远离那些一切已经被发现，一切已经流传以及一切决定已经无法变更的地区。葡萄酒世界的经典生产区是能提供最好的土壤和最精细技术的地区。

法国香槟产区就是这样——一个地区。它的每一项得天独厚的条件，所占有的独一无二的空间，都是奢侈品和成功的象征，让它的实践者努力继续提升品质。陈腐是一个持续的冒险，最好的生产者知道他们必须超越自己来保持他们的优势，从而在这个充满捷径和竞争的世界里闪耀。

本书和这一系列丛书的主题是带领读者认识这些葡萄酒生产者，审视他们的方法和人生观，更好地去理解正在酿造的顶级佳酿，并聆听那些能够在将来带来愉悦的葡萄酒的谈话。

休·约翰逊



# 前言

香槟酒是凭借自身的特点逐渐被认可的一种好酒，而不仅仅是庆祝和胜利的象征，它的形象正在发生微妙的变化而过去并非如此。1993年，当我在撰写第一本书《香槟酒指南》的时候，那时的我就像一个天外来客，不停询问我拜访的香槟生产者中是否包括许多也许只有一幢大房子的小种植者。旋转机器快速地运行着，隐隐暗示着种植者只是偶然能够酿造好的香槟酒，搅拌机是酿酒师在一幢大房子里施展神奇魔术的必备道具。

我们现在能更好地理解，其实伟大的香槟酒跟其他的好酒一样，取决于特定葡萄园内的优质葡萄，以及生产者对植物、土壤、环境的细心照料和关爱。毫无疑问，传统中最好的酿酒师是那些种植者的孩子，并且年轻的一代通常都拥有农学与酿造学的学历。

在过去的15年里，香槟酒界的大变化是那些卓越种植者的加速发展，他们生产的香槟酒如今在巴黎、伦敦、纽约、旧金山、东京和中国香港的餐厅里的顶级佳酿清单中颇具特色。这些工艺生产者和大型公司是这本书中的英雄，因为他们分享了自己对土地的热爱和自豪，这些地方就像勃艮第和阿尔萨斯一样复杂，只是以前很少被谈及。

据最新统计，有22 000个不同的香槟酒品牌，来自15 000个葡萄生产农户，400个酒商和其他强大的合作社。本书有选择性地获取这些资源，具体介绍了90个我最喜欢的生产者。标注在“顶级佳酿”下的内容与此系列的定义保持一致，这些是我认为最值得写出来的，因为他们绝对的品质，为了一些其他内在的利益，或者说是他们的自身价值。

美妙的风土条件能够生产出伟大的葡萄酒，这令人着迷，但它并不代表一切。现在

同样流行的观念是单一的葡萄园香槟，我经常在我的研究中发现更加复杂的葡萄酒通常是三个点位的集合体，在一个或更多个村庄，而不是在一个地方生产。即使一个葡萄园的地理位置不是那么特殊，香槟酒依然可以是美味的，我们必须感谢令人尊敬的葡萄栽培者和杰出的葡萄酒生产者。

