



目击者文化指南

法国葡萄酒品鉴

(英) 罗伯特·约瑟夫 著
蔡静如 译



上海教育出版社





目击者文化指南

法国葡萄酒品鉴

French Wines

(英) 罗伯
蔡静如



旅游教育出版社









伦敦, 纽约
墨尔本, 慕尼黑和德里
A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Original title: Eyewitness Companions French Wine
Copyright@1999, 2005 Dorling Kindersley Limited

Text Copyright@1999, 2005 Robert Joseph

中华人民共和国国家版权局著作权合同登记图
字: 2010-01-614号

丛书策划: 刘 权 丁海秀

责任编辑: 安颖侠 马 瑞

图书在版编目(CIP)数据

法国葡萄酒品鉴/(英)约瑟夫著;蔡静如译.—北
京:旅游教育出版社,2012.4

(目击者文化指南)

ISBN 978-7-5637-2024-8

I. ①法… II. ①约… ②蔡… III. ①葡萄酒—基本知
识—法国 IV. ①TS262.6

中国版本图书馆CIP数据核字(2010)第152047号

目击者文化指南

法国葡萄酒品鉴

(英)罗伯特·约瑟夫 著

蔡静如 译

项目策划: 北京时尚博闻图书有限公司

网 址: www.book.trends.com.cn

出版单位: 旅游教育出版社

地 址: 北京市朝阳区定福庄南里1号

邮 编: 100024

发行电话: (010) 65778403 65728372

65767462(传真)

本社网址: www.tepcb.com

E-mail: tepfx@163.com

印刷单位: 北京利丰雅高长城印刷有限公司

经销单位: 新华书店

开 本: 920×1060 1/32

印 张: 9

字 数: 380千字

版 次: 2012年4月第1版

印 次: 2012年4月第1次印刷

定 价: 48.00元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com



目录

如何使用本书

6

前言

8

法国葡萄酒绪论

11

葡萄酒的历史

12

葡萄酒的酿造

16

如何阅读酒标

32

品酒

38

葡萄酒品鉴术语

42

饮酒的艺术

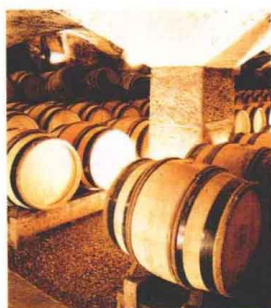
44

葡萄酒与美食

46

葡萄酒与美食小百科

48



酒窖的布置

50

葡萄酒投资

52

年份评鉴

54

酒区之旅

58

法国酒区总览

61

法国酒区地图

62

波尔多

81

勃艮第

113

香槟

161

侏罗与萨瓦

179

郎格多克—鲁西永

189

卢瓦尔河流域

203

普罗旺斯与科西嘉

229

罗纳河流域

239

法国西南部

265

地区餐酒

276

致谢

282

如何使用本书

无论是超级酒迷还是只是偶尔在进餐时小酌一番，都可以经由本书巨细靡遗的内容走入法国葡萄酒制造的奥妙殿堂。

本书可分为两大部分，第一部分是关于葡萄酒的概论，包括葡萄酒的发展历史、葡萄酒的制造过程以及品酒的艺术等均逐一说明，更提供初学者如何有效布置酒窖的要领、基本藏酒单的选定以及葡萄酒与美食的搭配窍门等。

第二部分的重头戏就是法国十大酒区总览，此部分的编排，以英文字母为次，专章逐一介绍每个酒区，并附有全彩的精美照片。每一产区均从该产区的全面性介绍揭开序幕，紧接着是该区重要的酒乡观光景点，然后就是本书作者

