

# Loire

## Loire 概述

### 历史与概述

卢瓦尔河是法国最长的河流，从法国中部起源，向北行经大约 400 公里，然后折向西部并最终流入大西洋。其中下游是葡萄栽培比较密集的区域，而按照地理范围，可以大致分为四个区域，戏称为“NASTY”。

早期，卢瓦尔河凭借着河流和大西洋的优势，发展起了自己的葡萄酒贸易。法国大革命以及现代化的运输方式普及之后，卢瓦尔河的贸易开始下滑。二战之后，其开始复苏，有不少酒获得了国际上的关注，不过最主要的市场还是法国本地。

### 气候

卢瓦尔河产区面积很大，各个区域的气候并不相同。**Central Vineyard** 有着凉爽的大陆性气候而 **Anjou** 和 **Nantais** 则受到了很多大西洋的影响，有着更偏向于海洋性的气候。卢瓦尔河及其支流也起到了一定的调节气候的作用。由于地处葡萄的生长的北部边际地区，每年天气的差异也会直接导致葡萄品质的差异。因此，一些叶幕管理技术的改进能够增加葡萄的成熟度，并保证采收时葡萄的健康。特别是针对一些有陈年潜力的葡萄酒，这些技术的改进减少了年份差异对其品质的影响。

### 土壤

（在产区中分别讨论其多样性）

### 品种

卢瓦尔河允许种植的品种多种多样，其中最重要的一些品种有以下这些。

**Chenin Blanc**，有时也被称为 **Pineau** 或 **Pineau de la Loire**，是最具有多样性的品种之一，发芽早，成熟晚。在 **Touraine** 和 **Anjou-Saumur** 区域生产一些最出色的白葡萄酒，有干有甜，有静止也有起泡，风格的多样性源于采摘时葡萄成熟度的不同。近年来，人们喜欢追求较高的成熟度，即使是干白风格，也常有着较高的酒精度、相对较低的酸度以及一点增加酒体的残糖。白诗南的果串成熟不均匀，所以如果处理不够精细的话，酒中会有着一些植物的香气。而最优秀的生产商会分多次进入园中筛选并采摘这些葡萄，以确保成熟的葡萄不会腐烂，同时也不会有完全不成熟的葡萄混入酒中。

一般而言，达到 10-11 度的潜在酒精度的葡萄酒基本成熟了，如果在这时采摘则是为了制作起泡酒。而对于干型、中等甜度和甜型的葡萄酒，其葡萄的成熟度往往也越来越高，甚至包括自然风干的 **Passerillage** 或者贵腐的风格。

白诗南最喜欢石灰岩，其本身的高酸度也让它具备极强的陈年能力，不过特别成熟的葡萄虽能酿出饱满而复杂的风格，但更加适合在前十年饮用。年轻的白诗南的果味可以从新鲜的苹果到热带水果，取决于采摘时的成熟度。此外它也常有着 **smoky** 般的矿物质风味，以及橙子酱般的贵腐风味。随着陈年，白诗南的口感会变得饱满而圆润，产生蜂蜜的味道。有时候虽然酒里有不少残糖，但与风味结合得非常和谐，让人难以察觉。

**Melon Blanc**，有时也被称作 **Muscadet** 或者 **Melon de Bourgogne**。起源与勃艮第，但在 16-17 世纪时被逐出勃艮第。它早熟，能抵御霜冻，因此能适应海洋性气候。这是一个相

对 **neutral** 的品种，优质的酒中有着青苹果和青草的风味。正是这种淡雅的风格，使之成为一种百搭的葡萄酒，适合配餐。

**Sauvignon Blanc**，在卢瓦尔河常在酿造时注意避免过多的草本风味和果香。为了做到这一点，往往采用相对高一点的发酵温度，并且在旧橡木桶中进行发酵。与新西兰的风格相比，更加收敛与克制。

**Cabernet Franc**，由于开花和成熟的时间较早，能适应凉爽的气候，因此适合种植在卢瓦尔河产区。品丽珠酿的酒比较芳香，单宁较轻，酸度很高，颜色不太深，适合轻微冰镇后饮用。卢瓦尔河也制作更加出色且能陈年的风格，单宁结构更加明显并且会使用橡木桶熟化。品丽珠的红酒常显得有些 **rustic**，果香直接，常有些植物性香气，不过精心的葡萄园管理可以让葡萄达到糖分和风味的完全成熟。此外品丽珠也可以制作桃红葡萄酒。

