



刘沙 唐勇 著

上海文化出版社

*Les vins français: un régal!*

# 法国·葡萄酒的盛宴



## 图书在版编目(CIP)数据

法国·葡萄酒的盛宴 / 刘沙, 唐勇著. - 上海: 上海文化

出版社, 2008.3

ISBN 978-7-80740-246-6

I.法... II.①刘...②唐... III.葡萄酒 - 简介 - 法国

IV.TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 195834 号

出版人

陈鸣华

责任编辑

黄慧鸣

装帧设计

钱 祯

书名

法国·葡萄酒的盛宴

出版发行

上海文化出版社

地址: 上海市绍兴路 74 号

电子信箱: cslcm@public1.sta.net.cn

网址: www.sicm.com

邮政编码 200020

印刷

上海文艺大一印刷有限公司

开本

889 × 1194 1/16

印张

18.75

版次

2008 年 3 月第 1 版 2008 年 3 月第 1 次印刷

印数

1-5,210 册

国际书号

ISBN 978-7-80740-246-6/TS · 375

定价

128.00 元

告读者 如本书有质量问题请联系印刷厂质量科

T: 021-64511411



*Les vins français : un régal*













*Les vins français : un régal*

法 国 · 葡 萄 酒 的 盛 宴

刘沙 唐勇 著

上海文化出版社

# les vins français : un régal

## 法国·葡萄酒的盛宴

### Préface

## 序言

刘沙和唐勇都是我的好朋友，这几年他们两人一直在为传播法国的葡萄酒文化而努力。唐勇曾经担任法国食品协会的中国区经理，而刘沙是位摄影师和专栏作家。对法国葡萄酒以及对法国文化的热爱让这两位拥有不同身份和职业的人走到了一起。

2001年，法国食品协会邀请刘沙前往法国的葡萄酒产区和酒庄进行采访拍摄，进而是他在短短几年里，自己走访了包括波尔多、西南、勃艮第、博若莱、罗讷河谷、普罗旺斯、香槟、朗格多克-鲁西荣、卢瓦河、汝拉-萨瓦、阿尔萨斯等法国最有名的11个葡萄酒产区以及这些产区的近百个古老的酒庄……唐勇不仅与刘沙一起前往法国采访，还帮助刘沙获得了许多最新的法国葡萄酒产区的信息以及酿制葡萄酒的工艺知识，这些资讯极大地丰富了刘沙的采访和拍摄以及日后的写作。

2004年秋天，由刘沙和唐勇合著的《法国葡萄酒》在上海出版，此书成了中国内地出版的第一本全面介绍法国葡萄酒的专著。《法国葡萄酒》问世后不仅受到了葡萄酒专业人士的认同，还得到了中国普通读者的喜欢，书出版了不到半年便又重印问世。在法国这本书亦受到欢迎和重视，所有的法国葡萄酒产区以及相关的行业协会还有刘沙到访过的酒庄都拥有了这本书。本书还受到法国政府的关注，2005年春天在香港举行的世界葡萄酒展示会上，法国前外贸部长、现经济部长 Christine Lagarde 女士，前农业部长Bussereau先生感谢刘沙和唐勇在中国通过这本书推广法国葡萄酒文化并接受两位作者的赠书，法国电视台及《费加罗》报专门对此进行了报道。在随后的两年里，刘沙在唐勇的协助下又相继出版了《法国葡萄酒》的后续专著《法国酒庄》和《法国酒标》。

如今我们看到的这本由刘沙和唐勇再次合作，包含近千张照片、30万文字的新书《法国·葡萄酒的盛宴》，既是前面3本书的精华合集，又是关于法国葡萄酒最新内容的体现。作为中国法国工商会的主席，我为我的两位好朋友如此孜孜不倦，锲而不舍地宣传和传播法国葡萄酒文化而高兴并且感动……所有希望了解法国的朋友都应该阅读这本书。它是法国的名片，是法国的窗户。通过《法国·葡萄酒的盛宴》，你会走进法国的历史，触摸法国的文化，感受法国的时尚。



Annick de Kermadec Bentzmann



## Les vins français: un régal!

Quoi de mieux qu'un photographe écrivain chinois épicurien amoureux de la France et que l'ancienne directrice de la Sopexa en Chine pour réaliser ce livre. Liu Sha et Tang Yong sont des ambassadeurs de la culture culinaire française en Chine. Les connaissant depuis longtemps, je suis heureuse de vous les présenter.

