



法汉对照注释读物

法兰西生活拼

FALANXI SHENGHUO PINTU



LE PETIT GISSEROT DU VIN

教你品味法国葡萄酒

(法) 马塞尔·东泽纳克 著
张文敬 翻译 注释



商务印书馆
The Commercial Press

法兰西生活拼图

之

LE PETIT GISSEROT DU VIN
教你品味法国葡萄酒

[法]马塞尔·东泽纳克

张文敬 翻译 注释

商务印书馆

2012年·北京

图书在版编目(CIP)数据

教你品味法国葡萄酒/(法)东泽纳克著;张文敬翻译、注释. —北京:商务印书馆,2012

(法兰西生活拼图)

ISBN 978-7-100-06993-9

I. ①教… II. ①东…②张… III. ①葡萄酒—简介—法国
IV. ①TS262.6

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 032605 号

所有权利保留。

未经许可,不得以任何方式使用。

教你品味法国葡萄酒

[法]马塞尔·东泽纳克

张文敬 翻译 注释

商务印书馆出版

(北京王府井大街 36 号 邮政编码 100710)

商务印书馆发行

北京市艺辉印刷厂印刷

ISBN 978-7-100-06993-9

2012年2月第1版

开本 787×1092 1/32

2012年2月北京第1次印刷

印张 5 3/4

定价: 28.00元

丛 书 前 言

法兰西文化以其悠久的历史、深厚的传统、绰约的风情著称于世。在这块被赐福的土地上,不仅有享誉世界的文豪、思想家、艺术家,无与伦比的建筑艺术,优美严谨的语言文字,更有浸润普通人生活中的美酒佳肴、时装香水、举止礼仪、谈吐艺术。法国人对生活的热爱使他们视生活为艺术,日常的饮食衣着、举止谈吐,无不精致优雅,衣食住行俱成学问、举手投足皆有文章。走近法兰西,需要的不仅是语言和历史知识,更要对当下的、日常生活中的法兰西有所感知,这样我们才能真正了解这个民族。作为法语专业的学生,在学习语言的同时,也要深入了解法兰西的璀璨文化。

基于上述想法,我们推出了这套名为“法兰西生活拼图”的中法文对照注释丛书,寓意生活的各个侧面犹如拼图的插片,意在填补语言学习的空隙,拓展文化碰触的空间,为广大法语专业学生与法国文化爱好者提供一组学习语言、了解文化、深入生活的优秀读本,以供读者拼出斑斓绮丽的法兰西生活全景。

本丛书系从法国吉斯罗出版社(Gisserot)引进,共五册:《教你品味法国葡萄酒》是一本关于法国葡萄酒的小百科,详尽介绍了波尔多、香槟、勃艮第、博若莱等主要产地,赤霞珠、品丽珠、霞多丽、雷司令等知名品种,以及关于酒的年份、酒的保存、酒瓶标签及菜肴搭配等一系列常识;《教你学做法国菜》奉上的是三十余道法兰西传统佳肴的烹饪

菜谱,所用食材常见易寻、操作说明浅显易读,另附有标明制作难易程度、准备和烹制时间以及配酒建议的贴心提示,有兴趣的读者完全可以一试身手;《教你选个法语名》基于法国人以天主教圣徒名为自己名字的传统,收录了 900 多个天主教圣人的姓名及其生平,并附有“命名日”的日期,以助读者了解法国深厚的天主教传统及名字的来历;《教你法国礼仪》提供了一把开启法国社交生活的金钥匙:初次见面该如何礼貌交谈,参加酒会、节庆、音乐会和生日晚宴应如何表现得体,乘公交、打电话、在餐馆用餐、在公共场所吸烟要注意哪些细节,甚至还旁及授勋仪式及勋章等级等背景知识,详细而周到;《教你法语书写》是一本法语文书的写作指南,不仅介绍了拼写、标点、格式等基本常识,还提供了私人信件、公函、通知、求职信、简历等各种文书类型,简单而实用。丛书涵盖了法国日常生活的诸多方面,希望带领读者由表及里触摸法兰西文化,其中前两本书图文并茂、全彩印刷,更是一场关于法兰西餐饮与美食的视觉盛宴。

本丛书采用中法文对照形式,对语言 and 知识难点进行了专门的注释。其中《教你品味法国葡萄酒》和《教你选个法语名》因涉及大量术语、历史人物及典故,略有难度,适于高年级学生阅读。其他三本语言相对简单易懂,稍有法语基础便可阅读。为便于对照理解,各书后还附有词汇表。