**Grolleau**，**Touraine** 的常见红葡萄品种，产量极大。其在卢瓦尔河的种植正逐渐被 **Gamay** 和品丽珠所取代，目前有大约 2000ha 的种植。可以做桃红酒，是 **Rose d'Anjou** 的主力品种，但不可以做 **AC** 级别的红酒。

## 种植

近年来，卢瓦尔河的酒农做出了许多改进葡萄质量的调整，提升了葡萄园管理技术以确保葡萄获得更好的糖分和风味的成熟，并减少了降雨或者河流周边的潮湿环境导致的霉菌滋生。种植密度比较大，枝叶的旺盛生长也在通过葡萄园管理技术得以抑制。机械采收很常见，但不适用于甜酒和起泡酒。许多生产商也在尝试有机或者生物动力，但凉爽且有些潮湿的气候让其施行起来较为困难。

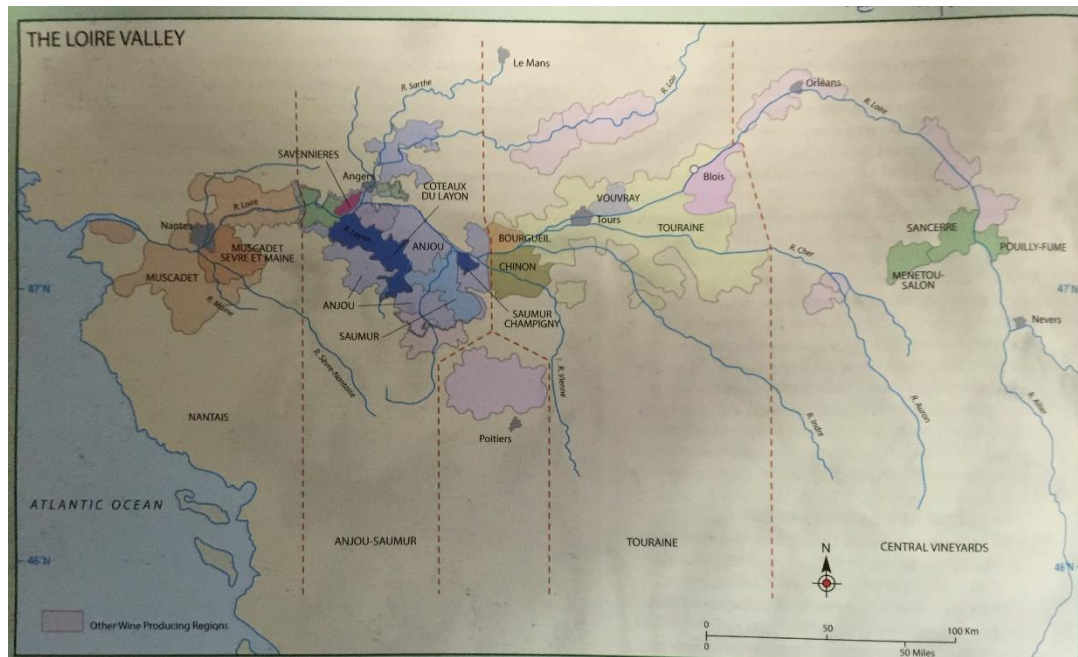
## 酿造

传统上这里的白葡萄酒生产商的理念与德国比较相似，避免 **MLF** 和新橡木桶，喜欢使用惰性容器发酵和熟化，装瓶时间也比较早。后来经历了国际市场的竞争和甜酒的衰落，这里也开始实验起了各式酿造手段，比如小橡木桶发酵和熟化，**MLF** 等。对于红酒而言，也在通过发酵前浸皮，温控（有时候需要升温），淋皮等手段更好地提取颜色和单宁。糖强化在卢瓦尔河很普遍，一般不得提升超过 2.5 度。

