

Burgundy

Burgundy 概述

历史与概述

凯尔特人 and 古罗马时期这里就开始种植葡萄，大量的僧侣促进了这里的葡萄酒产业。最早以白葡萄为主，直到 14 世纪黑皮诺才被提及。直到 18、19 世纪，交通的便利才使得这里的酒能够方便地通过铁路运输。1798 年法国大革命以后，受到拿破仑法案影响，土地的所有权被一再分割，这对于消费者造成了许多困扰。Phylloxera 也摧毁了这里的葡萄藤，直到 19 世纪末美国的葡萄根才被允许种植在这里，嫁接流行开来。

1930 年代许多 co-operatives 开始出现，negociants 的重要性有所下降（但依然十分重要，且生产一些最高质量的葡萄酒），domaine bottling 的潮流开始兴起。而现如今，一些酒庄也开始扩张生意，变成了小型的酒商。

气候

Continental climate，冬冷夏热，秋天凉爽，收获季节常下雨，Dijon 年降雨量 650mm（波尔多 890mm）。常见天气灾害有 spring frosts（黑皮诺和霞多丽 budbreak 早，容易受影响；在 Chablis 常见，直到 5 月还可能出现，可用 smudge pots 加热或者 sprinkler 洒水避免），夏天降雨导致的 grey rot 灰霉菌以及冰雹 hail。勃艮第整体位于法国 Massif Central 的东部边缘，受到一定的保护，阻挡了一部分降雨。

勃艮第的气候受到多方面影响，地中海、大西洋等都有影响，导致这里天气不稳定，再加上这里属于葡萄成熟的边际气候，年份差异非常大。此外南北跨度大，气候也有差异。

土壤

霞多丽常见于白色的石灰质粘土 limestone and clay，黑皮诺常见于红色（含铁）的石灰质泥灰土 limestone and marl，颗粒稍大，排水性好。但这不绝对，市场常常决定农民种的品种（比如 Chassagne-Montrachet 的黑皮诺大量被霞多丽替代了）。

最好的土壤往往来自斜坡中部，坡积土最厚，避风向阳，排水性好，但即使是这样的地方土壤也一般不超过一米，根部常深入到底下的石灰岩床中 limestone bedrock。

勃艮第的土壤条件不一致，百年来人们发觉了这些细微的差别，称之为风土 terroir。其中包括坡度、排水性、存热能力、矿物含量等，霞多丽和黑皮诺对这些差别比较敏感，所以对不同葡萄园的理解能加强人们欣赏勃艮第的能力。

黑皮诺种植在 limestone 优雅而芳香，marl 有结构和果香，clay 则饱满但缺少香气和复杂度。霞多丽种植在 limestone 高酸且有矿物感，marl 浓郁强劲，clay 则圆润饱满。

品种

黑皮诺，这里是全世界最成功的，除了 Yonne 和 Maconnais 之外普遍种植，果串小，果粒紧实。这个品种易于变异 mutate easily，他们产量、成熟时间、风味和质量都不相同，这也解释了勃艮第黑皮诺的多样性。典型的风格是年轻时展现红色水果香气，然后发展出植物和 savoury，gamey 的风味。单宁和酸度可以从中到高，但是单宁一般比较柔和，酒体也偏饱满（成熟度和 must enrichment 共同作用）。黑皮诺发芽早，易受到 frost 影响，也容易受到其他病害（霉菌、病毒等）影响。在 limestone 和凉爽气候表现好，不易栽培，也不好酿造。勃艮第的黑皮诺从饱满强劲橡木陈年的风格到新鲜易饮的风格都有，黑皮诺

产量占 1/3 左右。

霞多丽，果串与黑皮诺相似，但不那么紧凑，所以不容易腐烂，好种也好酿。这个品种全世界流行，可以用橡木桶处理和酒泥接触。风格多样，从清瘦尖酸的 chablis 到复杂典型的 Cote d'or 再到饱满成熟的 Macon 风格，产量占 1/2。

Aligote，白葡萄，由 Gouais Blanc 和黑皮诺杂交而成，常用于制作 Bourgogne Aligote 和起泡酒。轻酒体高酸度，质量在提升，常有些不错的酒，但是一般不会太复杂，主要使用不锈钢熟化。在优秀的风土条件下能获得非常优质的酒，但是一般被种植在位置较差的葡萄园里，占 5% 的产量。

