

Vin Doux Naturel

南法，地中海沿岸，有一批加强酒，主要用 Muscat 或 Grenache Noir 酿造。Muscat 酿造的酒多半不经过陈年，新鲜而芳香；Grenache 酿造的酒分为两类，一类以新鲜果香为主，一类经过了明显的氧化熟成，有 rancio 香气。

在法国本土，市场萎缩。而讽刺的是法国是 Port 酒最大的进口市场（tawny 和 Ruby style 均是），而这恰恰也是 Roussillon 所生产的风格。

Muscat: Muscatde 作为最古老的葡萄品种之一，至少有四类主要品种。Muscat Hamburg 更适合食用，也可酿酒；Muscat of Alexandria 酿酒食用皆可；Muscat Ottonel 是新贵品种，较平淡；Muscat Blanc a Petit Grains 是最古老也最优质的酿酒麝香品种。总体来说，这种葡萄喜欢比较温暖的环境，通过 Mutage, wood-ageing 和对 dark-berried 变种的使用，最终颜色从浅金色（VDNs 等）到深褐色（Liqueur Muscats）不等。

Muscat Blanc a Petit Grains: 最好的品种，有 orange-flowers 和香料的香气，粒小，皮的颜色从粉到红到黑都有，颜色甚至随着年份不同而不同。在 Rutherglen 叫 Brown Muscat。

Muscat of Alexandria: 次级品种，粒大，高产，葡萄香气，无论像和还是味道都不够精细。在法国，主要生长在 Roussillon，等到 semi-raisin 状态后采摘酿酒，以 Muscat de Riversaults 为代表。

Grenache: Grenache produces essentially very fruity, rich, sweet-tasting wine, with varying degrees of tannin depending on the degree of water stress. Bush vine in hot, dry, windy vineyards. In Roussillon, Grenache Noir, Gris, and Blanc are valued not only for their dry wines but are the vital ingredient in such distinctive vins doux naturels as Banyuls and Maury。有不错的氧化风格，经常用来陈年。

概述: Bush vines, head-pruned, yields around 30 hl/ha (sometimes as low as 28)。

这一类法国产的加强酒主要靠加入 95% 的 grape spirit 至部分发酵（6%左右）的葡萄酒中，做成 15-20% 的加强型甜酒。大部分都是为了立刻饮用的，非陈年的，比如几乎所有的 Muscat 的风格，perfumed and intensely sweet。Grenache 的风格与 tawny 和 Ruby Port 相似，但是一般而言更甜，酒精度稍低。由于加入的是高度酒精，所以加入的酒精只占酒的 5%-10%，而 port 加入的是 77% 的酒精，所以占比 20%。一类做成新鲜的（Ruby style），果香型的酒，很快装瓶，有些为了快速消费，有些更加 concentrated 的可以瓶中陈年；一类做成橡木桶陈年（Tawny style）刻意氧化，有的甚至用不同大小 partly sealed 的玻璃瓶 bonbonnes 在阳光下接受氧化，有着 caramel, coffee, walnut 风味，常常用 rancio（酸败、陈腐）来形容这种味道。

Rancio 常用来形容经历过氧化和加热的加强酒的味道，比如 VDNs, Madeira 和 Liqueur Muscats。VDNs 常用的 Bonbonnes 置于室外经历冷热交替和氧化，就能产生这种味道，获得熟透了的水果，干果甚至有点融化的黄油（melted, rancid butter）的味道。这种味道也给酒带来了饱满复杂的口感。

总体而言，这里的气候为温暖的 mediterranean 气候，海拔往往能够保持葡萄的酸度和新鲜度。葡萄园内葡萄常常呈 raisin 状，尤其是 Grenache 葡萄，在 Banyuls 特别常见。在酿造时，会延长浸渍时间 extended maceration，加强之后的 mutage sur grain 被用来提取颜色和单宁。

以下单独列出的为 Diploma 要求掌握的子产区，其余的为大纲外的内容，比如科西嘉岛 Nebbio region 的 Muscat de Cap Corse。

Rhone: 地中海气候，炎热，日较差很大。生长季节炎热干燥日照充分，夜晚凉爽，所以葡萄能获得很好的成熟度同时还有优异的果香。虽然风大并偶尔有冰雹的威胁，但这里没有霉菌的影响。这里的栽培方式多为 gobelet 式，可以防风。这里的 VDNs 需要至少 11% 的 residual sugar 和 15% 的酒精度。