## 市场

**Muscadet** 在 1991 年的一次严重的霜冻导致减产 90% 之后，在出口市场一直难以发展。目前果香新鲜的风格开始引领其复苏。**Sancerre** 和 **Pouilly-Fume** 一直很成功，价格不算上升，生产商也不断投资和改进其设备和技术。近年来，卢瓦尔河的红酒也在改善其名声，致力于更高的风味成熟度，制作出更加柔和而非清瘦的风格。

目前，卢瓦尔河的 **PDO** 级别的葡萄酒的年产量为 3 亿升，这个产量在法国 **PDO** 产区中排第三，仅次于波尔多和罗纳河谷。在卢瓦尔河，白葡萄酒的产量约占 50%（在下降），红葡萄酒占 20%（在上升），此外还有些桃红和起泡酒。其基本的生产结构也是由酒商、合作性酒庄和酒庄 **estates** 构成的。



## 产区

### Regional (Rosé de Loire, Val de Loire IGP)

不像法国其他产区，这里没有一个大区级的 Loire AC。所有的 AC 产区约 70 多个，占到了 75% 的产量。大区级的 PDO 并不多，Cremant de Loire AC 是起泡酒，且集中在 Saumur 生产。Rose de Loire AC 可以算作一个大区级的 PDO，但也主要集中在 Anjou 生产。它是干型的，可以使用各式卢瓦尔河的品种，比如品丽珠，赤霞珠，黑皮诺，佳美，Grolleau 和 Pineau d'Aunis 等，但至少需要 30% 的 Cabernet 品种。Rose de Loire AC 可以在 Anjou-Saumur 和 Touraine 两个大区生产，干型使其最大的特点，质量在 Rose d'Anjou 和 Cabernet d'Anjou 之间。

Val de Loire IGP 是一个大区级的 PGI 产区，包含了 13 个省，经常作为单一品种的葡萄酒的选择，产量占 10%，此外还有 15% 为无地理标志的葡萄酒。比如用长相思、白诗南和霞多丽酿造的白葡萄酒以及用 Gamay、品丽珠和赤霞珠酿造的桃红或红葡萄酒。这些酒往往风格简单清新，有着卢瓦尔河一贯的酒体轻盈，果香新鲜的特点。这里也有一些更加饱满的橡木桶熟化的霞多丽。在卢瓦尔河也可以使用一些其他的 IGP 酒标，但较罕见。

### The Nantais

Nantais 区域位于卢瓦尔河入海口这一段，海洋性气候，冬季短暂温和，全年降雨平均，夏季温暖，春季的霜冻很少见。

Muscadet AC 是这里面积最大的产区，但产量不大，质量也很平庸，其葡萄园遍布在 Nantes 以南的平缓的山丘上。在 Nantes 的东南处，有着更加优质的 Muscadet Sèvre et Maine AC，葡萄园也分布在平缓的山丘上，占到了整个 Nantais 区域 3/4 的产量，也是卢瓦尔河产量最大的 AC 产区。这里也有一些优质的地块能出产有陈年潜力的葡萄酒，比如以黏土为主的 Vallet 和以页岩和花岗岩为主的 St-Fiacre。西南角的 Muscadet Côtes de Grandlieu AC 也出产优质的葡萄酒，其位置环绕着一片大湖 Lac de Grandlieu，气候受到湖水的调节。Muscadet Coteaux de la Loire 位于河流的北部，有非常古老的葡萄园，风格更加饱满，酸度相对没那么高。

这里的土壤具有多样性，最主要的是 schist 和片麻岩 gneiss，也有一些 granite 和 sand。这些松散的土壤结构有着很好的排水性和贮存热量的能力。传统上，这里的葡萄藤使用 gobelet 系统整形，但随着机械化的普及，逐渐开始使用 VSP 系统。这样的调整也方便了春季摘芽 debudding 和夏季的除叶 deleaf 的工作，是葡萄的风味能更加浓缩和丰富。

Muscadet 所有的葡萄酒都是干型的，这种有些清瘦尖酸的风格是他们的典型特征。但近年来，更加柔和易饮的风格是目前的一大转变，橡木桶发酵、冷浸渍和搅泥等手段也在被尝试应用。糖强化 Chaptalisation 在这里应用普遍，但不得强化超过 12 度，这也是法国唯一规定了最高酒精度的静止酒产区。传统上，葡萄酒是在大型旧桶里发酵，目前水泥或不锈钢发酵罐更为常见。这样风格的酒适合年轻时饮用，搭配海鲜是其最大的目的。