Gamay，曾被赶出金丘，来到了南部和博若莱，喜欢花岗岩土壤，容易种植产量大且早熟，一般只用来做品质一般的 Bourgogne Grand Ordinaire 和 Bourgogne Passetoutgrains AC，也在 Maconnais 生产红酒，产量占 10%。

白葡萄品种也有少量的 Pinot Blanc，Pinot Gris（Pinot Beurot），Melon de Bourgogne（Muscadet），Sacy 和 Sauvignon Blanc。红葡萄品种也有少量的 Cesar 和 Tressot。

种植

种植密度极高，每公顷可达 12000 株。大部分采用比较低矮的 single Guyot system，在 Hautes-Cotes 也有较高的整形方式。天气灾害有 winter freeze，spring frost 和 summer hail。病虫害有 red spider mite，fan leaf virus（霞多丽常见），grey rot（黑皮诺常见）。

酿造

气候影响明显，寒冷的秋冬季节能影响发酵，甚至中断发酵。不仅是红酒，在 Chablis 的白酒甚至也会受到影响，有时酒窖需要加热，但全球变暖让这种情况越来越少。

对于红酒而言（占 30%），在 Cote d'Or 流行发酵前的 cold-soaking。传统上一般使用开放式的大桶发酵，并使用 pumping over 或者 punching down 的方式萃取。除梗是可选的，有的生产者留一部分梗是为了增加单宁并增加 pumping over 时汁液的渗透性，一般使用野生酵母发酵。高品质的红酒一般需要 16-18 个月的橡木桶熟化，一般只会使用一部分的新橡木桶。

对于白酒而言（占 60%），这里曾代表了白酒酿造的先进技术：barrel fermentation，barrel ageing（6-9 个月），MLF 以及 lees 接触等。关于新橡木的比例和烘烤程度的争论一直在持续，但不管怎样，其复杂浓郁的口感以及较高的酸度和陈年能力是优质白酒的特点。

勃艮第还是个制桶业 cooperage 的中心，周围有 Vosges，Nevers 和 Allier 等橡木森林，其桶卖向全世界。

法规

大区级产区 Regional Acs 占到了一半的产量（一说是 2/3），除了 Maconnais，其他的大区级产区都有 Bourgogne 这个词。其葡萄多半来自较低的 appellation，当然也可能是较高级的产区降级所制，比如产量过剩、品质不佳或来自年轻葡萄藤等原因。比较有意思的产区有以下几个：

Bourgogne Grand Ordinaire AC 主要是 Gamay，也可以包括黑皮诺、Cesar 和 Tressot 等品种。如果是白葡萄酒，则可能包括霞多丽、Aligote、Melon de Bourgogne 和 Sacy 等品种，可以来自勃艮第任何地区，甚至博若莱。

Bourgogne Aligote AC 拥有高酸和较低的酒精度，在 Chablis 大量生产，在 Cote d'Or 也有生产（比如 Pernand-Vergelesses 和 Puligny-Montrachet），在 Cote Chalonnaise 也能找到（Bouzeron 村甚至有专门的 Aligote 的 AOC）。总面积大约 1400ha，有的用来趁年轻喝，有

的用来与 cassis liqueur 混着喝，叫做 Kir。上述最优质的产区也有能陈年的 Aligote。

Bourgogne Passetoutgrains AC 是由至少 1/3 的黑皮诺和 Gamay 混合而成。

Bourgogne Rouge AC 和 Bourgogne Blanc AC 表明需要使用当地最好的葡萄品种，这绝大多数情况也意味着是黑皮诺和霞多丽，白的也可能是 Pinot Blanc 或 Pinot Gris。

Bourgogne Rose 或 Bourgogne Clairet，放血法 saignee 所制，剩余的酒虽然浓缩了，但只能当做 Bourgogne Rouge 来卖。

此外还有许多，有地域限制的产区比如 Bourgogne-Hautes Cote de Nuits 和 Bourgogne-Hautes Cote de Beaune 以及 Bourgogne Cote Chalonnaise。