Depuis 2001, Liu Sha a commencé son voyage dans les vignobles français. Il a découvert Bordeaux, le Sud-ouest, la Bourgogne, le Beaujolais, la région Rhône Alpes, la Provence, la Champagne, le Languedoc-roussillon, la Loire, l'Alsace, le Jura et la Savoie, soit 11 grandes régions de vignobles. A cette époque, Tang Yong non seulement l'accompagne dans certains vignobles, mais aussi l'aide à comprendre l'ensemble des informations pratiques et techniques.

A l'automne 2004, Tang Yong et Liu Sha s'associent et publient leur premier livre <les vins de France>. Ce livre est l'un des premiers et le plus important en Chine continentale sur ce sujet. A peine 6 mois après cette publication, la deuxième édition est rééditée. Au printemps 2005, à l'exposition Vinexpo de Hongkong. Le ministre d'agriculture français, Monsieur Bussereau les a remercié pour ce travail de transmission de connaissance de la culture du vin français en Chine. Ce livre a également été offert à Madame Christine Lagarde, actuellement Ministre de l'Economie et des Finances. Avec l'aide de Tang Yong, Liu Sha a ensuite publié deux nouveaux livres en deux ans : "les domaines des vins français" et "les étiquettes de vins français" .

Aujourd'hui, Liu Sha et Tang Yong collaborent à nouveau pour ce projet: "les vins français: un régal!" C'est un livre qui inclut et complète les trois livres précédents. En tant que Présidente de la Chambre Commerce d'Industrie Française en Chine, je suis ravie de leur projet. Sur un plan plus personnel, je me réjouis de leur réussite.

Pour tous ceux qui ont envie connaître la France, ce livre est à la fois une carte des vignobles et une fenêtre sur la France.

A travers ce livre, vous entrerez dans l'histoire de la France et toucherez l'une des parties les plus agréables de la culture de ce fantastique pays. Vous pourrez aussi sentir la modernisation de la France.

中国法国工商会主席

甘安懿

*les vins français : un régal*

法国·葡萄酒的盛宴

*Contenant*

目录

## 第1章 法国葡萄酒综述 *Vins de France*

- 012 法国葡萄酒历史起源
- 020 法国葡萄酒酒庄文化
- 024 法国葡萄酒酒标概论
- 032 法国葡萄酒产地分布
- 038 法国葡萄酒葡萄品种

## 第2章 法国葡萄酒产区 *Les régions des vins français*

- 046 波尔多葡萄酒产区
- 056 西南葡萄酒产区
- 062 勃艮第葡萄酒产区
- 070 博若莱葡萄酒产区
- 076 罗讷河谷葡萄酒产区
- 087 普罗旺斯葡萄酒产区
- 096 香槟葡萄酒产区
- 103 朗格多克-鲁西荣葡萄酒产区
- 110 卢瓦尔河谷葡萄酒产区
- 120 汝拉-萨瓦葡萄酒产区
- 128 阿尔萨斯葡萄酒产区

## 第3章 法国葡萄酒酒庄 *Les domaines des vins français*

- 138 波尔多的酒庄
- 148 勃艮第的酒庄
- 160 博若莱的酒庄
- 168 卢瓦尔河谷的酒庄
- 174 罗讷河谷的酒庄
- 182 香槟的酒庄
- 190 汝拉的酒庄
- 196 朗格多克-鲁西荣的酒庄
- 202 普罗旺斯的酒庄
- 210 阿尔萨斯的酒庄





## 第4章 法国葡萄酒常识 *Connaitre les vins français*

- 220 葡萄酒的土壤
- 226 葡萄酒的酿造
- 232 葡萄酒的分级
- 236 葡萄酒的礼仪
- 238 葡萄酒的酒杯
- 246 葡萄酒的品尝
- 250 葡萄酒的储存