精选的法定产区介绍。后者包括各款葡萄酒的推荐酒庄、优良年份、佐餐的理想葡萄酒单等。

由于葡萄酒与美食密不可分，因此每个酒区的专章最后都会附上令人垂涎三尺的当地美食介绍，并另设专栏介绍数款该酒区内最具代表性的奶酪产品。

无论是居家案上参考或作为探访法国酒乡的随手入门书，本书都是徜徉葡萄酒世界的最佳选择。

酒区

地理位置图

本书十个法国酒区中均会附上详细的地图，以标示出该产区在法国境内的位置。

酒区地图检索

以不同色块清楚标示出区内的各葡萄酒产地，方便读者参阅。

全彩照片

除了详尽的文字资料外，经由精心拍摄的照片也可以呈现出该酒区的特色。

重要资料栏

提供各酒区的葡萄酒年总产量、气候条件、土壤形态及主要葡萄品种等资料。



地区大地图

以色块标示出区内的主要产酒地区，使读者对于每一酒区的位置与规模都能了解。

产区简介

提供每一酒区全面性的背景资料。

酒区导览

地理位置图

以小方框标示出本导览区在整个酒区中的位置。

导览地图

列出每一酒区建议的观光路线，并分别在地图中标明。

导览图标示符号

- 品酒地点
- 餐饮
- 旅游信息
- 观光点
- 旅游路线
- 观光点

浏览标记

地图上标记的图例释义

旅游摘要栏

列出各地观光局、推荐旅馆、餐厅及当地重要庆典或葡萄酒活动的日期。

导览说明

各观光景点与酒庄的详细介绍。

个别法定产区

法定产区名

色带内示题为每一个酒区的主要法定产区名，并按英文字母为次序逐一介绍。

法定产区介绍

说明该法定产区葡萄酒的风格与品质。

地理位置图

以小方框标出本法定产区在整个酒区中的位置。

葡萄酒的照片

以照片凸显出该产区的一种特选酒。

206

卢瓦河谷地区

勃艮第夏布利白葡萄酒
(Chablis Blanc, Chablis Blanc)

勃艮第夏布利白葡萄酒是法国的四大名酒之一，也是法国最著名的白葡萄酒。它产自勃艮第的夏布利地区，由霞多丽葡萄酿成。夏布利白葡萄酒的特点是口感清爽、酸度高，带有明显的矿物质感。它通常搭配海鲜、鸡肉和鱼类食用。

勃艮第夏布利红葡萄酒
(Chablis Rouge, Chablis Rouge)

勃艮第夏布利红葡萄酒是法国的四大名酒之一，也是法国最著名的红葡萄酒。它产自勃艮第的夏布利地区，由黑皮诺葡萄酿成。夏布利红葡萄酒的特点是口感柔和、酸度高，带有明显的矿物质感。它通常搭配牛肉、猪肉和禽类食用。

勃艮第夏布利玫瑰红葡萄酒
(Chablis Rosé, Chablis Rosé)

勃艮第夏布利玫瑰红葡萄酒是法国的四大名酒之一，也是法国最著名的玫瑰红葡萄酒。它产自勃艮第的夏布利地区，由黑皮诺葡萄酿成。夏布利玫瑰红葡萄酒的特点是口感清爽、酸度高，带有明显的矿物质感。它通常搭配海鲜、鸡肉和鱼类食用。

207

勃艮第夏布利白葡萄酒

勃艮第夏布利白葡萄酒
(Chablis Blanc, Chablis Blanc)

勃艮第夏布利白葡萄酒是法国的四大名酒之一，也是法国最著名的白葡萄酒。它产自勃艮第的夏布利地区，由霞多丽葡萄酿成。夏布利白葡萄酒的特点是口感清爽、酸度高，带有明显的矿物质感。它通常搭配海鲜、鸡肉和鱼类食用。

勃艮第夏布利红葡萄酒
(Chablis Rouge, Chablis Rouge)

勃艮第夏布利红葡萄酒是法国的四大名酒之一，也是法国最著名的红葡萄酒。它产自勃艮第的夏布利地区，由黑皮诺葡萄酿成。夏布利红葡萄酒的特点是口感柔和、酸度高，带有明显的矿物质感。它通常搭配牛肉、猪肉和禽类食用。

勃艮第夏布利玫瑰红葡萄酒
(Chablis Rosé, Chablis Rosé)

勃艮第夏布利玫瑰红葡萄酒是法国的四大名酒之一，也是法国最著名的玫瑰红葡萄酒。它产自勃艮第的夏布利地区，由黑皮诺葡萄酿成。夏布利玫瑰红葡萄酒的特点是口感清爽、酸度高，带有明显的矿物质感。它通常搭配海鲜、鸡肉和鱼类食用。