村庄级产区 Commune Acs 占到了 1/3 的产量（一说 1/4），村庄的名字会被标识，而田的名字则不那么重要，往往用小号字体表示。

波尔多以酒庄名字为代表，而勃艮第更在乎田。所以每个村庄的一级园 premier crus 拥有一个共同的独立的 AC，每一片园是单独的 climat，而每一个特级园 Grand Cru 有自己独立的 AC。所以波尔多只有大约 60 个 ACs 而勃艮第有 100 个，但勃艮第的产量只有波尔多的 1/3。而且勃艮第一块田常常分属不同所有者，其酿酒风格也不同。一般而言，越高等级的田其酿优质、复杂、陈年能力强的酒的潜力越大。

600 余个 premier crus 占到了 1/10 的产量，可以来自单一园，也可以不同一级园混合。33 个 Grand Crus 的产量不到 1%，他们是超越村庄的存在，酒标上只需要标识他们田的名字即可。在 Chablis 有 7 块 climats 地块，但属于同一个特级园。

另外由于 20 世纪村庄改名，不要混淆田的名字和村庄的名字。

市场

由于 Napoleonic laws 的影响，这里葡萄园的所有权支离破碎（单一园叫做 monopole），也影响到了 AC 体系和葡萄酒贸易。葡萄种植者种完葡萄后，可以选择自己酿酒，也可以选择卖给酒商 merchant 来酿酒。如果自己酿酒，可以自己装瓶，这就是 domaine-bottled 酒庄酒，占总产量的 1/3（一说是 40%）；也可以将散装酒卖给酒商 negociant（merchant）或 co-operative。与此同时，勃艮第的酒商也拥有大量的 domaines 或者说 vineyards，可以酿造酒庄酒。

勃艮第的酒商需要满足产量的需求，以分销到全世界，这是一般的葡萄种植者难以做到的，所以酒商可以大量购买小型种植者的葡萄或酒，混合在一起，然后出售。酒商的这种需求要靠中间商 courtiers/brokers 来完成，他们熟悉特定区域的酒农和情况，负责帮助购买和制定价格。除了一个例外，所有的金丘的 merchants 都依赖中间商来运作，酒商的产量占到了总产量的一半。

在一些地区，特别是 Yonne 和 Maconnais，co-operative cellars 合作性酒庄也很重要，他们在酿酒和市场推广上能够合作以获得经济效益。这些合作性酒庄在金丘不常见，但是也占到了勃艮第 1/6 的总产量。

酒商现在遇到的主要问题是 domaine-bottling 越来越常见（20 世纪中叶以后），散装酒越来越少，所以没有自己葡萄园的酒商变得难以支撑，它们有的关门大吉，有的去其他产区发展业务。话说回来，有的种植者积累了大量名声，需求量增大，所以他们会从邻居那儿买葡萄或者去种葡萄，因为买地太贵。所以许多微型的酒商开始出现，总体酒商数量因此保持稳定。一般来说，现在更倾向于买葡萄而不是买酒，这样能更好地控制质量。

以下是一些最有名的生产商。

Domaine de la Romanee-Conti, 勃艮第最知名的酒庄, 自 1942 年起由 Villaine 和 Leroy 家族拥有, 只生产特级园的酒: Le Montrachet (白)、Romanee-Conti、La Tache (2 个 monopole 红) 以及 Richebourg、Romanee-St-Vivant、Echezeaux、Grands Echezeaux。风格浓郁, 陈年潜力极强。

Bouchard, Pere et Fils, 建立于 1731 年, Beaune 最老的大型酒商之一, 拥有 92ha 葡萄园, 其中有 71ha 是一级园或特级园。1998 年收购了 Chablis 的 William Fevre, 强强联合。他们自己的田酿的酒是他们最好的酒, 作为酒商他们收购葡萄酿造的各个档次的酒都拥有不错的质量。

Boisset, 1961 年创立, 勃艮第最大的生产商和出口商, 也是法国第三大的葡萄酒烈酒公司。在成长的过程中不断收购其他酒商, 生意扩张到了全法国, 1998 年后扩展至全世界。

Drouhin, Joseph, 勃艮第最受尊敬的酒商和生产商之一, 建于 1880 年。之后不断购买田产 (包括金丘和 Chablis 的一些一级园和特级园) 和建立声望, 有自己的 nursery, 极高的种植密度 12500 株 per ha, 积极引进先进的酿造技术, 同时尊重传统。他们也在美国 Oregon 有自己的酒庄。