Muscat de Beaumes-de-Venise: Muscat based。土壤复杂，由 marls, limestones 和 clays 构成 (marl and calcareous)，北边的山构成防风的屏障，温度也较高。仅使用 Muscat a petits Grains Blanc 酿造 (偶尔也用 darker-berried mutation)，有 rose, lychee, orange blossom 和强烈的 grapiness 的香气，酸甜平衡。加强至 15 度，更加细腻而新鲜，最低含糖量 110g/L，而 Languedoc 为 125g/L)。在 1970-1980 年间在北欧极为风靡。除了极贵而罕见的 Vin de paille，这是 Rhone 唯一的 still 甜白。

要注意 Beaumes-de-Venise 本身是个红酒的 AOC，同时也可以产白和桃红 (Cote-du-Rhone)。

Rasteau: Grenache based。这里的葡萄园都朝南，可以接受阳光并且防止 mistral 风，土壤为 marls, red clay 和 sand with gravel。使用 Grenache Noir/Gris/Blanc 以及不超过 10% 的其他品种酿造，带来干浆果的香气。主要是红酒，也出产白的和桃红的 VDN。白 VDNs 生产 blanc (reductive) 和 ambre (oxidative) 两种风格；红 VDNs 生产 grenat (reductive) 和 tuile (oxidative) 两种风格。如果标有 “hors d'age” 则至少经历 5 年的氧化熟成，如果标有 “rancio” 则至少经历 12 个月的橡木桶或玻璃瓶 bonbonnes 熟成 exposed to sunlight。

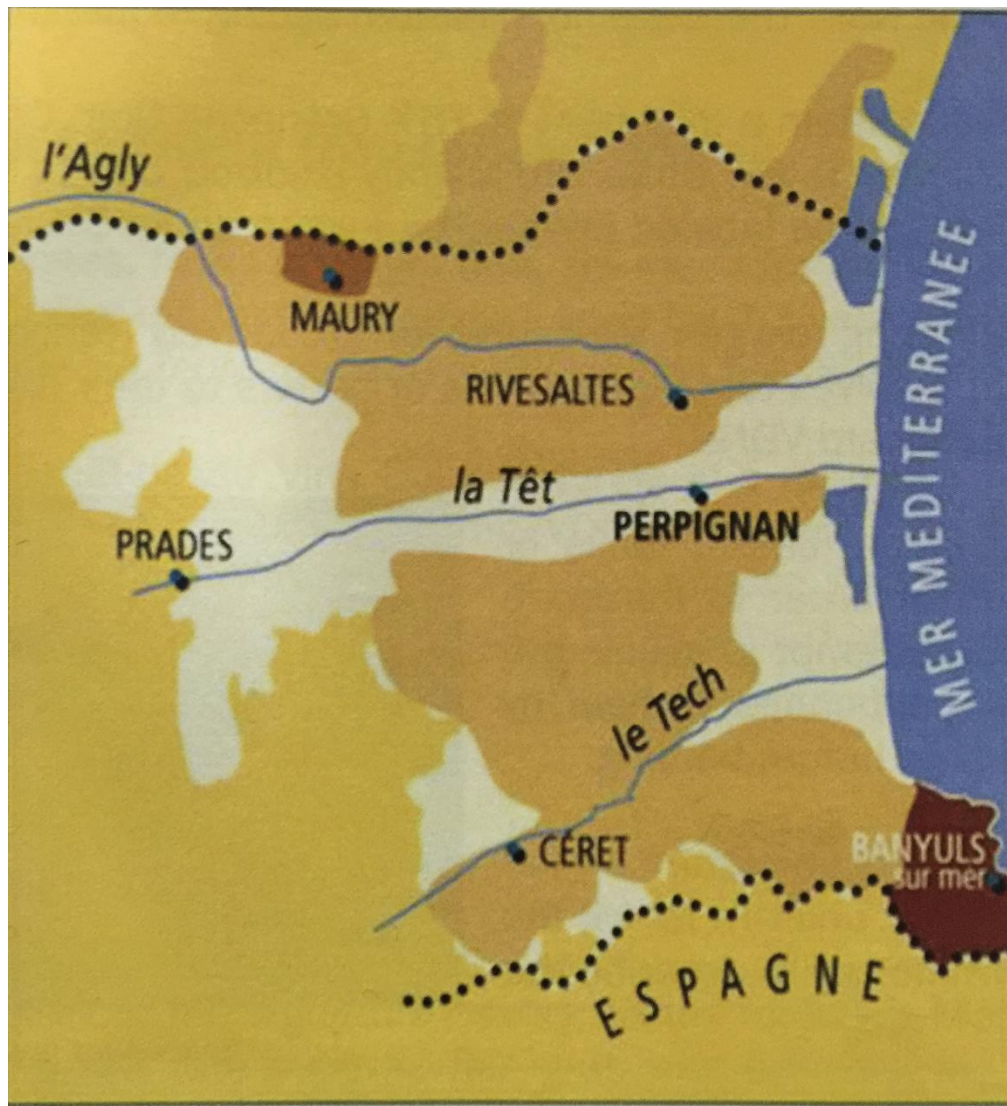
Languedoc: 地中海气候，炎热干燥的夏季和温和的冬季，日照充分。降雨量 700mm，时常是暴雨。Tramontane 和 Mistral 这两种北风将潮湿的海风吹走，带来夏季的一些凉爽和干燥。加强酒产区靠近海，产量丰富，土地肥沃，土壤种类多样。The Languedoc Muscat VDNs are ALL on limestone soils with the exception of Muscat de Lunel (SANDSTONE)。但是 Muscat de Saint-Jean-de-Minervois AC 靠近内陆 (Minervois 以北)，受到山的保护，比较优质，土壤以 Clay, marly limestone 为主。这里的所有加强酒都是由 Muscat a Petit Grains Blanc 酿造，全部是 reductively 的风格，11% 残糖量和 15-18% 的酒精度。加强的术语叫做 “mutage”。手工采收，no irrigation。除了 Muscat de Saint-Jean-de-Minervois AC 之外，还有 Muscat de Lunel AC, Muscat de Mireval AC 和 Muscat de Frontignan AC，这三个都集中在 Montpellier 附近的海边，产量大，质量稍欠。