重要资讯栏

此专栏提供有关该法定产区的进一步参考资料。

符号说明

- 酒质显示，从最差到最优依序排列
- 顶级酒镇或葡萄园
- 年产量
- 气候条件
- 土壤性质
- 酿造红酒、白酒或玫瑰红葡萄酒的葡萄品种
- 酒质赏析

- 推荐酒庄或酒名(香槟酒)
- 相关酒庄(仅限香槟区)
- 搭配菜肴
- 推荐年份
- 红酒、白酒或玫瑰红葡萄酒的保存年限

前言

我对法国葡萄酒的爱恋缘起于青少年时期，当时喜欢流连在父母经营的乡间旅馆所设的酒窖里。颜色与甜度是我对葡萄酒最初的印象，这些红色、白色、粉红色、褐色的液体都有各种不同的甜味。在试饮过几瓶葡萄酒后，我才发现在这些或绿或透明的玻璃瓶中，竟包容如此多种风貌各异的酒液。年轻的勃艮第（Burgundy）红酒散发的覆盆子果香，风味完全不同于陈年勃艮第酒所流露的丝丝野味；沙布利（Chablis）白酒有燧石味，而梅索（Meursault）酒则有坚果香；



同样是波尔多（Bordeaux）红酒，酿自梅多克（Medoc）酒区者带有香味扑鼻的黑醋栗味，而产自圣爱美浓（St. Emilion）酒区者则是黑李香四溢。此外，桑塞尔（Sancerre）酒有醋栗莓的香气，而罗纳河流域的孔德里约（Condrieu）酒中则充满了春天的花香。

化学魔法

当我以年轻游子的身份来到法国后，在专业酒书及无数位热心酒庄主人的协助下继续我的专业养成教育。产自居宏颂（Jurancon）、沙隆堡（Chateau Chalon）及班努斯（Banyuls）等法定产区中的葡萄酒，不管是响当当的佳酿或不见经传的小酒，都让我获得了丰硕的地理与历史知识，这趟学习之旅的确受益良多。旅法期间，我不仅见识到不同葡萄品种各具特色的风味，更体会到不同土质、气候及年份对葡萄酒产生的影响。尤有甚者，当我身处在勃艮第酒区时，更亲身见证了酿酒师在酿酒过程中所扮演的决定性角色。酿酒的化学魔法将简单的葡萄果实转变成神奇液体，深深触动人类感情，并在酒客脑中烙印下深刻的印记。

想要充分了解法国每一款酒，必须对该酒的产区、酿酒师、酒庄及搭配酒的当地料理等有所认识。本书中即综合这些要点专节讨论，并从酒商的酒架上、餐厅的酒单上精心挑选出法国最具知名度以及一些知名度尚低的好酒，——收录在本书中，深入并翔实地探讨其风味与风格。

应避免的陷阱

在探讨法国葡萄酒的风味与风格的同时，有些模棱两可的陷阱也特别提出供各位同人留意。许多酒家都同意法国葡萄酒的“法定产区制度（appellations controlees）”需全部重新修改。酒标上所标示的法定产区名并不能对瓶中酒有任何的品质保障。某瓶波尔多酒或香槟可能让人烦忧尽释，但贴有同一酒标的另一瓶酒却也有可能让人如坠入地狱般痛苦。由谨慎负责、技术专精的酒

所酿造的普通勃艮第酒，以及来自邻区以未符标准的葡萄所酿成的高价特级葡萄园法定产区酒，两相比较之下，前者的品质往往更胜一筹。法定产区制度除了无法提供品质保证外，制度本身的各项规定也相当混淆不清。以修维尼（Cheverny）酒与古尔—修维尼（Cour-cheverny）酒为例，这两种白酒的产区一致，仅仅因使用的酿酒葡萄品种不同而风味截然不同。此外，酿自胡利（Rully）与荷依（Reuilly）葡萄酒风味各有特色；普依芙美（Pouilly-Fume）、普依卢瓦尔（Pouilly-sur-loire）与普依富塞（Pouilly-Fuisse）三个地区的葡萄酒除了酒名外，几无共通之处。诸如此类的例子不胜枚举。

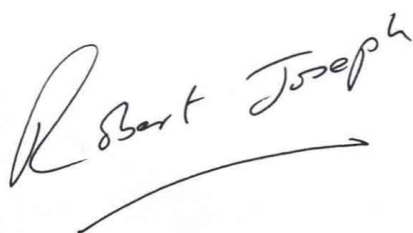
复杂中充满乐趣

有了上述的问题与困扰，难怪越来越多的人宁可选择酒标上只标示夏多内（Chardonnay）、卡本内—苏维农（Cabernet Sauvignon）或梅洛（Merlot）等葡萄品种名称的葡萄酒。但是这种选酒方式，却会漏失葡萄品种之外的许多细致特征。这种错综复杂的因素包括法国各大区块的气候、各个葡萄园的微气候、土壤、葡萄、酿酒师、酒庄及酿酒传统等，这些因素的组合对于不同葡萄酒的风味影响深远，而且组合的变化之多对于不同葡萄酒的风味影响深远往往令人咋舌，或许就是因为这种复杂程度，才使得酿酒史悠久的法国葡萄酒仍处处充满惊奇与惊喜，更赋予法国在各国酒产国之间历久弥坚的领导地位。

