

# Languedoc, Roussillon, Provence

## Southern France 概述

### 历史与概述

南法的葡萄园分布在地中海沿岸，从意大利一致延伸到西班牙边境。历史上，这里的兴起起源于铁路连接到了这一带，当时南法的酒与北非的酒常混合在一起出售。但随着阿尔及利亚的独立和法国加入欧盟，这里不得不采取变革。在法国的所有葡萄酒产区中，南部在近年来经历了最大的变化，生产商们不断地改进产量过剩和质量较低的问题，采用拔出高产的葡萄藤改种国际品种，舍弃低品质的葡萄园改种其他作物等做法。1970 年 VDP 法律实施以后，这里更是大量实验新的品种并吸引了许多新世界的酿酒师和栽培者，投资也不断涌向这里。如今，这里从大批量低质量的餐酒 Vin de Table 逐渐转向生产 IGP 和 AOC 的葡萄酒，但这种情况也不能一概而论。

一方面，这些 IGP 和 AOC 的葡萄酒在不断致力于表达当地风土的多样性，其质量年年攀升，最求现代化，是高性价比酒的重要产区，同时也有一些价格高昂的顶级葡萄酒，另一方面，这里仍然有着法国最大面积的葡萄园，依然有许多缺少竞争力和投资的生产商，他们缺少资金，也缺少改进的动力。

### 气候

这里有着温暖的地中海气候，日照充足（尤其是 Roussillon，一年超过 320 天日照），生长季的降雨量很少（可低至 400mm，且常为暴雨），干旱是个问题。春季到来很早，夏季则常超过 30 度，秋季漫长而冬季温暖潮湿。对于栽培葡萄而言，这是一个理想的环境。在内陆山脚下的葡萄园相比沿岸地区更加凉爽，有着出色的温差和分明的四季（冬季休眠），土壤也更适合栽培高品质的葡萄。大风也会影响气候，北边吹来的凉爽干燥的风（mistral 和 tramontane）能给葡萄园降温。南边吹来的温暖而潮湿的风则会给沿岸地区带来夏季暴雨。

### 土壤

法国南部的土壤有着丰富的多样性，海拔和风也影响着这里的微气候和葡萄质量。在河谷一带土壤比较肥沃，在罗纳河三角区则以冲积土为主，平原上以黏土和砾石土壤为主，石灰岩也很常见。Roussillon 则多为含铁红色黏土，此外还有十余种土壤。

### 品种

在法国南部，红葡萄占到了 3/4 以上的比例。在近 20 年来，葡萄园里的品种在不断发生着变化，如今这里有着各式本地的和国际的红白葡萄品种。

Grenache 是种植量最广的品种，特别适应当地炎热干燥的环境。Syrah 种植量排第二，特别是在最近二十年增加显著，适合种植在气候相对温和的地区。

Carignan 种植量排第三，是个拥有深色、高单宁和高酸度的品种，但缺少果香和细腻。种植在贫瘠土壤的老藤的 Carignan 能生产出高质量的葡萄酒。历史上由于其产量大（可超过 200hl/ha），因而种植量特别广，但随着 vine pull schemes 的实施，种植量大大减少，但仍然被广泛种植并用于酿造 AOC 级别的葡萄酒。这些 AOC 级别的酒允许少量比例的 Carignan，但更高比例的往往还是 GSM 等品种。

Mourvedre 只能在最炎热的地区成熟，在混合中能增加饱满度、颜色和复杂性，但种植量不大，梅洛、赤霞珠和 Cinsault（酿造桃红或与 Carignan 混合以增加果香）也有种

植，但种植量也很少。国际品种更倾向于酿造成标识品种的 IGP 葡萄酒，而本地品种则多用于混合。

在白葡萄品种中，霞多丽和长相思种植量最大，主要生产 IGP 葡萄酒。Viognier 的种植量也在不断增长。Muscat 被广泛种植用来酿造 VDNs，是种植量最大的当地品种。对于干白葡萄酒，Grenache Blanc 是种植量最大的本地品种，但在不断减少，其有着柔和的桃子果香，酒体饱满，酸度较低，容易氧化，常与本地或罗纳河的其他品种混合。此外，还有一些有特色的本地品种，比如主要种植在 Limoux 的 Mauzac；种植在 Pinet 的 Picpoul；种植在 Roussillon 的 Maccabeu；种植在 Provence 的 Rolle；种植在 Languedoc 和 Provence 的 Clairette。这些品种都在自己的特色产区里扮演了重要的角色。