## 第5章 法国葡萄酒酒标 *les étiquettes des vins français*

- 256 酒标上的艺术
- 263 酒标上的时尚
- 266 酒标上的历史
- 269 酒标上的美食

## 第6章 法国葡萄酒佐餐 *les mets et les vins*

- 275 葡萄酒佐餐的成分和特征
- 278 葡萄酒与中国菜肴的搭配艺术
- 284 法国葡萄酒配中国菜

## 第7章 法国葡萄酒收藏 *la collection des vins français*

- 286 如何收藏法国葡萄酒
- 289 法国20种投资级葡萄酒升值一览

附录：葡萄酒专卖店索引



*Les vins français : un régal*

# 第一章 | 法国葡萄酒综述

*Vins De France*





## 法国葡萄酒历史起源

提起葡萄酒的历史，如同是在考古。随着越来越多的发现，葡萄酒的起源已成为一个学科的专题在被人们津津乐道地研究。似乎每隔一段时间便会有一个新的成果出现，每一个国家，对葡萄酒的历史都会有不同的解释和答案，甚至每个人都会有他自己的见解。

这种不断的开掘和发现，奠定了葡萄酒中人文精神的永恒和它所表现出来的对人类而言极广泛的趣味。不会再有人去用这个答案来否定那个答案，只有永远的发现，而没有彼此的取代，这就是葡萄酒的魅力。

其实，要准确地说出葡萄酒的历史起源，是非常困难的。葡萄变成酒，仅仅从理论上讲，它是不需要人为加工的。一串葡萄落地开裂后，果汁中的酵母和空气发生关系，酿酒便开始了，而最早的葡萄酒便是在这样的状态下被催生出来的。几千年以后的今天，酿酒术早已网络化，但其本质的东西，即空气与酵母的相互作用，依旧是酿酒的灵魂。从严格意义上讲，世界上最早的一颗葡萄落地之时，也就是葡萄酒的诞生之日。









据目前可查到的资料显示,大约在公元前8000—前7500年之间,中亚的高加索地区出现了全世界最早的葡萄品种。由于高加索地区气候干燥,葡萄存活率太低,人们便开始将葡萄品种运往土耳其、埃及、希腊等地中海沿岸国家。而葡萄真正在欧洲立足,是希腊人的贡献。大约在公元前2000年左右,葡萄开始大量传入希腊,并且开始成为希腊文化中一个极其重要的部分。在著名的荷马史诗《伊利亚特》中,葡萄是黑的,荷马本人对人生的理解,被描绘成了一个长满黑葡萄的葡萄园。



葡萄给希腊带来了贸易上的繁荣期。公元前1600年开始,希腊将葡萄种植技术以及葡萄酒的酿制工艺出口到了欧洲其他国家,尤其是在法国南部,建立了以生产葡萄和酿制葡萄酒为主业的马赛城,这被认为是法国葡萄酒的启蒙。



就在希腊人热衷于葡萄和

使其文化艺术蓬勃发展之时,罗马帝国也开始了向大军占领了地中海沿岸的希腊殖民地,掌控了希腊种植起来的葡萄园。据说罗马人和希腊人有个共同的爱好葡萄酒。所到之处,贪杯者无数。后来历史学家

帝国灭亡的一个重要原因,便是贪酒。有趣的是,在罗马文化中,也有一个酒神,名叫巴克斯,与希腊酒神戴奥尼索斯一样,都是著名的狂饮纵乐的象征。



葡萄酒的贸易,外扩张。罗马人在这些地方爱好,便是酷考证,罗马

因为葡萄酒贸易利的南征北战,葡萄的世界,而罗马则



润丰厚,罗马人只要占领一个地方,便开始大量种植葡萄。随着罗马军队酒也香飘欧洲各国。有人说过两句很传神的话:希腊用商业扩展了葡萄酒用军队开拓了葡萄酒的疆界。





● 香槟区一个长达28公里的酒窖，中间的岩石被风化成一个香槟酒瓶的样子