赠路易莎，于维罗纳的美好邂逅。

迈克尔·爱德华兹



Michael F. Edwards



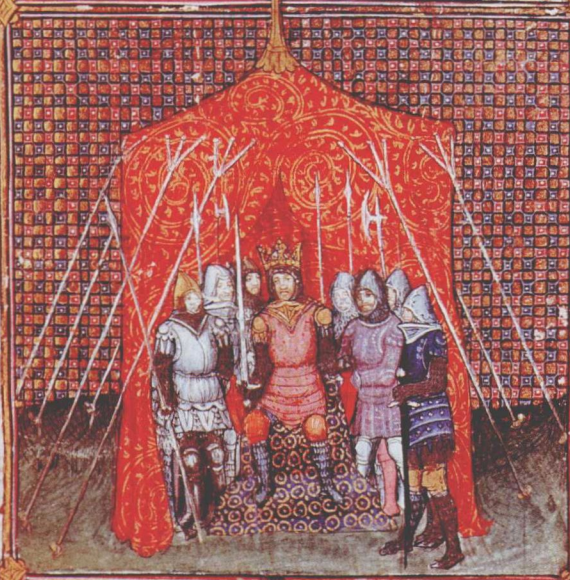
# 目 录

|    |                |
|----|----------------|
| 1  | 历史、文化和市场 /7    |
| 2  | 葡萄栽培方式 /19     |
| 3  | 酿酒 /27         |
| 4  | 兰斯和兰斯山脉 /36    |
| 5  | 安伯内 /78        |
| 6  | 布济 /85         |
| 7  | 韦尔兹奈 /86       |
| 8  | 卢德思 /88        |
| 9  | 里利拉蒙塔尼 /89     |
| 10 | 特雷佩 /92        |
| 11 | 科鲁瓦莱埃尔蒙维尔 /93  |
| 12 | 盖于 /96         |
| 13 | 阿伊 /98         |
| 14 | 图尔苏马恩 /114     |
| 15 | 迪济 /116        |
| 16 | 阿伊河畔马勒伊 /120   |
| 17 | 欧维利 /129       |
| 18 | 埃佩尔奈和布朗酒区 /130 |
| 19 | 阿维日 /148       |
| 20 | 克拉芒 /159       |
| 21 | 奥热尔 /160       |
| 22 | 奥热河畔勒梅斯尼 /164  |
| 23 | 屈伊 /172        |
| 24 | 夏沃 /175        |
| 25 | 韦尔蒂 /176       |
| 26 | 于威尔 /184       |
| 27 | 阿维雷兰热 /186     |

酒庄索引 /188

致谢 /192





Desont les quins coniques de frange translatee de latin en francois. Le plogue de laude



Il qui euvre a faire par le commandement de ce  
 homme qui ne pot ne ne dut refuser. Mais  
 pour ce que sa lecture et la simplicité de son  
 engin ne souffrisse mie a traictier d'un  
 si haulte hostorie. Il prie au commencement  
 a tous ceulx qui ce liure hont que ce qui  
 y trouueront a blasmer quilz se fueffrent  
 craument sans villemie et recompensacion.  
 Car si come il a dit deuant le deffault de la  
 ture et de loquence qui en lui sont et la si-  
 plesce de son engin se doiuent excuser par  
 raison. Si sachiez tous quil traictera au p-  
 rebrefinement quil pourra car longue parolle  
 et confuse plust petit a ceulx q'lesoutte  
 mais la briefue parolle et dite apptement

ce que plusieurs se doubtoient de la tenealo



## 从圣油到液体黄金

几个世纪以来，香槟一直是人们欢庆或慰藉时的首要选择。在那快乐与胜利的巅峰，没有任何事物能比得上香槟那样能为人助兴；在困难时期，也没有任何饮品能像香槟那样能鼓舞士气。然而，要想真正了解香槟的独特之处，而不仅仅是短暂的快乐之感，最好的方法还是要以广阔的视角来考察当地的文化——考察那片土地、葡萄、地区的兴衰，当然也少不了那些适应性极强的机智的酿酒师们。

### 追根溯源

在法国巴黎东北部约 145 千米处我们发现了微晶灰岩突出的岩层，即香槟之崖（*falaises de Champagne*），它为位于兰斯山（*Montagne de Reims*）和布朗酒区（*Côte des Blancs*）的广袤葡萄园中的葡萄提供了绝佳的环境。在这些著名的斜坡之下铺着一层纯净的微晶灰岩，被称为箭石，是由海生动物的残骸形成的。箭石就像海绵一样，能够储存多余的水分，供干旱时期使用；同时，它也能在潮湿的气候中储蓄热量，在当今急剧的气候变化中，这可真算是一种恩赐。地质学成立以前，香槟种植者更偏爱多孔的箭石，而不用由海胆的遗骸风化而成的小蛸枕海胆泥土。箭石和小蛸枕海胆微晶灰岩堆是巴黎盆地主要的地质资源，向北延伸到通道端口，覆盖白色多佛崖（*Dover*）以及肯特（*Kent*）和苏塞克斯（*Sussex*）的微晶灰岩南唐斯丘陵。许多上好的起泡葡萄酒都产于此。