Sur Lie 的酒标术语有着商业上的重要性，指的是葡萄酒经过了一整个冬天与酒泥接触，然后在来年春天过滤装瓶，在三月份的第三个星期四以后才允许发售。装瓶有两个法定时间，一是在收获来年的 3 月 1 日到 6 月 15 日之间，二是在收获来年的 10 月 15 日到 11 月 30 日之间，第二个装瓶时间有着更长的酒泥接触。Sur Lie 的酒必须在当地酒庄装瓶，因此可移动的装瓶流水线很普遍，在春天会被用于不同酒庄进行装瓶。而酒商也必须购买葡萄或者葡萄汁，不可以购买熟化好的酒进行装瓶。由于没有太复杂的酿造过程，这种酒新鲜而精致，可能还有些微小的起泡。与酒泥接触能增加一点酒体和少量酵母风味，并帮助葡萄酒在装瓶之前保鲜。这里最出色的生产商有 Domaine de l'Ecu, Domaine de la Noe 等。

## Anjou-Saumur

Anjou-Saumur 大区位于卢瓦尔河的中心，西边与 Muscadet 相接而东部到达 Saumur 小镇附近。这里大陆性的气候影响要小于海洋性气候的影响，冬季比较温暖潮湿，春天来的比较早，而生长季很长且温暖，夏季气温经常超过 30 度，年均降雨量 500mm。这里也是卢瓦尔河产量最大的产区，红、白和桃红葡萄酒的产量各占 1/3，而大多数优质的葡萄酒都来自河流南边。这里也有着丰富的土壤条件，包括火山土，页岩，石灰岩，变质岩等各式土壤。

Saumur AC 位于大区的东边，Saumur Blanc 与 Anjou Blanc 相似，主要出产白诗南酿造的干白葡萄酒，酸度高，有时会使用橡木桶发酵和熟化，可混合 20% 以内的霞多丽和长相思。Saumur Rouge 与 Chinon 或 Bourgueil 相似，使用品丽珠，赤霞珠或者 Pineau d'Aunis 酿造，但主要是品丽珠，风格轻盈，产量比 Saumur Blanc 大一些。Saumur-Champigny AC 出产这里最优质的以品丽珠为主红酒，石灰岩土壤，果香新鲜，大多也不太适合陈年。生产商不断地适应消费者的习惯以保持其流行，而饱满柔和，果香新鲜的风格是目前趋势。和它东边的 Chinon 一样，这里的酒窖也是由在 tuffeau 土壤（一种 limestone 土壤，让葡萄保持高酸）中挖掘而成的。Saumur 也同样是一个起泡酒的重要产地。这里也有轻盈的桃红葡萄酒 Cabernet de Saumur（偏干，最多 10g/L 残糖）和半甜白 Coteaux de Saumur（晚收白诗南酿造）。

Anjou AC 面积较大，包含了红、白和桃红各种类型的葡萄酒。与 Touraine 相似，这里的葡萄品种也多种多样，白诗南和品丽珠（占到了 1/3）是最重要的两个品种。由于目前对于半甜和甜型葡萄酒的需求在下降，而对于高品质干白的需求在上升，所以近年来 Anjou Blanc 的风格被创造并逐渐流行。这种风格使用至少 80% 白诗南，常混合霞多丽和长相思，人工多次往返葡萄园采摘，确保葡萄完全成熟以达到 13 度的潜在酒精度。这些酒在新橡木桶中发酵和熟化，然后再经过至少一年的瓶中陈年以融合风味。许多人认为这是卢

瓦尔河最优质的葡萄酒风格之一。Anjou Rouge 则是通用的红葡萄酒 AC，主要使用品丽珠和赤霞珠酿造；还有 Anjou Gamay，也是清爽的风格。此外还有 Anjou-Villages 或者 Anjou-Villages + commune 用于指代较好的产区。Anjou-Coteaux de la Loire 为白诗南酿造的甜酒 AC，常有贵腐影响。