## 种植

温暖干燥的气候意味着干旱是最大的问题，而真菌疾病则极为罕见，因此有机栽培很普遍。事实上这里有超过 1000 家有机和生物动力的生产商，数量占全法国第一。Bush trained 是主流的栽培方式，尤其是本地品种，但 VSP 和 big vines 对于国际品种而言也比较常见。无论用何种整形方式，让葡萄保持低产是质量的关键。

灌溉是允许的，但有限制，往往只有最出色的和最大批量低质量的生产商才会建立灌溉系统。平坦的地势使得机械化采收很普遍，但由于许多葡萄园比较分散，对于机械化采收也是个限制。

## 酿造

随着现代化设备的投资，酒窖卫生、温控设备、氧气管理、橡木桶的合理使用等等举措都让葡萄酒的质量大大提升。二氧化碳浸渍法的使用仍然很普遍，这一做法尤其能柔和 Carignan 的单宁。但依然有许多设备并不那么先进的酒庄，他们缺少资金，除梗设备和新橡木桶等对于他们来说都是太奢侈的投资。发酵和熟化传统上使用大型水泥罐，不锈钢设备在逐步引入。装瓶也往往是依靠酒商进行了，而不是在酿造的地方装瓶。

## 市场

在南法，合作性酒庄是最重要的，这里有大大小小数百家的合作性酒庄，它们还常常属于更大的葡萄酒集团公司所有。



# Languedoc-Roussillon

## Languedoc-Roussillon Appellation Wines

自 1985 年以来，只有大约 10% 的 Languedoc-Roussillon 葡萄酒属于 AC 等级。因为 AC 系统在南法的建立是一个逐步的过程，当地的管理委员会 CIVL 致力于建立一套 AOC 的清晰的等级制度，以让消费者更容易理解 Languedoc 的葡萄酒。在 2007 年，原来的 Coteaux du Languedoc AC 被重新命名为 Languedoc AC，包含了整个 Languedoc-Roussillon 的区域。这里红酒饱满而有香料风味，最主要的品种为 Carignan 和 Cinsault，按照法律均不能超过混合的 40%，其余主要为 GSM。这里白葡萄酒主要使用 Grenache Blanc, Clairette, Picpoul 和 Bourboulenc 等品种酿造，此外也有不少桃红葡萄酒。这里的生产以合作性酒庄为主导。

在 Languedoc AC 之内，还有一些出色子产区，它们可以将其名字加在酒标之上，包括 La Clape, Montpeyroux, Pic Saint Loup, Picpoul de Pinet 等。La Clape 是一座平原上独立的小山，靠近海岸，生产酒体饱满的红葡萄酒，与其附近的 Corbieres 风格相似，此外也产一些 Bourboulenc 为主混合的白葡萄酒。Montpeyroux 为高海拔 schist 土壤，GSM 和佳丽酿混合的红酒为主，产量很低，因此风味浓缩。Pic-St-Loup 位于高海拔的山脚处，有一些出色的独立生产商生产浓缩而优雅的红葡萄酒，GSM 为主，Carignan 很少。Picpoul de Pinet 是白酒产区，只能使用 Picpoul 酿造，高酸而有芳香的柠檬风味，一般使用夜间机械采收，80% 为 Co-ops 生产。

为了更加清晰和简便当地的酒标，2011 年起，一些优质的 AC 产区和子产区可以使用 Grands Vins du Languedoc 这个酒标，而最好的产区可以使用 Grands Crus du Languedoc 这个酒标，包括一些最出色的子产区，比如 Corbières-Boutenac, Minervois-La Liviniere 等等。这样一来，消费者只需要了解这样一个三层的体系就可以明白酒的大体质量了，而不需要需了解各个 AC 产区的细节。虽然这个体系有些复杂且不断变化，但说明了 AC 产区在整体质量上还是要高于 IGP 产区一些的。