满足读者不同层次的文化需求是出版人的天职,这套“法兰西生活拼图”是我们为法语专业学生提供课外读物的初步尝试,将来我们还会选择合适的读本,陆续推出“法兰西文化拼图”、“法兰西艺术拼图”……

商务印书馆编辑部

2010 年 12 月

注译者序

葡萄酒是一种历史悠久的饮品,据史料显示,葡萄大约于公元前 1000 年到前 500 年之间在法国南部出现,而后它开始在地中海盆地的大部分地区种植传播。《圣经》中则记载了耶稣与他的使徒们在“最后的晚餐”上食用无酵饼、饮用葡萄酒的场景,证明葡萄酒在公元 1 世纪已经成为了人们的日常饮料,而葡萄酒也因而成为圣餐礼上不可或缺的重要组成部分。法国被誉为“葡萄酒之乡”,以出产品种繁多、质量卓越的葡萄酒而著称。法国葡萄酒的产量、消费量和品质都在全球首屈一指,而葡萄种植业和酿酒业则在法国农业中占据着极为重要的地位。在法国的乡村,可以看到大片的葡萄园,葡萄的收获季节大约是 8 月到 10 月,恰好与法国大学的暑假时间一致,因此每年的这个时候都有不少大学生和留学生来到葡萄园帮忙采摘,不仅增长见闻,也可以赚取一点零用钱。不过,顶着炎炎烈日采摘葡萄其实是一件相当辛苦的事情,身体弱一点的学生恐怕未必能坚持下来。

选购葡萄酒时需要首先关注的是葡萄酒的等级。法国政府对葡萄酒的质量等级有着严格的立法监控,从低到高分别是普通餐酒(vin de table)、地区餐酒(vin de pays)、优良原产地餐酒(AOVDQS)和法定产区葡萄酒(AOC)。此外还有村庄产区、酒庄和酒庄命名的葡萄酒,产量较小,品质可能更加优秀。一般来说,只要是达到法定产区级别的葡萄酒,出品过程都经过了相当严格的控制管理,酿酒方法、葡萄品种、酒精含量、单位面积产量、葡萄栽培方法、有时甚至包括贮存和陈酿条件等都有明文

规定,质量上完全可以令人放心。除了等级之外,葡萄酒的产地也是很重要的一个因素。产地往往决定了葡萄酒的口味,有的地区出产的葡萄酒口感清新淡雅,有的地区出产的葡萄酒则是醇厚绵长。法国著名的葡萄酒产区包括波尔多、香槟、勃艮第等等,应该说各大产区之间并不存在高下优劣之分,产地的选择主要还是取决于个人口味的偏好,以及与菜品之间的搭配。

谈到葡萄酒,不能不涉及酿酒葡萄的品种。用于酿酒的葡萄与直接食用的葡萄有很大的不同。酿酒葡萄粒小皮厚肉少,不适合食用,而我们平时吃的葡萄也不适合用来酿酒。法国著名的酿酒用白葡萄品种包括雷司令、霞多丽、琼瑶浆等等;著名的红葡萄品种包括赤霞珠、品丽珠、黑品乐等等。至于我们平时经常见到的“解百纳”则并不是一个葡萄的品种,而是赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、品丽珠(Cabernet Franc)以及其他几种以“Cabernet”开头的葡萄品种的总称,我们也可以把这几种葡萄统称为“解百纳品系”。法国葡萄酒大多以数种葡萄混合酿制而成,也有少数以单一品种酿制的葡萄酒。单一品种葡萄酒口感纯粹,混合品种葡萄酒层次丰富,也要视个人口味而选择。

关于葡萄酒的年份,与许多人的固有观念不同,并不是存放时间越久的葡萄酒就越好。事实上大多数葡萄酒并不适合长期存放,应该在酿制之后两三年内饮用,否则品质不但不会提高,反而会有所下降。某些种类的葡萄酒(例如博若莱)更是必须在极短时间内饮用。适合存放 10 年以上的只有一些顶级红、白葡萄酒,在市场上极为罕见,它们对贮存的温度和湿度也有很高要求。真正决定葡萄酒品质的,应该是所谓的“年份”(millésime),这个年份应该是葡萄采摘的年份,而不是葡萄种植的年份,也不是葡萄酒装瓶的年份。如果某一年的气温、降水等各方面条件都比较适合葡萄生长,出产的葡萄品质就会比较好,酿制的葡萄酒自然也有较