Grolleau (Groslot)是 Anjou 独有的红葡萄品种，产量很大，主要用来制作 Rose d'Anjou 或起泡酒。对于这里的桃红葡萄酒，有三个不同的 AC。最优质的为 Cabernet d'Anjou AC，半甜风格（至少 10g/L 残糖），使用品丽珠和赤霞珠酿造，有些植物香气，酸度也很高，有一定陈年能力。Rose d'Anjou 偏干一点（off-dry 或半干），主要使用 Grolleau 以及品丽珠和其他本地品种（比如 Pineau d'Aunis 等）酿造。Rose de Loire AC 属于全区级的 AC，但主要在 Anjou 这里酿造，干型，至少需要 30% 的 Cabernet 品种。Anjou 最出色的生产商有 Domaine de Bablut, Philippe Delesvaux, Chateau des Forges 等等。

Coteaux du Layon 位于卢瓦尔河的支流 River Layon 两岸，这里是受到山脉保护的河谷，这里的白诗南适合产生贵腐，酿造半甜或甜酒。最好的葡萄园种植在陡峭的斜坡上，土壤条件多样，Chateau Pierre-Bise 甚至会将不同土壤的葡萄分别酿造以区别风土。Coteaux du Layon AC 有着新鲜的果香和较高的酸度，酒精度在 12-14 度之间，贵腐的风味或多或少，给酒增加了结构和酒体。这里有不少并不够优质的甜酒，但优质的酒其风味与德国优质甜酒相似，但更加饱满，果实的潜在酒精度常达到 20 度，最终残糖常超过 100g/L。采摘的人员需要多次往返葡萄园以挑选葡萄，越晚采收葡萄越甜。根据甜度不同，酒标上可能出现 Demi-Sec, Moelleux（较甜的风格）和 Liqueux（极甜的风格）等术语。还有 Chaume 被认为是这里的 premier cru，出产质量极高，陈年能力极强的白诗南甜酒。还有一些村庄可以将名字印在酒标上，作为 Coteaux du Layon-Villages 出售。

Bonnezeaux AC 和 Quarts de Chaume AC 是其中两个较小的产区，拥有自己独立的 AC，品质卓越。Quarts de Chaumes 使用贵腐葡萄和在枝条上干缩的葡萄为原料，年产量仅有几千箱，葡萄园面积不过 40ha。这里有着褐色的 schist 土壤，葡萄藤大多为老藤，产量限制为 25hl/ha，非常浓郁。Domaine des Baumard 和 Chateau Pierre Bise 是具有代表性的出色生产商。Quarts de Chaume 可以在酒标上标注 grand cru，且残糖至少 85g/L。Bonnezeaux AC 大约有 80ha 的葡萄园，分布在三个小山上，也是贵腐或者晚收的风格，风格、质量和价格都与 Quarts de Chaumes 相似。

Savennières 位于卢瓦尔河的北岸的山坡上，空气循环好，所以不长贵腐，但可以做晚收风格的白诗南，酿造成为干型，酒体饱满，风味复杂的风格。这类酒在年轻时显得过于尖酸，但如同优质的 Vouvray，经过长期陈年能发展出多层的蜂蜜、smoky-mineral 等风味。这里仅 130ha，年产量不超过 30000 箱，每公顷的产量很低，葡萄浓缩度很好。Domaine des Baumard 是传统风格的代表生产商，但其风格只适合资深爱好者。近年来一些 Layon 的生产商在这里购置田产，生产更加柔和饱满以及各种甜度的风格，在年轻时即可饮用，但也保留着充满矿物质的复杂风味，比如 Domaine des Forges, Chateau de Varennes 等。

## Touraine

在卢瓦尔河中部，距离大西洋约 200km 的位置，属于 Touraine 大区。这里的气候有着海洋和大陆的双重影响，温暖的春季到来的比较早，但夏天则不至于过于干燥和炎热。这里的葡萄园主要集中在两块区域，西边主要为红酒产区，而东边则出产更出色的白葡萄酒。这一带 AC 产区众多，以下是最重要的一些。