大部分的 AC 产区都允许生产红、白和桃红葡萄酒，其中以红酒为主。这些 AC 产区的红酒一般使用的主要葡萄品种为 Carignan, Grenache, Syrah 和 Mourvedre（相对较少）等。对于这些 AC 产区，很难找到一种统一的典型的风格，不仅因为混合的比例不同，也因为各个 AC 产区的风土条件也有差异。凉爽产区的葡萄酒更加细腻轻柔，可能出产出色的西拉；温暖的产区则更加饱满且有着肉类、savoury 等风味，更适合种植 Mourvedre。尽管如此，在一些大一点的 AC 产区，葡萄酒常常是有这些不同风格的基酒混合而成。最优秀的酒总是展示出饱满的酒体，浓缩的有着香料气息的红色果味，且有橡木桶的影响。这里的桃红则多是柔和易饮，果香新鲜的风格。白葡萄酒的差异就更大了，最出色的产区包括 Limoux 等。

一些 AC 产区比较能展现自己的风土，以下这些 AC 产区有自己较为突出的特点。但在这些 AC 产区之内，许多生产商（且主要是合作型酒庄）也都会生产 IGP 的酒。

Saint-Chinian，高性价比的产区，位于干旱多山的环境。红酒为主，也产新鲜干型的桃红和白葡萄酒。在 St-Chinian 内部被分为南北两个区域，南部区域以黏土和石灰岩为主，红酒品种为 GSM 和 Carignan，其法律鼓励使用 GSM 而限制 Carignan。不过这里也有一些出色的老藤 Carignan 葡萄园和两个 grand cru。

Faugères，约 2000ha，位于山间海拔较高，schist 土壤，主要种植地中海品种，酿造的风格介于南罗纳河的香料风味和 Corbiere 的粗犷风格之间。这里也产一些 Roussanne，

Marsanne, Vermentino 等品种混合的白葡萄酒。这里有三家 Co-ops 生产 50% 的酒。

Minervois, 4300ha, 位于内陆 Massif Central 的斜坡上, 虽然远离海边但葡萄酒的风格较为多样, 因为存在海拔的不同, 土壤类型的区别和受到大西洋凉爽影响的差异。总的来说这里的以风格柔和的红酒为主 (95%), 也有一些桃红和白葡萄酒。Minervois 内部有众多子产区, 最出色的 La Liviniere 为 grand cru, 有自己独立的 AOC, 只产品质出色的红酒。这里算是投资比较多的产区, 有不少相对配备先进的合作社和酒庄。

Corbières, 面积较大的 AC 产区, 12000ha, 沿岸地区较为温暖而内陆的海拔可达 600 米, 受到 tramontane 风的凉爽影响, 土壤和地势类型众多。这里主要生产一些浓郁、herby 的红酒 (95%), 以 Carignan 为主, 混合 GSM 和 Lladoner Pelut 等品种 (后四个品种至少占到 50%)。这里也生产少量的桃红和白葡萄酒, 白葡萄酒主要使用 Bourboulenc, Maccabeo 和 Grenache Blanc 等品种酿造。Corbières 内部分为 11 个子产区, 最出色的 Boutenac 为 grand cru, 有自己独立的 AOC (贫瘠的石灰岩土壤, 至少 30% 的 Carignan 且需要一定熟化)。

Fitou, 紧挨着 Roussillon 的北部的红酒 (100%) 产区, 分为两个地区。温暖的沿岸地区生产酒体饱满的葡萄酒, 而内陆高海拔凉爽的产区生产更为轻柔风格的葡萄酒。这里以合作性酒庄为主, 主要品种为 Carignan, 但在混合中不能超过 70%, 其余多为 GSM 和 Lladoner Pelut 等品种。这里也是南法第一个 AOC 产区, 1948 年建立。

Limoux, 位于 Pyrenean 的山脚处, 远离地中海, 高海拔且气候凉爽, 是起泡酒的重要产区, 也能出产优质的凉爽气候下的橡木桶发酵并熟化至少 7 个月的白葡萄酒, 使用霞多丽 (占主要比例)、白诗南和 Mauzac 酿造, 必须使用手工采摘, 整串压榨, 被认为是全法最优质的霞多丽产区之一。2005 年起这里也出产红酒 (需要至少 50% 的梅洛; 至少 30% 的佳丽酿、马尔贝克、西拉和歌海娜; 不超过 10% 的 Carignan; 且允许使用赤霞珠和品丽珠)。

Côtes du Roussillon, 4300ha, 崎岖而多山的产区, 日照时间很长 (一年 325 天), 降雨量小, 风很大, 葡萄常在藤上天然皱缩, 能生产非常浓缩的葡萄酒。Roussillon 也是法国最晚装备温控设备和使用新橡木桶的产区, 但如今投资众多进步飞速, 能生产众多出色的红 (85%)、白和桃红葡萄酒。这里的白葡萄酒酸度较低, 使用传统品种。