高的品质,这一年就被称为“好年份”或者“丰产年份”(millésime marquant)。法国近年来著名的丰产年份例如 1985、1989、1990、2003 等年份的葡萄酒,价格会比普通年份的要高,有时甚至高出数倍乃至数十倍之多。丰产年份也会随产区、葡萄酒的种类甚至葡萄的品种而变化,例如 1991 年对于勃艮第和博若莱葡萄酒而言是个不错的年份,而同年份的波尔多酒则品质一般。每个产区各种葡萄酒的丰产年份在本书各章中都有详细说明,可以作为选购的参考。

值得注意的是,按照法国法律和国际惯例,标有年份的葡萄酒应该 100% 由该年份采摘的葡萄酿造。相比而言,我国目前在这方面尚未立法,现有的一些管理标准也很模糊,造成市场上葡萄酒年份标注状况十分混乱,大多数年份酒中标注年份的酒量只占到很少部分。有的厂家标注装瓶年份,有的厂家标注葡萄种植的年份,还有的酒厂建厂仅仅三五年,标注的葡萄酒年份却在十年以上。甚至还有厂家辩称,“1992”、“1995”是他们某个商品系列的名称,而不是葡萄酒的年份!事实上,葡萄酒瓶上除了醒目的年份标志之外,在某个不起眼的位置还有一个生产日期(一般在瓶帽上),如果标注的年份与生产日期的距离超过三年,那么这个年份的真实性就很可疑了。

葡萄酒的饮用温度十分重要,一般来说白葡萄酒、香槟酒和桃红葡萄酒适宜冰镇后饮用,而红葡萄酒在室温下饮用即可。红葡萄酒开瓶后需要一段时间来“透气”(aération),让葡萄酒接触空气,散掉异味后再饮用,而白葡萄酒则基本上不需要透气时间。葡萄酒与菜品的搭配是一门高深的学问,大多数人都听过“红酒配红肉,白酒配白肉”的说法,然而酒菜之间的搭配远非如此简单,这部分内容也是本书的重点之一,在各章中都有详细论述。总体来说,某个地区出产的葡萄酒与当地的特色菜或者特产干酪搭配在一起,才能达到最佳效果。如果葡萄酒购买之后不立即饮用,

则应该贮藏在阴凉避光处,而且酒瓶一定不能直立,应该横放或者倒置,让酒液浸润瓶塞。否则一旦瓶塞干燥收缩,酒瓶的密封环境遭到破坏,会导致葡萄酒变质。

希望这本书能让读者对法国的葡萄酒文化有一些初步的了解,同时也能在选购葡萄酒的时候作为一定的参考。由于译者水平有限,译文和注释中的错漏在所难免,恳请读者谅解并指教。

张文敬

2011年6月于北京语言大学

TABLE DES MATIÈRES 目录

Comment lire l'étiquette	1
如何阅读酒瓶标签	
Le vin à table	7
佐餐葡萄酒的饮用方法及搭配菜品	
Vins d'Alsace et Lorraine	28
阿尔萨斯和洛林地区葡萄酒	
Vins de Bordeaux	36
波尔多地区葡萄酒	
Vins de Bourgogne et Beaujolais	55
勃艮第和博若莱地区葡萄酒	
Vins de Champagne	80
香槟地区葡萄酒	
Vins de Corse	87
科西嘉地区葡萄酒	
Vins du Jura, Franche-comté et Bugey	92
汝拉、弗朗什-孔泰和比热地区葡萄酒	
Vins du Languedoc et Roussillon	98
朗格多克和鲁西荣地区葡萄酒	
Vins de Loire	109
卢瓦尔地区葡萄酒	
Vins de Provence	125
普罗旺斯地区葡萄酒	

Vins du Rhône	130
罗纳地区葡萄酒	
Vins de Savoie	139
萨瓦地区葡萄酒	
Vins du Sud-Ouest	143
西南地区葡萄酒	
Terminologie du vin	152
葡萄酒术语表	

COMMENT LIRE L'ÉTIQUETTE

Les vins de table^① (anciens *vins de consommation courante*), qui comprennent les *vins de pays*, proviennent de régions qui doivent être indiquées avec la mention *vin de table*, le degré alcoolique et la contenance.

