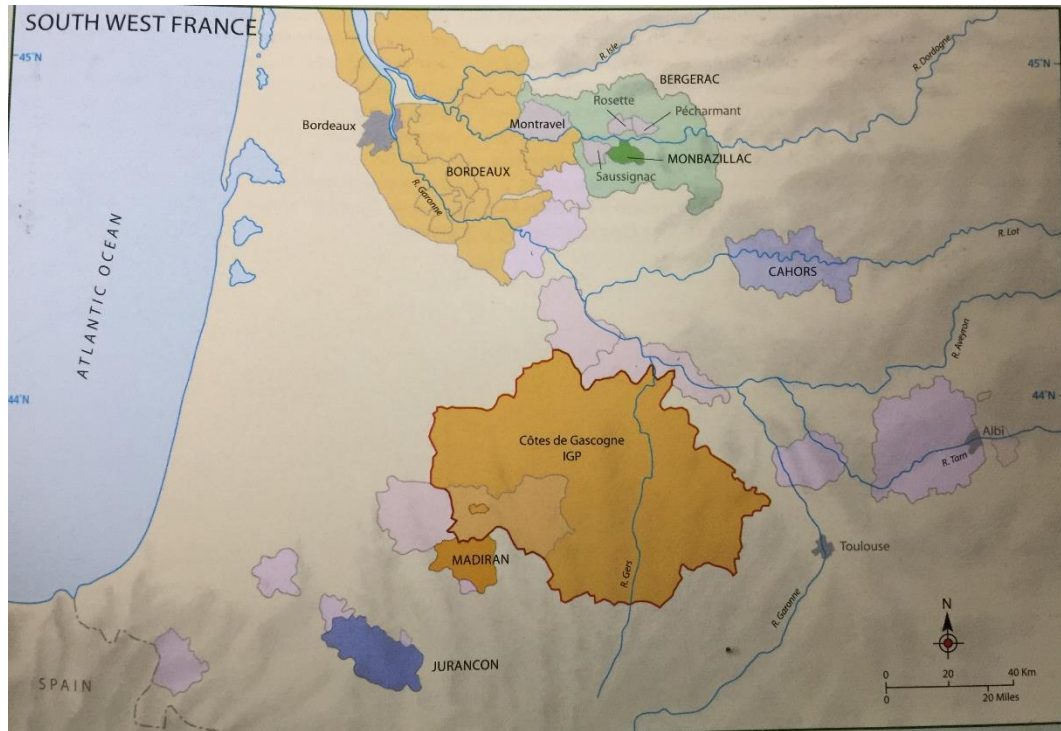


South-West France



历史与概述

除了波尔多以外，法国西南部还有许多产区，它们有着很高的性价比。这些产区主要分为两个部分，一类是靠近波尔多的一些产区，其风格、品种和特点都与波尔多相似，受到波尔多极大的影响，但在贸易商却长期受到波尔多的限制（处于上游且被视为商业竞争对手）；另一类离波尔多较远，风格、品种和特点都与波尔多存在明显不同。法国西南产区敢于使用先进的酿造技术，有许多年轻而充满激情的酿酒师在这里大胆尝试，风格多样，既有大量国际品种，也有许多本地的品种。合作性酒庄在这些产区很重要。

法国西南产区众多，以下仅是几个重点产区概述。

Bordeaux Copies

从两海之间以东的 Dordogne 河沿岸，这里的气候与波尔多相似，但没那么多海洋性影响。

Bergerac AC，是这里最主要的 AC 产区，13000ha，可以用波尔多品种生产红白葡萄酒。在 Bergerac 其中，有 13 个较小的产区，有的享誉世界，有的则难以出售。总体来说，这里长期处于波尔多的阴影之下。这里的气候介于海洋性和大陆性之间，土壤类型也从冲积土、黏土到石灰岩都有，风格多样。自根瘤蚜侵袭以后，这里的葡萄园面积也大受打击，如今这里以 Semillon 和 Merlot 为种植量最大的红白品种，但必须混合酿酒，不能采用单一品种。

Monbazillac AC，是 Bergerac 内部最有名的贵腐甜酒产区，约 2000ha，品种为 Semillon，长相思和 Muscadelle（在这里尤为成功）。这里只允许人工采摘，质量很高，同时具有跟高的性价比。这里的产量限制比 Sauternes 宽松得多，但优质的年份其产量也会控制的很低。跟它相似的还有 Saussignac AC 和 Haut-Montravel AC。

此外，在 Bergerac 里最出色的干白产区还有 Montravel AC，而 Rosette AC 主要产一些半甜白。Pecharmant AC 则是红酒产区。