Touraine AC 是一个区域性的 AC 产区，分布在卢瓦尔河及其支流 Cher River 的两岸区域，土壤以燧石、沙土、tuffeau 和石灰岩为主，具有一定多样性。这里的气候有区别，东边展现出大陆性气候，冬季非常寒冷，而西边则有大西洋的调节。这里的红酒主要由品丽珠、佳美、马尔贝克 Cot、赤霞珠、黑皮诺等品种酿造，干白则以长相思或偶尔使用白诗南和霞多丽酿造（霞多丽的比例不得超过 20%）。酒标常出现品种的名称，并经常以 Sauvignon de Touraine 这种形式命名。有些出色的村庄可以将自己的名字连在 Touraine 后面，比如 Touraine-Amboise 等。

Vouvray 有 2200ha，用白诗南酿造白葡萄酒，风格多样，包含静止、微气泡 Petillant 和全起泡酒，糖分含量从干型到极甜的风格都有，最常见的为 off-dry 风格。这里的土壤为一种被称作 tuffeau 的砂质白垩土，这种 chalky limestone 里有不少海洋生物痕迹，且疏松多孔，排水性比一般的 limestone 好，且能让葡萄发展出庞大的根系系统。良好的排水性让根系在补充水分的同时又不至于显得过于潮湿，稀释葡萄风味。土壤中的高比例的钙质 calcium 让葡萄在成熟的同时能保持很高的酸度。Vouvray 的采收时间可能是全法国最晚的，有时候会到 11 月份才采收完成。

在酿造时，Vouvray 完全不需要橡木桶的干扰，大型旧桶或不锈钢等惰性容器发酵，MLF 一般都会避免，并且希望葡萄酒能有一个缓慢的瓶中陈年过程。这里有许多出色的生产商，比如 Huet, Champalou, Domaine de la Taille 等，但他们都依赖天气来决定自己的风格。在较差的年份，只能做干型和起泡酒。在最好的年份，葡萄酒可以达到极高的甜度，而且同时非常高酸。最优质的酒能保存一个世纪之久，当然这里也有一些简单易饮，甜度和酸度都适中的风格的酒，便于销售。

Montlouis 位于 Vouvray 南边，河流的南岸，风格和地理环境都与 Vouvray 相似，但土壤里有更多沙土，导致葡萄酒没那么尖酸，陈年速度较快。这里有大约三分之一的葡萄被用来做起泡酒。

Chinon 产区在 Touraine 大区的最西边，2400ha，以其中心的小镇命名。这里几乎只产品丽珠酿造的红酒，也有少量赤霞珠（在混合中不超过 10%）、白诗南以及用品丽珠酿造的桃红。这里有三种主要的风格，取决于葡萄的来源。最轻盈的酒来自 River Vienne 河谷的 sandy 和冲积土葡萄园，这条河从南往北流，在 Chinon 镇西边 15 公里处与卢瓦尔河汇合。中等酒体的葡萄酒来自北部的高原，土壤里有着更多的 clay 和 gravel，让酒体显得更加直接。最优质的葡萄酒来自山间的斜坡上，土壤以 limestone/tuffeau 为主，这里的酒常有着不错的陈年能力。这里大多数的葡萄酒都追求的是一种柔和而成熟的风格，适合尽快饮用。是否在橡木桶中熟化也是区别品质的另一关键因素，传统上喜欢使用旧橡木桶熟化，而如今许多生产商开始尝试使用新橡木桶。Chinon 被认为是“法国人”的酒，优秀的酒庄往往是一些精品小酒庄，在国际市场并不知名，出口量也不大。

Bourgueil 和 Saint-Nicolas-de-Bourgueil 都位于 Chinon 北部，卢瓦尔河的右岸，气候温和，降雨量不大。这里的葡萄常种植在朝南的石灰岩斜坡上，这里有着很厚的沙土梯田。这样的环境能保护葡萄藤不受北部吹来的冷风侵袭，特别是高原上有许多树林挡风。这里的气候环境也与 Chinon 相似。这里的品丽珠红酒酒体中等，常有着覆盆子和铅笔屑的香气，单宁适中，在成熟的年份，优秀的酒有 5 年以上的陈年能力。Saint-Nicolas-de-Bourgueil 面积较小，约 900ha（Bourgueil 约 1300ha），风格更加轻盈。这两个产区的酒在巴黎和法国北部很受欢迎，但对于法国以外的消费者来说还不太熟悉。