通向迷人世界之门

提供读者进入法国葡萄酒迷人世界的途径，以及提醒同人注意数款法国酒的潜力和陷阱，是编订本书的目的。更重要的是，希望读者在合上这本书的同时，都能更有信心并以更专业的知识品鉴大部分的法国葡萄酒。我衷心盼望读者在阅读本书时，只享受到我在收集资料与着手定做时所感受的那一半乐趣，而不是我所曾经历的那一半辛劳。

罗伯特·约瑟夫

A handwritten signature in black ink, reading "Robert Joseph". The signature is written in a cursive, flowing style. Below the name, there is a long, horizontal, slightly wavy line that serves as a decorative flourish.



法国葡萄酒 绪论



葡萄酒的历史

《旧约·圣经》里曾提到以葡萄汁发酵而成的饮料具有神奇的力量，会令人感到愉悦。不过真正将酿制葡萄酒的艺术发扬光大的是法国人。

对于那些必须遵照医生指示限制每周饮酒量的人来说，下面的事实可能会令他们心有戚戚焉。回顾人类历史的重要阶段，酒几乎是最安全且最健康的饮品。尤其在有足够干净的水可以饮用的年代。

有些法国葡萄酒农在民族沙文主义的驱使下，坚信他们的祖先是人类中最早知道要将葡萄转化为酒液的鼻祖。事实上，虽然法国人对酿酒艺术的发展与推广贡献伟大，并创立了许多世界级的佳酿，但是最早开始酿酒的人并不能算是法国人。《圣经》故事中提到，诺亚是第一个品尝葡萄酒美味的人类。据《圣经》所载，诺亚方舟在绕行当时的国境（推测应为今

天的土耳其）后靠岸不久，注意到有只山羊在吃完葡萄后，晕头转向、行为滑稽可笑。于是他试着栽种了

一片葡萄园，然后颇令其子孙羞愧的，诺亚“喝下葡萄酒后醉倒了，在帐篷中褪去全身衣物”。若故事属实，那么诺亚非但是第一个喝酒的人类，也是第一个喝醉的人。《圣经》中不断提到葡萄酒，另一个例子是，洛特（Lot）的两个女儿将父亲藏在酒窖里，三个人连续灌了两夜的酒，女儿借此与父亲性交，以延续父亲的血脉。



诺亚的绝技

据《旧约·圣经》记载，诺亚是第一个酿酒的人。安德烈亚·皮萨诺（Andrea Pisano）这幅14世纪的浮雕作品，所描写的就是喝酒后的诺亚。

低温保存

无论你喜欢哪一个版本都无碍于葡萄酒的持续发展，因为，不用多久人类就已经发现葡萄汁有将近一半的概率可以成功地转变为葡萄酒。运气好的话，转变为葡萄酒甚至还相当好喝。同时经验也让人类了解到，发酵过的葡萄汁虽然比较浓烈和耐久藏，但却极易受到细菌作用而转变成酒醋。我们现在知道这类细菌在温暖的气候下较为活跃，在冰箱尚未发明及二氧化硫还未用来防止酒液感染细菌的年代，几乎只有酿造于比较寒冷地区的酒才有可能在酿成一年后还可入喉。



波尔多港

莫奈于1871年所画的波尔多港，由簇拥的商船船桅不难看出波尔多港当时的贸易潜力。



酒就是春药

画家鲁本斯 (Peter Paul Rubens) 画笔下的洛特与其两个女儿。画中所示是两个女儿打算灌醉父亲，以便为人类创造下一代。

从最早有酿酒记载的中东地区到世界各文明古国，几乎都与葡萄酒的发展历史息息相关。考古学家发现，埃及的酿酒历史至少在3000年；而相关文献也显示，马可·波罗早在1400年时就已享受到从波斯出口到中国的葡萄酒了。罗马人对于葡萄酒的饮用更是讲究，甚至将最初的佳酿存放100年之久，并将葡萄树引进不列颠群岛。考古学家也发现，当时的英国和现在一样，进口葡萄酒比本国酿造的葡萄酒更受欢迎。