再次将焦点集中到香槟区。观察卫星地图，深深的箭石微晶灰岩脉络依稀可见，马恩河畔沙隆向南约 32 千米的维特利乐弗朗

索瓦（*Vitry-le-François*）便是一例，它是霞多丽葡萄绝佳的基地，产出的葡萄充满矿物性。同时，在另一种松软的微晶灰岩上（称为土仑阶），另一种霞多丽生长着，特点迥然相异。尤其是在蒙格村那朝南的小山上，特鲁瓦的正西面，葡萄酒果味浓郁、色彩金黄，这是柔软的土仑阶微晶灰岩以及这座充满阳光的山上温暖的气候共同滋养的结果。

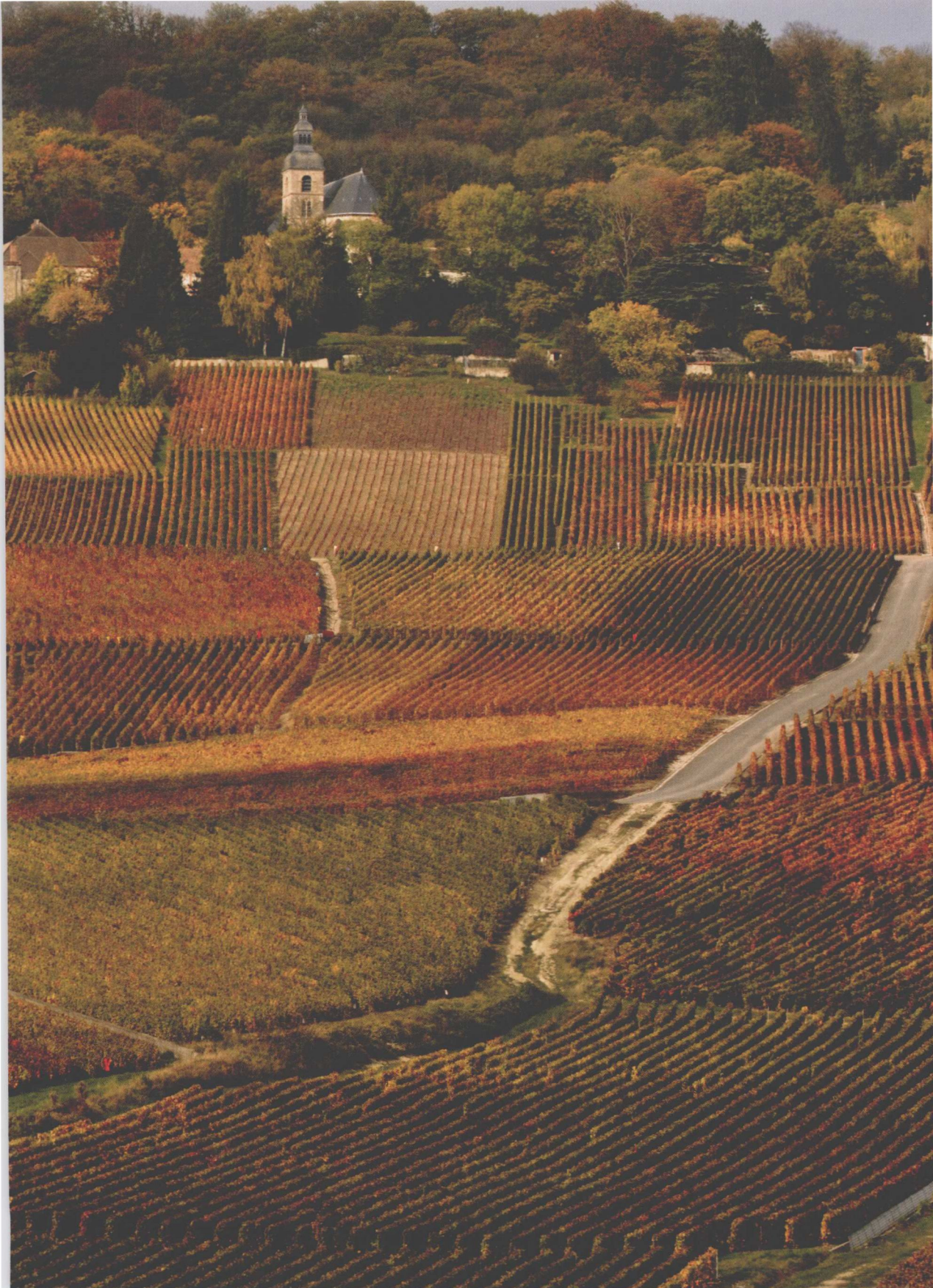
在兰斯山上，黑品乐（*Pinot Noir*）也在微晶灰岩与砂岩混合土上茁壮生长着。其中，砂岩为黑葡萄浓郁的果肉增添了一丝优雅之感。然而，在香槟区南面的奥布河地区，黑品乐生长在由粘土、石灰岩以及泥灰土组成的启莫里奇阶（*Kimmeridgian*）深层土壤中，能产出清澈而带有浓郁果香的葡萄酒。许多人经过观察、嗅闻以及品尝后，都认为这儿的酒更像是勃艮第葡萄酒而非香槟酒。