Les vins de pays, issus de régions viticoles^② précises, ne peuvent pas être des mélanges de plusieurs origines. La mention *vin de pays* figure sur l'étiquette, suivie du nom de la région de provenance.

Les AOVDQS (anciens VDQS) sont garantis d'origine à l'intérieur d'une zone définie et soumis à des contrôles. Souvent en attente de passer dans la catégorie supérieure^③, leur étiquette porte la mention *vin délimité de qualité supérieure*, assortie du nom du vin ou du vignoble^④, et parfois de *millésimé*, *clos*^⑤, *château*, *domaine*^⑥, etc.

Les AOC sont issus d'une zone plus limitée, avec des cépages^⑦ précis, une production réduite, une élaboration réglementée, etc. La mention *appellation ... contrôlée*, encadre le nom du vin sur l'étiquette, avec ou sans autres indications: *terroir*^⑧, *cru*^⑨, classement, *millésime*^⑩... Les mots *grand*, *supérieur*, *réserve* ou *sélection* sont réservés aux AOC. La *réserve* varie: en Champagne, elle indique une qualité modeste, mise en réserve; en Alsace, elle signale une qualité différente.

L'appellation générique s'applique aux vins produits dans une région viticole: alsace, bordeaux, beaujolais, côtes du rhône, etc., sans autre précision.

Le village, ou *villages*, répond à des normes plus précises: anjou villages, côtes du rhône villages, beaujolais villages, etc.

Le cru désigne des vins en provenance d'une seule et même commune.

300 cépages poussent en France (2000 dans le monde), qui sont nobles, fins, courants ou tolérés.

Blancs nobles: le chardonnay, le chenin blanc (ou pineau de Loire), le gewürztraminer, le mauzac, le muscat, l'ondenc (ou oundenc), le pinot gris (tokay d'Alsace), le pinot-beurot, le riesling, le savagnin, le sémillon et le viognier.

Rouges nobles: le cabernet franc, le cabernet sauvignon, le cot (malbec, auxerrois), le merlot, le petit-verdot, le pinot noir, la syrah et le tannat.

Blancs fins: l'aligoté, l'altessse ou roussette, le chasselas doré, la clairette, le colombard, le courbu (arrufiat, gros et petit manseng), l'en-de-l'el (loin de l'œil), le jacquère, le gros plant (folle-blanche), le maccabeu (maccabeo), la marsanne, le menu-pineau, le muscadet (melon), le pinot blanc, la roussanne, le sauvignon, le sylvaner et le vermentino (malvoisie de Corse).

Rouges fins: le carignan, le chenin noir ou pinot d'Aunis, le cinsaut (ou cinsault), la counoise, le duras, le gamay noir à jus blanc, le grenache, le grolleau (gros-lot de Cinq-Mars), la mondeuse de Savoie, le mourvèdre, le nielluccio, le pinot meunier, le pousard, le sciacarello corse et le trousseau.

Courants et tolérés: jurançon blanc ou noir, meslier, terret blanc ou gris (bourret).

Interdits: bacco, clinton, herbemont, isabelle, jacquez, noah, oberlin, othello.

Les terroirs sont les sols de la vigne: un cépage excellent à un endroit peut devenir médiocre ailleurs. La vigne aime les pierres: graviers ou schistes pour des vins **racés**^①; calcaires des **vins frais**^②; argile pour la **rondeur**^③; granit pour le parfum; craie des blancs **effervescents**^④; silex de « pierre à fusil ».

Les vins tranquilles perdent leurs bulles après fermentation. Certains en ont encore, jusqu'à cinq ans.

Les vins nouveaux, **primeur**^⑤, sur lie et toutes les mises en bouteille précoces ont une *fraîcheur carbonique* qui les soutient.

Les vins perlés ou *perlants* ont une bulle presque invisible qui en fait des intermédiaires entre les vins tranquilles et les effervescents.

Les vins frissants sont peu présents en France.

Les vins mousseux bénéficient d'une AOC, selon la **notoriété**^{①6} du vignoble (champagne, blanquette de limoux, clairette de die).

Les vins pétillants sont les précurseurs des précédents.

Les crémants sont des effervescents de haute qualité toujours en AOC.