欧洲移民带着葡萄酒及葡萄株远渡重洋来到新世界，从19世纪末叶起，酿酒业在全球各地的普及发展已是不可阻挡的趋势。



波斯人

葡萄酒一直是宫廷及文明生活的表征，画中所示是一位波斯王子在禁宫中享受美酒。

法国葡萄酒的历史

修士、帝王以及参与革命的人士都对法国酿酒工业的发展有所贡献。近年来，法国的葡萄酒业在受病虫害肆虐后，又因超级市场的行销制度而为之改观。

现已无从知道以法国境内的葡萄来酿酒始自何时，不过可以肯定，在耶稣诞生的前 500 年，饮酒在法国已经是一件很普遍的事。最先开始享用法国葡萄酒的外地人应该是地中海沿岸从事贸易活动的腓尼基商人及希腊商人。地中海沿岸的气候条件配合已有的原生葡萄品种，再加上这些外地商人都以谷船装酒，运输不易，因此他们很早就想到可以在这里自行酿造葡萄酒。

在公元 1 世纪时，当时统领法国北部的罗马人在各地大量栽种葡萄并进行酿酒，当时的许多地区如今已成为葡萄酒的同义词。当时的酒农大多采用罗马

中世纪的葡萄丰收

这是一幅过度美化的作品。15 世纪时的法国贵族应该不可能如此盛装地参与葡萄采收工作。



查理曼大帝

据传查理曼大帝曾为了挑选新葡萄园的所在地而大费苦心。

人的酿酒方法，而且在罗马帝国倾覆后，还继续从事酿酒并推展酒品贸易。

从酿酒业草创之初，法国酒农就得四处寻找能让葡萄长到最佳成熟程度的理想土地。据传公元 9 世纪时，法国的查理曼大帝就已在勃艮第酒区（Burgundy，见 98 - 141 页）的高登（Corton）山丘钦选一块坡地种植葡萄了。查理曼大帝发现这块坡地因

为阳光普照，所以每年的冬雪融化得最早。

普及的过程

公元 10 - 13 世纪间，法国各地纷纷建起了教堂与修道院，这些宗教机构在葡萄酒的发展过程中扮演着重要角色。法国毕竟幅员辽阔，陆路交通的不便限制了酒的运销与市场的拓展。有舟楫之便





拿破仑的遗产制度

图中的拿破仑正在签署《拿破仑法典》，这部法典规定包括葡萄园在内的一切遗产都要平均分配给所有后代子孙。

的地区如阿尔萨斯(Alsace, 见 58 - 69 页)以及有海港之利的波尔多酒区(Bordeaux 见 70 - 97 页), 当然占尽发展优势。

1650 年左右, 软木酒塞的发明更促进葡萄酒的普及化。18 世纪 80 年代, 一场法国大革命让教會的葡萄园一律转售给中产阶级与酒农。1804 年颁布的《拿破仑法典》, 规定财产必须平均分给所有后代子孙, 不论年龄或性别均需一视同仁。

传承的中断

葡萄园的过度分割以及新一代地主的加入, 使得专业商应运而生。这些酒商负责收购各家小酒庄的葡萄酒, 加以混调后销售。道路、运河及铁道的增建与改善, 更方便了这些酒商的市场拓展。

法国大革命后约 100 年, 法国葡萄酒业陷入空前灾难期。首先是霜霉(mildew)及粉苞菌(oidium)的严重威胁, 要命的灾难是葡萄根瘤蚜虫(phylloxera)到处肆虐, 全国的葡萄植株几乎无一幸免。

经此大难后的法国酒农只好重新进行葡萄株栽种, 或者采取更彻底的解决之道, 将葡萄株嫁接在不怕蚜虫侵袭的其他葡萄品种上。过去曾享有盛名的葡萄园面积大幅缩小, 熟悉的葡萄品种也

逐渐销声匿迹, 以致在两次世界大战之间, 不实的酒标标示纷纷出笼。这种情形一直要到 1930 年法定产品制度订定后才获得改善。

20 世纪下半叶, 新兴酿酒国家凌厉的竞争攻势, 促使法国酿酒业者更积极地钻研葡萄种植与酿酒等相关的问题与解决之道。随着法国葡萄酒业的迅速发展, 过去不受重视的南部若干酒区也重新被寄予厚望。