Jadot, Louis, 建于 1859 年, 位于 Beaune 的酒商, 在金丘拥有 50ha 葡萄园, 在博若莱拥有 35ha 葡萄园。做红白葡萄酒, 酒质优秀, 注重风土的表达。

Latour, Louis, 勃艮第最商业化、最精明也是最古老的酒商之一。在许多葡萄园的选择和葡萄酒的推广上占得先机, 以白葡萄酒闻名。

Leroy, 是 Bize-Leroy 女士于 1988 年建立的 Domaine Leroy。此举再加上运营理念的分歧, 1993 年她离开了 DRC。现如今拥有超过 22ha 的葡萄园, 其中包括 7ha 的九个不同的特级园, 完全采用生物动力法, 极低的产量。

Hospices de Beaune, 慈善拍卖 charity auction 每年在这举行, 11 月的第三个星期天。伯恩济贫院每年拍卖的自己的酒每桶售价往往较高, 但也反映出今年散装酒的价格趋势。

产区

Yonne Region

Yonne 地区有着许多产区, 最核心的是 Chablis, 其坐落在 River Serein valley, 群山环绕, 近几十年来扩张严重。最好的地块是 limestone 外覆盖着一层 Kimmeridgian clay, 里面富含海洋化石 marine fossils。其次是覆盖着一层相似的 Portlandian clay, 但生产的酒稍差, 这些较差的葡萄园可以属于 Petit Chablis AC。

这里属于大陆性气候, 没有海洋的影响, 冬长且冷, 夏季一般有充足热量, 年份差异大。主要的天气灾害是 spring frost, 需要洒水器 sprinkler 或者加热器或者直升机来循环空气。Chablis 地区只允许种植霞多丽, 种植方式与一般勃艮第无异。

到了 20 世纪后半叶, 人们已经理解了 MLF 的作用和发酵时的温度控制, 关于橡木的使用则存在差异, 有的完全不用, 有的会用来熟化甚至发酵 (其中新橡木桶的比例也不同), 橡木的使用一般仅限于一级园和特级园。

一般的 Chablis AC 会比较尖酸清瘦, 有些青苹果、青李子较好的能展现出一点 stony 和 smoky minerality。有 40 个葡萄园 climats 属于 Chablis Premier Cru AC, 最有名的有 Montee de Tonnerre, Vaillons, Fourchaume 和 Montmains, 他们大多分布在特级园周围, 有良好的坡度, 展现出一些更加成熟的果香 (柠檬等柑橘类水果), 更饱满 creamy 的酒体和更明显的矿物感和酸度。

Chablis Grand Cru AC 由 7 块葡萄园组成，105 公顷，聚集在同一片 Chablis 镇河边的山坡上，分别叫做 Les Clos（最大），Vaudesir，Valmur，Les Preuses，Bougros，Blanchot 和 Grenouilles。La Moutonne 也拥有标识 Grand Cru 的权利，属于 Albert Bichot 的独占园。特级园往往有着一丝橡木风味（部分桶中发酵或陈年），但与酒结合的很好。特级园和一些最好的一级园需要一些瓶中陈年以发展到最佳（10-15 年），带来 smoky 等复杂风味，同时拥有高酸度。

Chablis 有近 1/3 的酒由 co-operative 酿制，La Chablisienne，负责着 300 多个酒农的 1000 多公顷葡萄园的酒，也是青蛙园 Grenouilles 的主要拥有者。酒商也在 Chablis 发挥重要作用，但是近 20 年来，越来越多的生产者开始自己装瓶出售自己的酒。随着技术进步和产地的扩张，Chablis 的供应和品质越来越稳定。

The Cote d'Or Region

这是勃艮第的中心，是由一系列狭窄的朝东或东南的葡萄园构成，受到日出的热量和 Morvan 山的保护。金丘的名字的源于秋天的葡萄叶。这里土壤是由 limestone 和 marl（earthy, calcium-rich clay）混合而成。主要采用 Guyot 式修剪。手工采收为主，红葡萄产量 40 hl/ha 以下，白葡萄产量 45 hl/ha 以下（村庄级和一级园），特级园一般是 35 hl/ha 和 40 hl/ha，大部分年份可以增加 20% 的产量。