### 国王与修道士之酒

在香槟区，在一块拥有 6 000 万年历史的石头上发现了葡萄叶的痕迹。然而，在这个法国东北部省（当时称为罗马·高卢），第一次出于实际用途而酿造葡萄酒大概是在公元 50 年左右。在公元 79 年，罗马帝国皇帝图密善（*Domitian*）（也是一名保护主义者）颁布了一条禁令，即铲除高卢地区所有的葡萄园，一切似乎都停滞了。直到 200 年后，园艺家的儿子普罗布斯，也是图密善的继承者之一，消除了这条禁令。随后，崇尚快乐主义的古罗马人便迅速爱上了香槟区的葡萄酒。和当时罗马助消化的酒相比，这些葡萄酒像是众神仙饮用的仙酒一样美味，其调味剂更是稀奇古怪，从海水、沥青到爱神木浆果、罂粟籽，都为之润色不少。

左图：经圣油洗礼过的克洛维的一份手稿——关于香槟的重要地位的一个图例







5 世纪时，古罗马帝国濒临灭亡，法兰克异教首领克洛维 (Clovis) 击败了古罗马人，在兰斯一带自称为王。很快，他的权力受到了来自东边日耳曼高卢部落的威胁。克洛维的基督徒妻子劝说他向主求救，克洛维便发誓，若他能击败高卢部落，他将信奉基督教。最终，克洛维及其军队包围了敌人，取得了胜利，并于公元 496 年的圣诞节接受了来自兰斯主教圣·雷米 (St Rémi) 的洗礼 (以圣人命名的罗马基督教堂是镇上最优美的教堂之一)。

300 年后，据兰斯大主教称，克洛维受到了来自天堂的圣水洗礼，这圣水是装在安瓿里，由鸽子带来人间并有了生命。自此以后，从公元 987 年法兰克第一任国王雨果·卡佩 (Hugh Capet)，到以后各位法国国王，兰斯大主教的圣水洗礼与加冕使得他们的城市兰斯，而非巴黎，成为中世纪时代法国的精神首都。尽管卡佩自己是在努瓦永 (Noyon) 加冕的，并非在兰斯，但其后的 37 名王位继承者都是在兰斯举行的加冕礼，其中最后一位是波旁·查尔斯十世 (Bourbon Charles X)，于 1825 年加冕。兰斯神圣的地位为葡萄园的发展创造了极其有利的条件，每一任君王都向马恩河畔的修道院捐赠大量财力、物力，这些修道院后来成为了酿制葡萄酒的重要机构，这一情况一直延续到 1789 年法国大革命爆发。早期的宗教制度使得制酒业毫无利润可言。尼古拉斯·费斯 (Nicholas Faith) 引用 8 世纪兰斯 Hôtel-Dieu 对修女的规定，其中有一条：“若是有人出言不敬，或居心叵测，则罚其当天不得饮用葡萄酒。”