竞争的压力改变了酿酒业, 同时也改变了葡萄酒的选购饮用习惯。超级市场如雨后春笋般纷纷冒了出来, 其普及性与便利性让酒客有更多机会品尝来自不同酒区的葡萄酒。今天多数的法国消费者重质而不重量, 对于酒质日益讲究, 这也促使许多酒庄不断提升品牌品质以及开发更精良的葡萄酒, 不过许多法国年轻人并不喝葡萄酒, 这也解释了酒庄发展重点转向海外市场的原因。

超级行销的革新

如此轻易就能买到一瓶物超所值的葡萄酒, 这是罗马人及查理曼大帝时代的人所难以想象的。



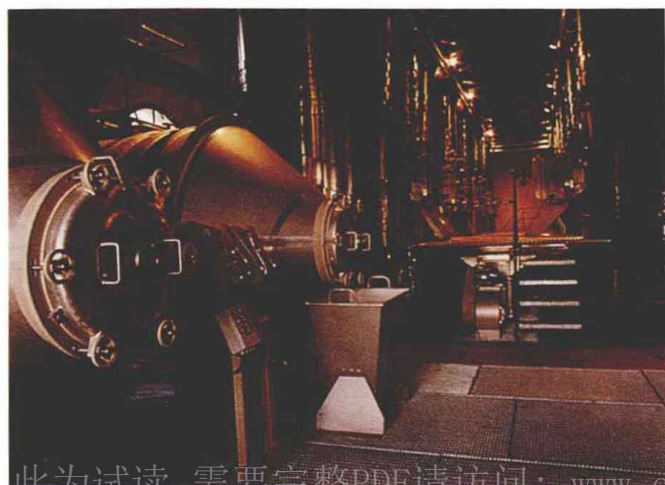
葡萄酒的酿造

酿酒对于人类来说是最简单也是最复杂的一项活动，因为酿酒必须结合农业技术、园艺学、烹饪及化工知识与专长。

法语中找不到“oïne maker (酿制葡萄酒者)”及“winery (葡萄酒酿造厂)”这两个英语世界普及的用语。对法国人来说，将葡萄变成酒的人叫做“vigneron”或“viticulteur (酒农、葡萄种植者)”，这两个字强调与葡萄园的关系胜过葡萄转化为酒的过程。至于与酿酒厂相关的法文，则仍沿用“cave (酒窖)”一字，用以泛称流程已标准化、使用电脑化管控，甚至有着如半导体厂房般外观的现代酒庄。

依照法国传统，除了波尔多、香槟及阿尔萨斯酒区外，所有酒标上最显眼的字莫过于酿酒葡萄的产地名字，酒庄名称往往只以小字体印刷。而新兴的酿酒国家恰好相反，总在酒标上以斗大字体打上酿酒师或酒庄的名字。

观念的差异



此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbook.com

上述的做法显示出法国酒业坚守传统的使命感，以及深信“酒是葡萄园产物”的观念。新兴酿酒国家的酒庄大多不会反对这种论调，不过美国及澳洲的酒庄通常还是比较强调葡萄在酒厂中的变化过程。1990年之后，这两种观念起了冲突，当时英国的酒类零售商因为不满意某些法国酒区的酒，干脆运送一批澳洲籍或在澳洲受过训练的“飞行酿酒师”专程到法国的合作社去为他们酿制葡萄酒。



卡邦尼乌斯酒庄
(Chateau Carbonnieux)

酒庄装瓶算是一种新观念。第二次世界大战以前，酒庄总是将成桶的酒卖给酒商公司，由后者进行装瓶销售。

葡萄酒装瓶

在过去，法国葡萄园因为无力购买木制压榨机、酒桶及发酵容器等设备而极少自己进行酿酒。采收的酿酒用葡萄往往送到修道院或酒庄去集中处理。甚至在勃艮第酒区有些自行酿酒的小型葡萄庄园，还是会将酿好的葡萄酒成桶卖

给酒商 (negociant) 去进行混合调配及装瓶销售。今天勃艮第酒区中由“酒庄 (domaine)”自行装瓶上市的情形已经越来越普遍，占该区葡萄酒总产量的新式酿酒

现代化酒庄使用不锈钢容器来酿酒，例如这座位于波尔多酒区的欧布赖恩酒庄 (Chateau Haut-Brion)。