Étiquette d'une bouteille

注 释

- 1 法国葡萄酒按品质等级排列如下(由低到高): **vins de table** < vins de pays < AOVDQS < AOC。AOVDQS (Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure) 要求符合欧盟规定的特定产区优质酒标准 (VQPRD Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées); 而 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 则遵循法国 1936 年制定的法定产区制度, 比欧盟的特定产区优质酒标准更加严格。
- 2 **viticole**: *adj.* où l'on exploite la vigne pour produire du vin 出产酿酒用葡萄的(地区)。应注意区分 viticole 与 vinicole (vinicole: *adj.* INDUSTRIE qui a trait à

la production du vin 酿酒的, 酿酒业的)。vinicole 主要指酿酒, viticole 主要指种植葡萄。

3 la catégorie supérieure 即 AOC 级别。

4 vignoble; n. m. ensemble des vignes propres à produire du vin (d'un pays ou d'une région) 出产酿酒用葡萄的地方或地区。

5 clos; n. m. parcelle cultivée et fermée de murs ou de haies, près des maisons. (Se dit, notamment, en parlant d'une vigne.) 围有石墙或绿篱的葡萄庄园。

6 domaine; n. m. grande propriété vinicole 大酒庄。

7 cépage; n. m. plant de vigne cultivé, destiné à la production de raisin pour le vin 葡萄苗木, 葡萄品种。

8 terroir; n. m. ensemble des terres d'une région, considérées du point de vue de leurs aptitudes agricoles et fournissant un ou plusieurs produits caractéristiques, par exemple un vin 宜种植某种农作物的地块或种植地(产区风土条件)。

9 cru; n. m. vignoble déterminé 有资格生产特殊风味葡萄酒的葡萄园, 或葡萄产区范围内范围较小的村镇级产区。

10 millésime; n. m. l'année de récolte (du raisin ayant servi à la fabrication d'un vin) 葡萄采摘年份。

11 racé; adj. vin qui possède avec beaucoup d'élégance et de personnalité les caractéristiques de son cépage ou de son terroir d'origine 由单一葡萄品种酿制的纯酿酒, 具有明显的该葡萄品种及产区特色。

12 vin frais; vin vif, à l'agréable acidité, et ayant conservé la fraîcheur du fruit 具备鲜果口感的葡萄酒。

13 rondeur; n. f. caractère d'un vin ayant de la souplesse, du moelleux, qui remplit bien la bouche 葡萄酒圆润的口感。

14 effervescent; adj. qui bouillonne par suite du dégagement d'un gaz 起泡的(葡萄酒), vin effervescent 是对香槟酒(champagne)、起泡酒(vin mousseux)、微泡酒(crémant)、低起泡酒(vin pétillant)的统称。

15 primeur (vin nouveau); adj. et n. f. issu de fruits récoltés depuis peu et dont la vinification a été de très courte durée, et destiné à être bu rapidement après la mise en bouteilles 酿制过程非常短暂的新酒, 装瓶后应在短时间内饮用, 不宜长时间存放。其中最著名的就是博若莱新酒(le beaujolais nouveau)。每年11月的第3个星期四是博若莱新酒上市的日子。

16 notoriété; n. f. fait d'être connu d'un large public 声誉; 知名度。

如何阅读酒瓶标签

普通餐酒（旧称日常饮用酒），包括各种地区餐酒，其标签上须注明产地、容量、酒精含量及“普通餐酒”标识。

地区餐酒，由单一产地出产的葡萄酿制，不能以产地不同的葡萄酒勾兑制造。其标签上须注明“地区餐酒”标识及出产地区名称。

优良原产地餐酒（AOVDQS）（旧称优良地区餐酒 VDQS），必须在特定地区生产，其品质须经过检测。在进入更高的级别之前，这类葡萄酒标签上一般注明“优良餐酒”标识，以及酒名或葡萄产区名，有时也标明葡萄采摘年份、葡萄庄园名、酒庄名、大酒庄名等信息。

法定产区葡萄酒（AOC），与优良原产地餐酒相比，其产地范围更小，必须由特定品种葡萄酿造，其产量有限，酿造工艺须遵循一定规范。其标签上注明“xx 法定产区”和酒名之外，也可以加注产区风土条件、葡萄园名、等级排名、葡萄采摘年份等其他信息。

“特级”、“优质”、“珍藏”、“特选”等字样只能用于法定产区酒，“珍藏（réserve）”一词在不同地区有不同含义：在香槟地区指品质一般的“存”酒，而在阿尔萨斯地区则指品质超群的“珍藏”酒。