左图：奥维耶修道院，唐·培里依的家

上图：阿伊，其葡萄酒深受英格兰亨利八世青睐

随后，气泡香槟从想法的形成到真正生产出来又过了 900 年。整个中世纪，人们热衷于探寻“河流酒” (vins de la rivière) 与“高山酒” (vins de la Montagne) 的差别。河流酒产自马恩河畔上方的葡萄园，而高山酒则产自兰斯山脉高坡之上。在卡佩王朝 (Capetian) 期间，最佳葡萄园中生产出来的葡萄酒与今天一样拥有很高等级。在 13 世纪初，杰出的投机者菲利普·奥古斯都 (Philip Augustus) 帝王在密谋将约翰英王 (John of England) 逐出法国领土时，喜欢靠奥维耶酒来保持清醒。后来的都铎王亨利八世 (Tudor king Henry VIII) 则偏爱阿伊香槟。17 世纪末期，太阳王 (Sun King) 路易斯十四 (Louis XIV) 只饮用少量的布济香槟。所有这些香槟都是静止香槟，颜色应泛红，而实际上，这些酒呈现为粉红色——法语中称为鸚鵡眼之色 (oeil de perdrix)——主要由黑品乐葡萄的原品种酿制而成。

### 第一批气泡葡萄酒

皮耶儿·培里依 (Pierre Pérignon) 是本笃会修道士，也是奥维利修道院 (Abbey of Hautvillers) 的酿酒大师 (1668-1715 年)，他被誉为气泡香槟的创始者。当然，要想故事精彩，情节常常是一名盲修道士发明出了这样可口的饮品，充满着诱惑与风月。然而，事实上这仅仅是一个浪漫的神话，培里依并非盲人，他只是品尝时闭着眼睛罢了，香槟葡萄酒也一直都易产生细小的泡沫。马恩河畔天气严寒，在深秋时节葡萄就必须全部采摘下来，葡萄表层的酵母几乎还没有来得及将葡萄压榨汁中的糖分发酵为酒精就已经进入“冬眠”状态了。在春天，酵母苏醒过来，发酵过程再次开始，释放出二氧化碳，因此



产生泡沫。一些香槟区的人们还会告诉你，人为地让葡萄酒起泡是酿酒业少数的几个真正革命之一。事实上，这种“革命”代表是一家不断发展的公司：酩悦酒庄（Moët & Chandon）。在法国大革命前的中世纪，香槟销量翻倍，起泡葡萄酒的未来从布朗酒区的地价就能略知一二——超过 800% 的土地家族，如来自诺尔省（Nord département）的罗伯森一家，最终落户于此，在微晶灰岩山上培育新型霞多丽来酿制葡萄酒，这些酒与现在的一样，更易起大量泡沫。

在拿破仑军事行动中，香槟酒庄仍保持良好的发展。哪里取得了胜利，无论是奥地利、普鲁士还是波兰，哪里就有香槟销售者的身影，他们向这些胜利者销售自己的酒，并为未来的生意建立销售关系。在“滑铁卢事件”（1815 年）后，香槟区的人们也坚持一贯作风，极力利用这次失败。举世闻名的是克劳德（Claude）的儿子珍雷米·莫（Jean-Rémi Moët），他鼓励侵入的俄罗斯人购买葡萄酒，并十分坚定他们还会再来光顾。事实证明他们确实回来光顾了，俄罗斯迅速成了继英格兰之后的第二大香槟出口国。

### 技术，信任，沙皇

在 19 世纪，三项技术创新进一步推动了香槟贸易的扩张。1818 年，凯歌香槟（Veuve Clicquot）酿酒大师安东尼·穆勒（Antoine Müller）解决了如何除去二次发酵产生的多余沉积物的问题。安东尼发明了斜面课桌，成倒 V 型，上面有一个个小洞。酒瓶瓶口朝下倒置于洞中，每天翻转倾斜，使得最终沉积物聚集在瓶塞处，这一过程称为转瓶。熟练的工人能够迅速将沉积物排出而尽量减少葡萄酒的损失。