Côtes du Roussillon-Villages, 位于 Côtes du Roussillon 内的北部多山地区, 聚集了最出色的葡萄园。这个产区仅产红酒, 酒精度较高且需要至少三个品种的混合 (鼓励使用西拉和慕合怀特而限制 Carignan, 禁止使用 Cinsault 和 Macabeo), 产量很低而风味浓郁, 酸度较高, 颜色较深, 口感稍且有些苦。这里也允许使用二氧化碳浸渍法以柔化单宁, 增加果味。

## IGP Wines

南法的 AOC 产区需要遵循一些传统, 尤其是使用本地品种酿酒, 当地的管理局也不愿放开这一规定。因此, 最初一些坚持种植国际品种的生产商只能选择生产 IGP 级别的葡萄酒, 哪怕他们当中有很多质量非常出色。逐渐的, 这种现象从小众转向了普遍, 许多生产商和私人投资者都选择在这片理想的葡萄栽培区域酿造国际品种。因此, 这里有许多品质出众、价格合理、标识品种 (85% 原则)、葡萄成熟但风格简单易饮风格的酒被酿造出来。他们模仿新世界的风格, 事实上有许多新世界的酿酒师在这里酿酒。这些酒在国际出口市场上有着足够的竞争力, 对南法葡萄酒的经济贡献巨大。

说到法国的 IGP, 首先要对法国的分级体系有个梳理。AOC 体系是在葡萄根瘤蚜爆发

后假酒横行时设立的，旨在保护原产地的名声和风格特点。AOC 法律一般规定了生产区域、葡萄品种（比例）、成熟度（酒精度）、种植方式、产量、酿酒方法（熟化要求）等等。各个 AOC 产区的规定差异很大，一个产区内部的 AOC 等级关系也各不相同。IGP 级别，或者 Vins de Pays 级别，其规定则相对松散，尤其是对于葡萄品种的规定不那么严格。法国有三种 IGP，包括大区级 Regionaux（共六个，Pay d'Oc 是最重要的），省级 Department（在法国全部 101 个省中，有 54 个有自己的省级 IGP）和区域级 Zone（共 93 个，范围往往比省级更小）。除了 AOC 和 IGP，最低级别为 Vin de France，允许跨区域并标识品种，适合大型品牌的建立。

在南法这些 IGP 葡萄酒中，最常见的是 Pay d'Oc，其面积覆盖了整个 Languedoc-Roussillon，面积约 9 万公顷。Pay d'Oc 的产量限制为 80hl/ha，还有更高等级的 Grand d'Oc 产量限制为 42hl/ha，需要更长的熟化和人工品尝鉴定。Pay d'Oc 的酒更为流行，且充满创新，有不少技术上的投资，价格范围也很大，且常常超过当地的 AC 葡萄酒价格，其产量也为当地 AC 产区产量的三倍。

此外，也有一些 department 和 zone 级别的 IGP 葡萄酒，包括 Gard, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales, Côtes Catalanes 等。其中不乏高端的生产商，比如 Mas de Daumas Gassac，就属于 Pays de l'Hérault IGP。

南法的 IGP 葡萄酒取得了巨大的成功，占到了全法国 60% 的 IGP 葡萄酒的产量。

## Provence & Corsica

### Provence

普罗旺斯产区可追溯到公元前 600 年，其产区情况比较多样，且被山脉分割得有些支离破碎，但山脉也阻挡了许多 mistral 风，并提供了多样的气候和土壤（limestone 和 schist 为主）。多样的风土让这里允许种植十余种葡萄品种，在典型的地中海气候下顺利成熟。种植方式以 gobelet 为主，新葡萄园多为 Guyot 以方便机械化。这里最常见的酒为桃红，但多数产量较高风味寡淡，使用南法常见品种和 Tibouren 等。这些桃红常用一些新奇的瓶子包装，在本地的度假区销售出色，占 75% 的产量。当然这里也有更为严肃的葡萄酒，包括品质十分出色的红酒，得益于这里的 AC 法律允许在混合中加入 30% 的赤霞珠。这里优质的白葡萄酒使用 Rolle 或 Clairette 酿造，十分芳香，价格也很高。