金丘分为夜丘和伯恩丘，夜丘以饱满红葡萄酒闻名，除了 Corton 之外所有的红酒 Grand Cru 都来自夜丘，而除了 Musigny Blanc 之外所有白酒 Grand Cru 都来自伯恩丘，这主要是土壤的原因。

酿造时，各家的做法不尽相同。Destemming 与否、maceration 时间、发酵温度、橡木桶的品种和熟化时间（优质的一般一年至 18 个月）以及澄清与过滤的选择等都不相同。

从北到南，Cote de Nuits 中 89% 为红酒，最重要的村庄和特级园有以下这些。

Marsannay，位于金丘最北部，有红、白和桃红的 AC，没有一级园或特级园。

Fixin，生产和 Gevrey-Chambertin 相似的红酒，饱满度稍逊，有 6 片一级园。

Gevrey Chambertin（Chambertin，Chambertin Clos de Beze，Charmes-Chambertin），勃艮第最著名红酒产区之一，颜色较深，风格比较直接有力，需要陈年发展。虽然村庄的名气大，但有许多村庄级乃至特级园的酒都做得不尽如人意。该村有 9 个特级园，Chambertin 和 Chambertin Clos de Beze 是最优秀的两个，风格饱满强劲。Charmes-Chambertin 是最大的特级园，31.6ha，质量参差不齐。最有名的生产者 of Domaine Armand Rousseau，在 1930s，它也是酒庄装瓶的先行者。

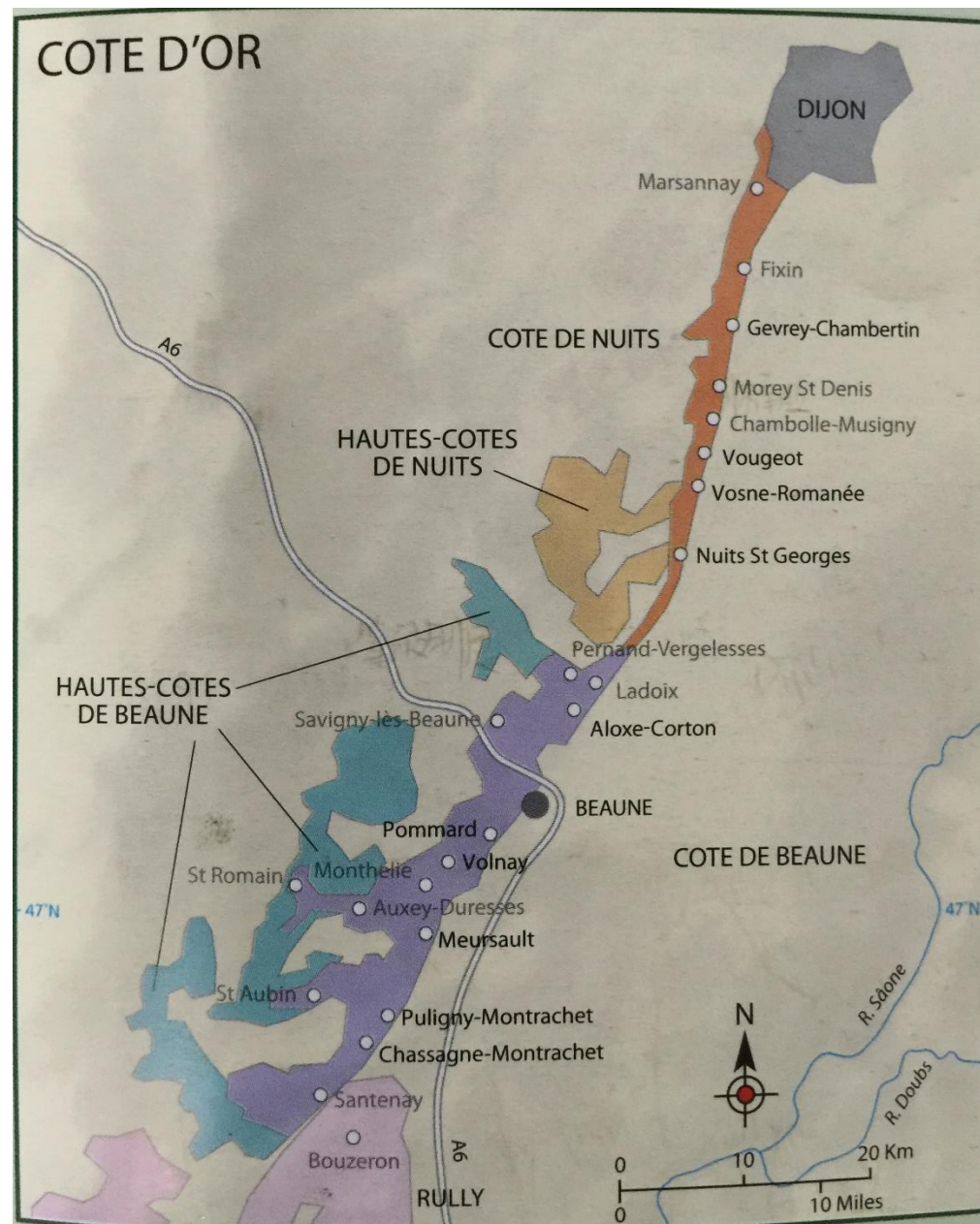
Morey-St-Denis（Clos de la Roche，Clos St-Denis，Clos de Lambrays，Clos de Tart），生产红酒，常被认为是轻柔版的 Gevrey 或强劲版的 Chambolle，这显得有点不公平，因为从地质上来说，这里也有着同样的 limestone。Clos de la Roche 可能是这里最好也是最大的特级园，marl 为主，给予了饱满的酒体和陈年能力。Clos St-Denis 较为轻柔，细腻而不失结构。这两片特级园有 Domaine Ponsot，Domaine Dujac 等出色的生产者。Clos de Lambrays 是 monopoly，质量可能稍逊一筹。Clos de Tart 也是 monopole，属于 Mommessin，比较轻柔细腻，缺乏一点浓郁度。Domaine Ponsot 甚至生产一款黑皮诺变异而成“白皮诺”的一级园白酒。