地域命名，用于同一葡萄产地生产的各种葡萄酒，如：阿尔萨斯、波尔多、博若莱、罗纳河谷等，标签上不加注其他细节信息。

村庄，与前者相比生产标准更加严格，如：安茹村庄酒、罗纳河谷村庄酒、博若莱村庄酒等。

酒庄，用于同一村镇出产的葡萄酒。

300 种葡萄，法国共有 300 个不同的葡萄品种（全世界共有 2000 种）。这些葡萄品种分为名贵、优质、中等、合格四个等级。

名贵级白葡萄：霞多丽（莎当妮）葡萄、白诗南葡萄（又名卢瓦尔河皮诺葡萄）、琼瑶浆（格乌兹塔明那）葡萄、莫扎克葡萄、麝香（蜜思嘉）葡萄、翁东克葡萄、灰品乐（阿尔萨斯托卡依）葡萄、品乐玻侯葡萄、雷司令（丽丝玲）葡萄、萨瓦涅（莎华）葡萄、赛美蓉（榭密雍）葡萄、维奥涅尔（维欧尼耶）葡萄。

名贵级红葡萄：品丽珠（卡本内-弗朗）葡萄、赤霞珠（卡本内-苏维浓）葡萄

萄、高特(又名马贝克或欧塞瓦)葡萄、美乐(梅洛)葡萄、味而多(小维铎)葡萄、黑品乐葡萄、西拉(希哈)葡萄、丹那(塔那)葡萄。

优质级白葡萄:阿里高特(阿里哥蝶)葡萄、阿尔地斯(又名胡塞特)葡萄、金夏瑟拉葡萄、克莱雷特(克雷耶特)葡萄、鸽笼白(高伦巴)葡萄、库尔布(包括阿须费雅特、大满胜、小满胜三种)葡萄、连得勒依葡萄、贾给尔葡萄、大普隆(又名白福儿)葡萄、马家婆(麦卡比奥)葡萄、马尔萨讷(马姗)葡萄、美纽皮诺葡萄、密斯卡岱葡萄(又名香瓜葡萄)、白品乐葡萄、胡姗葡萄、长相思葡萄、西万尼葡萄、韦尔芒提诺葡萄(又名科西嘉马勒瓦西葡萄)。

优质红葡萄:佳利酿(卡利浓)葡萄、黑诗楠(又名皮诺朵尼)葡萄、神索(仙梭)葡萄、古诺日葡萄、迪拉斯葡萄、白汁佳美葡萄、歌海娜(格纳珠)葡萄、果若(圣马尔斯果若)葡萄、萨瓦蒙得斯葡萄、慕合怀特(魔凡)葡萄、涅露秋(尼陆兆)葡萄、莫尼耶品乐(比诺文也)葡萄、普萨(普沙)葡萄、科西嘉夏卡雷罗(诗亚卡利罗)葡萄、特鲁索(吐鲁索)葡萄。

中等、合格级葡萄:白朱朗松葡萄、黑朱朗松葡萄、莫斯丽葡萄、白铁烈葡萄、灰铁烈(布雷)葡萄。

酿酒禁用葡萄:巴柯葡萄、小黑粒葡萄、赫伯蒙葡萄、伊萨贝尔葡萄、雅各茨葡萄、诺亚葡萄、欧柏林葡萄、奥赛罗葡萄。

产区风土条件指葡萄园的土壤。品质优越的葡萄品种更换种植地点后质量可能会下降。葡萄园内石头宜多:含砾石或页岩的土壤适宜出产纯酿酒,含石灰石的土壤适宜出产鲜酒,含白垩的土壤适宜出产起泡白葡萄酒;含黏土的土壤出产的葡萄酒酒体圆润,含花岗岩的土壤出产的葡萄酒气味芬芳,含燧石的土壤出产的葡萄酒带有“硝烟的气息”。

平静葡萄酒(无泡葡萄酒)经过发酵后气泡逐渐消失。某些无泡葡萄酒仍有少量气泡,在五年内逐渐消失。

新酒中常有沉淀物,及早装瓶时酒中含有碳酸以起到保鲜和防老化的作用。

珠泡葡萄酒介于无泡酒和起泡酒之间,气泡微细几乎不可见。

葡萄汽酒在法国非常少见。

起泡酒也能够取得法定产区资格,如香槟酒、利穆-布朗克特酒、迪城克莱雷特酒等。

低起泡酒比前者存放年份短。

微泡酒是一种优质的起泡酒,这种酒全部取得了法定产区资格。

注:斜体字为我国港台地区通用译名。