Muscat de Saint-Jean-de-Minervois: limestone calcareous soils, aids acid retention, 内陆 Minervois 东北部的小山村，海拔较高，温度较低。仅用小粒麝香酿造，15 度，至少 125g/L 的甜度。与其他三个 Muscat AOC 不同的是，海拔 200m，能晚三周成熟，导致了产量低质量好。能比其他产区呈现出更多的品种所独有的 Orange-flower 的香气。

Roussillon: 这里生产法国 80% 的 VDNs。地中海气候，全法阳光最充足的地区，一年 325 天晴天。有着全法最高的年均温，雨量缺乏 (450mm)。各种方向的风，尤其是北风 (Tramontane 风) 使得这里的葡萄容易变干，以获得更高的糖含量，且控制产量。这样干燥的条件使得这里几乎没有病害的影响，这里出产全法国最多的有机和生物动力法葡萄

酒。这里群山环绕，有着 iron-rich, sandy, red, water-retaining clay，但也有着其他数十种不同类型的土壤。这里的 VDN AOC 有 5 个（Banyuls 有两个）。需要达到 15%酒精度，残糖量则从不到 5%至 10%以上（10%以上最常见），葡萄采摘时需达到 25.2%的残糖量。如果酒标不标注 Muscat 的白 VDNs，比如在 Rivesaltes, Maury 和 Banyuls，则是由 Grenache Blanc, Malvoisie du Roussillon, Maccabeu 或少量 Muscat（up to 20% in Maury and Rivesaltes, 10% in Banyuls）酿制的，有着蜂蜜，无花果，橙皮和干水果的香气。红 VDNs 是由 Grenache 酿造的，其酒体由 maceration time 决定，有着 fig, coffee, black tea, hazelnut 和 chocolate 等味道。

VDNs 可以被做成 reductively（将罐子或木桶灌满，新鲜果香型）或者 oxidatively（各种容器包括 Bonbonnes 等，不灌满，甚至放置在阳光下）。术语多样。