Chambolle-Musigny（Le Musigny，Bonnes Mares），天鹅绒般 velvet 的细腻优雅的红酒。Le Musigny 是勃艮第最优秀的特级园之一，排水性极好，limestone 和 chalk 为主，clay 含量不多，10.7ha，主要生产商有许多，包括 Comte de Vogue，Joseph Drouhin，Roumier，Groffier 和 Mugnier 等。旁边有一个一级园 Les Amoureuses，风格相似。还有 Les Charmes

作为这里最大的一级园，质量优秀。另一个特级园为 **Bonne Mares**，村庄北部，风格更加饱满强劲，没那么细腻柔和，有超过 30 家生产商共同拥有，包括 **Comte de Vogue**，它们家也生产一些 **white Musigny**。

Vougeot (Clos de Vougeot)，生产红酒，整个村子主要是占地 50.6ha 的特级园 **Clos de Vougeot**，是勃艮第最大的特级园。整个园子土壤并不一致，最优质的在北部靠近 **Musigny** 的地方，有着 **chalky** 和 **gravelly** 的土壤，排水性极好；中部以松软的 **limestone** 为主，有一些 **clay** 和 **gravel**，平缓的坡度，适中的排水性；底部靠近 **RN74** 路的土壤平坦，**alluvial clay** 为主，排水性差。以前僧人会利用 **blending** 来调整风土差异，现在分属于 80 多个不同的生产者，大量达不到 **GC** 标准的酒被生产。传统而言，**Clos de Vougeot** 的酒强劲而饱满，缺少一点细腻，10 年以上陈年能帮助其达到极为复杂的风味。最有名的生产者有 **Meo-Camuzet**，**Anne Gros** 和 **Rene Engel** 等。

Vosne-Romanee (Richebourg, Romanee-Conti, La Tache, La Romanee)，被认为是最适合黑皮诺的村庄，6 个特级园（除上面四个外还有 **Romanee-St-Vivant** 和 **La Grande Rue**）和众多出色的一级园和村庄级葡萄园。这里的酒既有优雅细腻的特质，也足够饱满复杂。