## The Central Vineyards

在卢瓦尔河的东部，在其折向西边流向大西洋之前，这一段区域被称作 **Central Vineyards**。从产量上来说，这一区域是卢瓦尔河产量最小的区域，地理上和气候上都与勃艮第比较相近，为凉爽的大陆性气候，有着寒冷的冬天和炎热的夏天。这里最主要的天气灾害为频繁的夏季冰雹和春季霜冻，潮湿也是一个问题，但长相思比较抗真菌疾病。

**Sancerre** 被许多人认为出产卢瓦尔河最优质的干白，其产区分布在 14 个村庄，有着非常 **chalky**，排水性很好的石质土壤，且和其临近的 **Chablis** 一样，为 **kimmeridgian limestone**，有着不少海洋化石。在河流的沿岸，有许多富含燧石 **flint** 的土壤。这些葡萄园多分布在平缓的山丘的斜坡上，海拔 200-400m，主要朝向东南或西南方。这里的葡萄园所有权很分散，一个所有者可能只拥有几行葡萄藤。

**Sancerre** 大多数的葡萄酒都是长相思酿造的高酸的白葡萄酒。传统上喜欢使用 600L 的木制容器发酵，但现在已基本放弃了这种方式，而采用更加现代的气囊式压榨 **pneumatic presses** 和带温控设备的不锈钢发酵罐。

大多数的 **Sancerre** 白葡萄酒都应该在新鲜时饮用（特别是一些借着名声而生产的质量一般的酒），有着 **herbaceous**，**elderflower** 和醋栗等风味。但有一些优秀的村庄比如 **Chavignol**（在西侧，**clay & limestone & Kimmeridgian**，风格强劲），或者单一葡萄园比如 **Les Monts Damnés**，有着明显的 **gun-smoky** 风味，并能瓶中继续陈年。由于知名度高且葡萄园面积有限，本来已经很高的价格还在继续攀升，且难以满足全球的葡萄酒市场需求。较高的价格让生产商有资金进一步投资葡萄园和酒庄设备，以应对艰难的年份，使质量保持稳定。

**Sancerre** 有大约 20% 的葡萄酒为桃红或红葡萄酒，使用 **Pinot Noir** 酿造。由于最好的葡萄园大多用来种植长相思，所以黑皮诺酿造的酒并不多，而且风格很轻盈。**Sancerre** 著名的生产商有 **Henri Bourgeois**，**Lucien Crochet**，**Cotat** 等。

**Pouilly-Fumé** 位于河流的另一侧，与 **Sancerre** 相对产量约为其一半，其土壤也与之相似以 **limestone** 为主，但有着更多的燧石且相对平缓。与 **Sancerre** 一样，这里生产干型的长相思，风味及特点受到土壤条件和酿酒师的影响而不同。一般而言喜欢用更高比例的大橡木桶熟化，所以显得没有那么多草本植物的风味，常有一些 **smoky** 或 **gunflint** 的风味。这里的价格也与 **Sancerre** 差不多，有一些最出色的生产商能卖到极高的价格，比如 **Didier Dagueneau**。**Pouilly-Fumé AC** 没有红酒。

**Menetou-Salon** 紧挨着 **Sancerre** 的西南边，这里有一些与 **Chablis** 相似的 **Kimmeridgian clay** 和 **limestone** 土壤，不过大部分地区为较硬的 **calcareous** 土壤，带来很高的酸度和矿物感。**Menetou-Salon** 使用长相思酿造白葡萄酒，黑皮诺酿造桃红或红葡萄酒，性价比更高。

**Quincy** 以出产 **Sauvignon Blanc** 为主，大约 170ha，是教皇新堡之后第二个 AOC 产区，有很长的酿酒历史。这里的酒有些 **rustic**，没有 **Sancerre** 的细腻优雅，也充满花香、柑橘和植物香气。

**Reuilly** 也是一个 **Sancerre** 的替代产区，土壤以 **limestone** 为主，出产长相思，性价比更高。这里也出产红和桃红葡萄酒，以黑皮诺和灰皮诺酿造。