总的来说，这里的 AC 体系并没有 Languedoc-Roussillon 完善，对于风土和小产区的划分也没那么细致。Côtes de Provence AC 是目前 Provence 最大的 AC 产区，20000ha，有众多 Co-ops 和小型酒庄，桃红占到了 4/5 的产量，大部分都被卖到了本地旅游市场，虽然有些出色的甚至用橡木桶熟化的风格，但大部分质量并不高。这里的桃红需要包含至少 20% 的 saignée 法制作的基酒。这里也出产一些红酒（占 15% 左右），赤霞珠和西拉在其中扮演了重要作用，但不超过 30%，剩下的还是 GSM, Cinsault 等品种。红酒的风格主要有两类，短暂浸渍早装瓶的轻柔果香型和橡木桶熟化能陈年的复杂强劲型。在这里也有 Cru Classe 的分级体系，1955 年建立，目前有 18 家酒庄。

Coteaux d'Aix-en-Provence 也是以桃红为主，需要包含至少 30% 的 saignée 法制作的基酒，辅以一些红白葡萄酒。在品种的选择上比较丰富，包括 GSM, Cinsault, Carignan, 赤霞珠和 Counois 等，但 Carignan 和赤霞珠不能超过 30%。这里以合作性酒庄为主，但也有些出色的酒庄在建立自己的声望。这里的有机种植实施的很普遍。白葡萄酒以 Rolle 为

主，混合酿造。

**Bandol AC** 位于 **Toulon** 附近，有着陡峭的梯田葡萄园（禁止机械采收），土壤以黏土、石灰岩和砾石为主，有许多大石头，干旱而贫瘠。这里生产以 **Mourvedre** 为主（至少 50%）酿造的红酒，颜色深邃、酒体饱满、单宁强劲，至少 18 个月的橡木桶熟化，且需要一定时间的瓶中陈年才能展现出树莓、肉类和甘草等复杂的风味。此外也有很多桃红（60%）以及少量的白葡萄酒。**Bandol** 的产量很小，但质量很高，因此价格也很高。

## Corsica

地中海岛屿，靠近意大利，无论葡萄品种还是酿酒传统都十分接近意大利，地中海气候，干燥而稳定。其葡萄园主要位于沿岸地区，内陆过于多山的环境导致没有多少葡萄园，但这些山脉也为这里的葡萄园提供了多样的微气候环境。**Corsica** 岛主要有四种土壤，西侧为花岗岩（多种植 **Sciaccarello**），最北侧为 **schist**（适合 **Vermentino/Rolle**），靠南边为 **clay** 和 **chalk**（**Nielluccio/Sangiovese** 主要种植在此），东侧为沙土和冲积土（主要为轻盈果香型的红酒）。气候上，这里比法国任何区域都更加温暖，典型地中海气候，夏季几乎没有雨。这里传统上使用 **Gobelet** 的方式栽培，但随着机械化的普及，一些现代的栽培方式也在被使用，比如 **Guyot** 和 **Cordon**。

品种上，**Nielluccio** 和 **Vermentino** 是最重要的本地品种，但国际品种也占到了 1/4 的种植量。**Nielluccio** 可能起源于意大利，就是 **Sangiovese**，是 **Corsica** 岛上种植量最大的品种，能酿造桃红和红葡萄酒，优质的有较深的颜色和出色的单宁和酸度结构。**Vermentino**，也叫 **Malvoisie**，可酿造清爽的白葡萄酒，也能酿造酒体饱满、果香成熟风格的，这取决于其采收时间。

70%的 **Corsica** 的酒都是由合作型酒庄生产的，不锈钢罐和温控设备让这里的酿造技术大为提升，现代化的酿酒思路（橡木桶、酒泥、MLF 等）也在这里逐渐实行。在 **Corsica** 有 30%的桃红，10%的白葡萄酒，而红葡萄酒占主要比例。

**Vin de Corse AC** 是这里最主要的大区级产区，包含红、白和桃红葡萄酒，风格多样。红和桃红葡萄酒中，**Nielluccio**，**Sciaccarello**（色浅，酒精度高）和 **Grenache** 需要占到至少 50%。而白葡萄酒需要至少 75%的 **Vermentino**。这里大部分的酒都是简单易饮的风格，主要在本国消费。**L'Île de Beauté IGP** 则主要用于出口，占全岛 60%的产量，随着 **table wine** 在葡萄藤拔除计划下产量骤减，这个 **IGP** 级别的产量则增加了不少，除此之外基本都是一些 **AC** 级别的酒了。