Romanee-Conti 为 DRC 独占园 monopoly, 1.8ha, 产量约 600 箱。La Romanee 不是独占园, 0.84ha, 主要由 Liger-Belair 生产, 产量 300 箱。La Tache 为 DRC 独占园, 6ha, 年轻时就很有魅力, 可以更早享用。Richebourg, 8ha, 由 10 个生产者共有, DRC 和 Domaine Leroy 是最有名的, 非常饱满惊艳。其他两个特级园稍逊色与这四个。除了 DRC, 也拥有 Henri Jay, Rene Engel, Leroy 等极为出色和有名的生产者。

Flagey-Echezeaux (Grands Echezeaux), 靠近罗曼尼村, 有时在酒标上被标以 Vosne-Romanee。

Nuits-Saint-Georges, 一个商业小镇, 拥有许多酒商的总部, 每年三月有自己的慈善拍卖 Hospices de Nuits。这里的酒陈年能力极强, 尤其是在一些多石的土壤上。这里有 27 个一级园但是没有特级园, 有一些极为出色的一级园比如 Les St-Georges, Les Cailles 和 Les Vaucrains 等。这里也有一些霞多丽和白皮诺。最有名的生产者有 Henri Gouges, Robert Chevillon, Domaine de l'Arlot 和 Patrice Rion 等。

另外, Cote de Nuits Villages AC 可以是红或者白, 来自夜丘那些不属于村庄级的葡萄田。而在山丘后面有 18 个村, 他们的酒属于 Bourgogne Hautes-Cote de Nuits AC, 他们的成熟期要晚一周左右, 大部分酒在 Beaune 的 co-operative cellar 中酿成。这些酒红白均有, 酒体较轻。与 Hautes Cotes de Beaune 一样, 这里以黑皮诺红酒为主, 也有霞多丽白酒, 甚至也有白皮诺、灰皮诺和 Aligote, 高海拔导致葡萄不容易成熟, 这里也适合种植黑醋栗。

从北到南, Cote de Beaune 最重要的村庄和特级园有以下这些, 除了 Volnay 和 Pommard 只生产红酒, 其余红白均有。这里的白酒复杂精致但昂贵, 低产量和良好的土壤条件(土质、排水性和朝向)造就了风味的浓郁, 新橡木桶中发酵和熟化增加了酒体和 toasty 的风味, lees stirring 增加了复杂度, 有很强(10 年左右)的陈年能力, 十分复杂。

Aloxe-Corton (Corton, Corton-Charlemagne), 这里以 Corton 山为主, 此山三面都有葡萄园, 包括绝大多数产红酒的 Corton 和产白酒的 Corton-Charlemagne 两个特级园。Corton 是 Cote de Beaune 唯一一个红酒的 GC, 包含数个小的葡萄园, 土壤以红色 chalky clay, 富含 marl 为主, 年轻时比较收敛, 需要 10 年左右发展以展现复杂性。Corton-Charlemagne 更凉爽, 土壤中更加多石和偏白, 需要 5 年左右的瓶中陈年时间。这里也有一些白皮诺。这里的一级园和村庄级葡萄园以红酒为主。

Pernand-Vergelesses, 红白均有, 由于葡萄园普遍朝西或者西北, 黑皮诺不太容易成熟。最好的田是 Les Vergelesses, 朝东, 生产红酒。最好的白酒来自 Corton 山朝 Pernand 的这一侧的特级园 Corton-Charlemagne, 有着 flinty 的质感, 陈年能力强。最有名的生产者 of Bonneau du Martray。

Savigny-Les-Beaune, 主要为红酒, 但缺少一点个性与深度, 酒体较轻。最有名的生产者 of Chandon de Briailles。

Beaune, 勃艮第制酒业的中心, 大量酒商的根据地。主要生产红酒, sand 含量高, 酒体中等, 一般不如 Pommard 强劲也不如 Volnay 优雅, 3/4 的葡萄园为一级园。这里的酒受酒商主导, 最有名的生产者 of Louis Jadot, Bouchard Pere et Fils 和 Albert Morot。

Pommard, 黏土比例高, 生产 Cote de Beaune 最饱满的红葡萄酒, 相比 Volnay 颜色更深, 单宁更明显, 年轻时不太突出但是能经过 10 年以上的陈年发展出极佳的风味。有许多知名一级园, 比如 Les Rugiens, 有 GC 的品质。