在 Bergerac 以南，还有一些靠近波尔多的产区，比如 Cotes de Duras 和 Cotes du Marmandais AC。这些产区在波尔多品种的基础上，有时会加入一些本地品种，风格也相对波尔多更加轻盈。比如 Duras 的白葡萄酒里经常会有 Mauzac 和 Ondenc 参与混合，但主要还是长相思，而 Marmandais 以红酒为主，常有 Abouriou 参与混合。在 Garonne 河谷有 Buzet AC，红酒为主，也产一些桃红和白葡萄酒，这里的合作性酒庄占到了几乎所有的产量。

South-West Wines

Cahors AC，位于 Garonne 河的支流 Lot 河谷中，历史上这里产单宁和陈年能力极强的黑酒。如今，这里的风格并不一致，因为这里既有位于河谷底部肥沃土地上的葡萄园，也有位于斜坡或高原处土壤贫瘠的石灰岩为主的葡萄园，称作 causses。这里最重要的品种是 Malbec，当地叫 Auxerrois 或 Cot，在酒中至少占到 70%，其余部分由梅洛和 Tannat 参与混合。最优质的酒会在橡木桶中熟化，颜色很深，单宁很高，有浓郁的黑色浆果风味，通过缓慢熟化能得到雪松和土壤等风味。

Cahors 受到地中海和大西洋的共同影响，虽然冬天比波尔多冷，但能酿出特别浓缩的酒，早年间常被用来和较为清淡的波尔多红酒混合。当时为了让酒更加浓缩，甚至有将一部分葡萄汁煮沸以浓缩颜色和糖分的做法。后来根瘤蚜侵袭后，加上火车通车让法国南部更加受到欢迎，这里开始衰落。近年来，复兴在进行，有的采取较长时间浸皮并使用橡木桶熟化的优质生产商，比如 Ch du Cedre 等，赢得了很好地声誉。但仍有一大部分的酒比较清淡，显得有些粗糙。

Madiran AC，1400ha，位于较南部，这里的红酒主要使用色深高丹宁的 Tannat 品种混合酿造，至少占 60%，混合赤霞珠、品丽珠和 Fer（或叫 Pinenc，色深而浓郁）等品种，橡木桶熟化至少 20 个月。这些酒传统上需要长时间的瓶中熟化以柔和单宁，但如今利用更成熟的葡萄加上除梗和微氧化 micro-oxygenation 等酿造技术，能生产出有着浓郁黑色浆果风味，单宁虽然高但成熟柔和的葡萄酒。最著名的生产商包括 Montus 等。

Jurançon AC，位于 Pyrenees 山脚下，仅 1000ha，气候相对凉爽，海拔 300 米左右，生产干白（Jurançon Sec AC）和甜白葡萄酒。这里雨水充足，土壤类型多样，最出色的是主要用高酸的 Petit Manseng（高质量白葡萄品种，特别适合酿造甜酒，粒小皮厚果汁少，适合挂在枝头风干），Gros Manseng（种植量和产量更大，没有 Petit Manseng 适合酿甜酒，缺少细腻，但仍然不错）和 Petit Courbu（增加酒体）来酿造的风味复杂的甜白，不受贵腐影响而靠的是 passerillage 来浓缩糖分，有时可到 12 月才采摘，产量限制为 40hl/ha 但常远低于这个标准。这里的甜白至少 35g/L 的残糖，有着浓郁的杏子、柚子等果香，还有一些新橡木桶带来的风味。

Gaillac AC，位于西南产区的最东边，历史上很重要的葡萄酒产区，风格极富多样性。这里有清爽的干白，使用长相思，Semillon，Mauzac（酸度不错，明显的苹果皮风味）和 Len de l'El（缺乏酸度）等品种混合或偶尔单独酿造。这里也有使用 Ondenc 等酿造的甜白（混合上述品种，橡木桶熟化，质量出色），以及使用 Duras，Braucol，Fer，Gamay，Syrah 以及其他本地或国际品种酿造的充满香料风味和结构感的红酒。

Gers IGP 和面积更小的 Côtes de Gascogne IGP，大致位于波尔多东南的 Armagnac 基酒

的产区（与 Madiran 也有一定重合），主要生产一些芳香而清爽的白葡萄酒，带有青苹果风味，经常使用 Armaganc 常用的品种和一些国际品种，比如 Ugni Blanc，Colombard，Gros Manseng，长相思和霞多丽等。

此外还有许多产区分布在法国西南，更具特色，但四级不作要求。比如 Toulouse 北边的 Fronton AC 以 Negrette 为主酿造红酒和桃红，也用 Mauzac 酿造一些白葡萄酒等等。