上图：法国国王路易十五，他制定了影响香槟分销和包装的重要法律

1836 年，马恩河畔夏洛斯（Chalôssur-Marne）的一名药剂师珍巴蒂斯特·弗兰（Jean-Baptiste Franis）发明了另一个更有意义的创造，那就是糖度计（sucroenomètre）。从此，香槟酿制者便能够更加精确地计算加糖量，使葡萄酒气泡适中，而不至于由于气泡压力过大而导致酒瓶爆裂。不久后，路易·巴斯德（Louis Pasteur）做出了突破性的贡献，他发现了酵母及其在发酵过程中的重要作用，这对于先前的酿酒者来说一直是一个未解之谜。

在这些突破的帮助下，19 世纪 40 年代到 20 世纪初期间，香槟贸易急剧地扩大，许多酒厂如雨后春笋般出现，以低价出售葡萄酒。然而，这一畅销泡沫很快便幻灭，这些低价香槟可以以任何品牌标签进行出售。人

们醒悟的结果便是对品牌的追求，消费者需要可以信任的品牌。德国移民者创立了几个顶级品牌，如布林格香槟（Bollingers）、库克香槟（Krug）、海德西克香槟（Heidsiecks）和玛姆香槟（Mumms）。这些移民者的香槟比法国商人的产品更有实力扩展世界市场。生于阿尔萨斯（Alsace）的路易·勒德雷（Louis Roederer）成了俄罗斯的香槟主要出口商。在19世纪70年代，他的酒庄创立了口感浓郁的“水晶”系列来迎合沙皇（Romanoffs）噬甜的口味。这一系列葡萄酒装在一个干净的玻璃瓶中（有时是水晶瓶），瓶底扁平，无悬空突起，因此沙皇的试酒者能一眼看出瓶中是否有可疑物。作为对非凡历史的一种肯定，如今使用的水晶瓶并未做很大改变。

#### 风格转变：由甜变干

直到19世纪中叶，所有的香槟口感都偏甜，便于商业运作。为了迎合日益上升的需求，香槟酒庄通常在香槟中加入大量的糖分烧酒，在丰收后的12个月内，这种酒就可以饮用了。然而，到了19世纪60年代，一小部分酒庄为了适应一种新的趋势，开始将自己的酒标为“干”。这种新趋势由英国人引领，他们偏爱没有甜味、更成熟的香槟。

然而，正如我们现在所知的真正的干（字面指“原生态的”，代表没有甜味的）香槟，实际并不是生产于1874年之前，那个时期异常固执的Pommery夫人甚至不顾她自己员工的反对，开启了传奇般的葡萄酒酿造期。1874年，Pommery暴风般地占领了维多利亚时代的伦敦。这样一种干香槟开辟了一场“香槟革命”，因为从那以后，它不仅被视为搭配烤吐司或甜点的酒，还被视为白天或晚

上，任何时候都可以品尝的酒。

#### 20世纪末叶的饥荒和暴乱

好时代（The Belle Epoque）用Don Kladstrup的话来说就是“香槟的黄金年代”。在国内，女演员的爱慕者在特定的沙龙里喝她们爱的香槟。国外，有抱负的香槟销售员使出大胆的妙计，如酩悦香槟的美国代理商George Kessler，恐怕没有人比他更懂营销了。1903年，在纽约Kaiser Wilhelm的游艇发布会上，Kessler大胆地用一瓶酩悦白星香槟代替了一瓶德国起泡葡萄酒。虽然Wilhelm很不高兴，但之后酩悦香槟却被大肆宣传。

这个时代的魅力在法国被社会学说所取代，如德雷福斯案件之后上升的反犹太主义，普通香槟生产者对于他们生计普遍感到焦虑。改良之后的法国铁路，使得来自南方的更为便宜的葡萄大量涌入法兰西岛，削减了当地香槟种植者的价格，并且引起了他们收入的大幅下跌。种植者和那些乐于从其他地方购买更便宜的葡萄的生产者之间的关系变得日益紧张。Kladstrup在法国人民日报引用了一个充满怨言的香槟种植者的话：“他们（商人）生活在城堡中，我们生活在屋顶的破洞下。”