Banyuls: 全法最好最复杂的 VDNs，梯田上种植，紧邻地中海和西班牙，slate, Cambrian schist。产量极低，且等到 10 月再采收使得葡萄有点变成葡萄干。带皮加强增加复杂度，持续 5 周。red, rose and white。Red 需要有至少 50% Grenache Noir，无陈年要求。Banyuls Grand Cru, red。有至少 75% Grenache Noir 酿造，可混酿 Carignan, Cinsault 和 Syrah。有些氧化痕迹（橡木熟成至少 30 个月），之后可以继续继续在橡木桶或者 Bonbonnes 中熟成，甚至可以在 solera 系统中熟成，两种风格均可（氧化或还原），可以做成干型（dry/Sec/Brut）只要含糖量在 5%以下。

Maury: red and white。产量比 Banyul 大，also schist，主要产 Grenache Noir based VDNs。产量在 30hl/ha 一下，风格强劲的甜红，经常有氧化的痕迹，可以在各种容器（cement, Wood, Glass）和各种环境下（hot, cold, humid or not）熟成。在靠近内陆的海拔较高处，schist 土壤，导致酒单宁强劲且颜色比 banyul 深。The co-operative, Les Vignerons du Maury 占据了主要的产量，但其他 producer 也能生存，比如 Mas Amiel。也产优质的 table wine，干红有自己的 AOC。

Rivesaltes: Roussillon 最大的两个 AOC 均在此。Limestone, marl, diverse。Grenache based, red and white。

Rivesaltes 也用一系列葡萄品种（Grenache Blanc/Noir/Gris, Maccabeo, Malvoisie du Roussillon 等，甚至可以使用单一品种）去陈年从而发展成 deep amber 和氧化特征。Style 繁多，可以不浸皮不锈钢发酵酿造成 white wine，新鲜果香；也可以长时间 maceration，各种方式 ageing，甚至用 solera 系统。所有的 Rivesaltes 都必须陈年至少 16 个月，Domaine Cazes 对于风格和质量的改进做出了巨大贡献。这些就充满了葡萄干、咖啡、巧克力、干果等香气。

Muscat de Rivesaltes: white。占据了法国 70% 的 Muscat production，可以在 Roussillon 全境生产。唯一允许使用次级的 Muscat of Alexandria 的 VDN（也可以用小粒麝香）。这个品种容易种植，所以在这个产区占主导，是最便宜的 Muscat VDNs，less perfumed and characterful。残糖量至少 10%。为了提高质量，可以使用 skin contact 和 Mutage sur marc 带皮加强，来年春天即可以喝到去年的酒，尽可能在年轻和冰凉的条件下饮用。

氧化程度酒标术语：

	Rivesaltes	Muscat de Rivesaltes	Maury	Banyuls	Banyuls Grand Cru
White Reductively	(RARE)	(ALL)	(MOST)	(CAN BE MADE)	
White Oxidized	Ambré		Ambré (RARE)	Ambré	
White Extremely Oxidized	Rancio			Rancio	
Red Reductively	Grenat		Vendange/Récolte	Rimage	(NONE)
Red Oxidized	Tuilé		Tuilé	Tuilé	Tuilé
Red Extremely Oxidized	Rancio		Rancio	Rancio	Rancio

*Hor d'age 在 Rivesaltes 表示至少陈年五年，在其他产区则使用随意

* Ambré 指琥珀色，Tuilé 指砖红色，Rancio 指褐色

最知名的生产商：Mas Amiel

始建于 19 世纪，因为一次 gamble 而获得了最初的土地。位于 Maury，拥有 170ha 葡萄园，limestone 为主的土质，多石，土层浅，透水。半干旱的地中海气候，全年 260 天日照和 700mm 的降雨，寒冷干燥的 tramontane 风和各式其他的风交杂。手工采摘，葡萄品种以歌海娜为主（70%），还有 Syrah，Carignan，Maccabeu 和两种 Muscat 等。

产品丰富，有氧化型的 VDNs 甜红，属于 Maury AOC，90% Grenache Noir, 5% Maccabeu, 5% Carignan，经过一年的 Bonbonnes 熟成，然后再经历大型木桶熟成 5 到 20 年甚至更长，明显氧化风味。有非氧化的 VDNs 甜红，属于 Maury AOC，100% Grenache Noir，只在橡木桶中陈年 1 年半，颜色深邃，果香浓郁。有 VDNs 甜白，既有用 Grenache Gris 酿造的 Maury Blanc AOC，也有用两种 Muscat（小粒麝香为主甚至 100%都是）酿造的优质的 Muscat de Rivesaltes AOC。同时还酿造干型的非加强酒。