Marne的种植者在阿伊乱冲乱杀，打劫他们怀疑在其他地区交易葡萄的商人的地窖，把成桶的酒倾倒在街上，对此法国政府的态度摇摆不定，积怨爆发，所有一切都在1911年4月12日以泪水收场。奇迹的是，几乎没有造成什么人员伤亡。双方都未走极端，而是达成了和解：Marne的传统中心地带被认为是香槟产区，而Aube则作为香槟的第二产区。1927年，Aube成为扩大的香槟葡萄种植区的一部分，它的第二产区划分被最终废止。





### 艰难时期：战争，禁令，萧条

第一次世界大战期间，兰斯几乎被德国大炮不间断的轰炸给毁了。这座城市于 20 世纪 20 年代被完全重建，优雅的装饰艺术设计建筑沿着宽阔的林荫大道竖立。然而，休战之后广泛的戒酒运动对于香槟生产商来说是一个坏消息。随着 1920 年禁令的出现，美国颁布了禁酒令。加拿大和斯堪的纳维亚的大部分地区也跟着这么做。随后，经济大萧条来临。香槟地区的种植者遭受了巨大的困难。勒梅斯尼的著名种植者 Alain Robert 回忆，当时他的父亲在圣诞节把橙子视为一种特别的款待。

### 合作，提升，复兴

在糟糕的 20 世纪 30 年代，第一个香槟合作社成立了，旨在保护他们的成员种植者的生存。他们从一位法国抵抗运动的英雄，并在两次世界大战中获得十字勋章的 Comte Robert-Jean de Vogüé 那里获得了巨大帮助。作为酷悦香槟的领导，他给出了非常具有想象力和责任感的提议，使得香槟葡萄的价格增加了 6 倍，从而保证了葡萄种植者基本的生计。由于他面对来自反对改革的同伴商人所作出的杰出贡献，他被授予“红色侯爵”。

此外，很大程度依据 Vogüé 的提议，德国人被说服而于 1941 年建立了法国香槟酒行业委员会 (CIVC)。如今设立于埃佩尔奈 (Epernay) 的 CIVC 是目前在法国最为权威和有效的葡萄酒推广机构，其成功很大程度上也归功于德国人高效、实际、注重细节的

优点。CIVC 成立以来，香槟制造业已基本成为法国国内最大的农工业，并且一直保持着这项纪录，想必波尔多和勃艮第肯定会不惜一切来竞争。

### 今天的市场

这些年的香槟市场很红火，特别是千禧年以来的这十年，该地区从没有过如此繁荣。2004 年以来的四次庄稼丰收以及机构对高价葡萄的需求，使得葡萄种植者的处境还不错。由于东欧和亚洲新市场对于香槟的需求激增，种植者幸福感剧增。但是香槟集团中明智的领导者已经意识到初期的危险，因为若深度挖掘便能发现，香槟繁荣的基础并不是那么坚实的。

### 美国打喷嚏……

2007 年 8 月，金融危机爆发了，导火索是美国次级贷款市场的流动资金危机。开始时作为一项技术性银行危机，离人们的生活很遥远，后来迅速带来了人们对现代金融狡猾本质的普遍不安。此后，信贷的条件更加严格，消费者将钱花费于奢侈品上的欲望因为眼前的经济衰退而被削弱了。对于这种消费心理的变化，香槟业也未能幸免。由于当今金融市场的高相关性，在东方拓展新市场的短期前景与传统产业一样受到了影响。

然而，在放缓的世界经济形势中，市场力量这盆冷水对于香槟来说却是因祸得福，销售预期受到抑制，使得人们对于新的牛市进行冷静思考，以免失去对价格的控制。自 2004 年以来，香槟出口以年增长率 5% ~ 8% 这一令人吃惊的速度迅速增长，在未来 10 年内如何增加葡萄供应以满足世界对葡萄酒的

左图：列昂·巴克斯特的午宴（1902 年）反映了 20 世纪初香槟上流社会的情形