Volnay, 小村庄, 只生产优雅的黑皮诺, 有超过一半的葡萄园属于一级园。最好的展现出令人惊讶的天鹅绒般质感, 极为细腻。一般的酒显得酒体有点清淡。最知名的生产商为 Michel Lafarge 等。

Meursault, 绝大多数为白酒, 371ha, 没有 GC, 但是有质量极佳的一级园(100ha),

最出色的三个是 Les Perrieres (多石, 饱满), Les Genevrieres (优雅细腻), Les Charmes (面积大, 年轻时即有魅力)。有几个小村比如 Blagny, 会与 Meursault 联名的方式出售。这里村庄级的酒也有很不错的, 有一些很深的酒窖(水位低)可以让 barrel maturation 经历第二个冬天, 增加复杂性, 口感饱满 creamy。最知名的生产者有 Comte Lafon, Coche Dury 和 Guy Roulot。另外在 11 月的第三个周末伯恩济贫院拍卖结束后的周一, 这里举行 Paulee de Meursault, 庆祝收获, 交换自己的酒并举杯畅饮。

St-Aubin, 生产红 (2/3) 和白 (1/3), 位于 Meursault 和 Puligny-Montrachet 之间, 有许多一级园, 风格也与这里最有名的村庄相似。最知名生产商为 Hubert Lamy。

Auxey-Duresses, 生产中等价位的红 (3/4) 和白 (1/4), 风格像 Volnay 和 Meursault, 酒体更清瘦。许多酒使用 Cote de Beaune-Villages 作为酒标, 但也有更多使用村庄级 AC 作为酒标的。

Puligny-Montrachet (Le Montrachet, Batard-Montrachet), 绝大多数为白酒, 4 个特级园, 13 个一级园, 分布在山坡的各个位置。村庄级的酒显得稍差, 可能因为这里地下水位线比较高, 也没有很深的酒窖。最知名的生产商为 Leflaive。这里的酒庄其实不多, 更多依赖 Beaune 的酒商。Le Montrachet GC 占地 8ha, 在两村交界处, 有 limestone 和东南的朝向, 像 DRC、Bouchard、Leflaive、Joseph Drouhin 等都在此田酿酒。Batard-Montrachet 也位于两村交界, 12ha, 风格偏向于饱满强劲。

Chassagne-Montrachet (Le Montrachet, Criots-Batard-Montrachet), 红白均有很多, 但白更有名, 所以导致现在当地酒农常在不合适的土壤上种霞多丽。适合黑皮诺的 limestone marl 土壤靠近南边, 风格 hard and earthy, 缺少一点细腻。霞多丽的土壤含有更多 limestone, 较少的 marl, 风格强劲, 年轻时没有 meursault 那么讨人喜欢, 但有不错的陈年能力。

Santenay, 主要产红酒, 也有少量白酒。土壤中 marl 比例较高, 红酒风格更加奔放而缺少一点优雅。栽培一般使用 Cordon 法而不是常见的 Guyot 法。这里的一级园往往靠近 Chassagne-Montrachet, 最知名的生产商为 Vincent Gerardin。这里不是勃艮第最好的村庄, 但是也有不错的陈年能力。

另外, Cote de Beaune Villages AC 对于 negociants 来说很重要, 能满足产量的需要。只能是白葡萄酒, 来自各个村庄的葡萄园, 除了 Aloxe-Corton, Beaune, Pommard 和 Volnay。不同葡萄园的组合能提升整体的品质。此外还有 Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune AC。

The Saone-et-Loire Region

这里是金丘的延续, 土壤 (limestone 为主)、品种和种植方式都相似, 更加温暖, 海拔稍高。但这里不全是葡萄园, 还有森林和牧场等。这里生产的酒也相似 (酒体稍轻), 但熟化时间更短, 只有最好的生产者采用一定的新橡木桶, 一般在来年夏天酒装瓶了。名声稍低, 价格更低, 性价比更高, 陈年能力一般不行。有一些重要的酒商比如 Antonin Rodet 和 Faiveley 等。

Bourgogne Cote Chalonnaise AC 包含黑皮诺做的红酒和霞多丽做的白酒。这是个大区级产区。

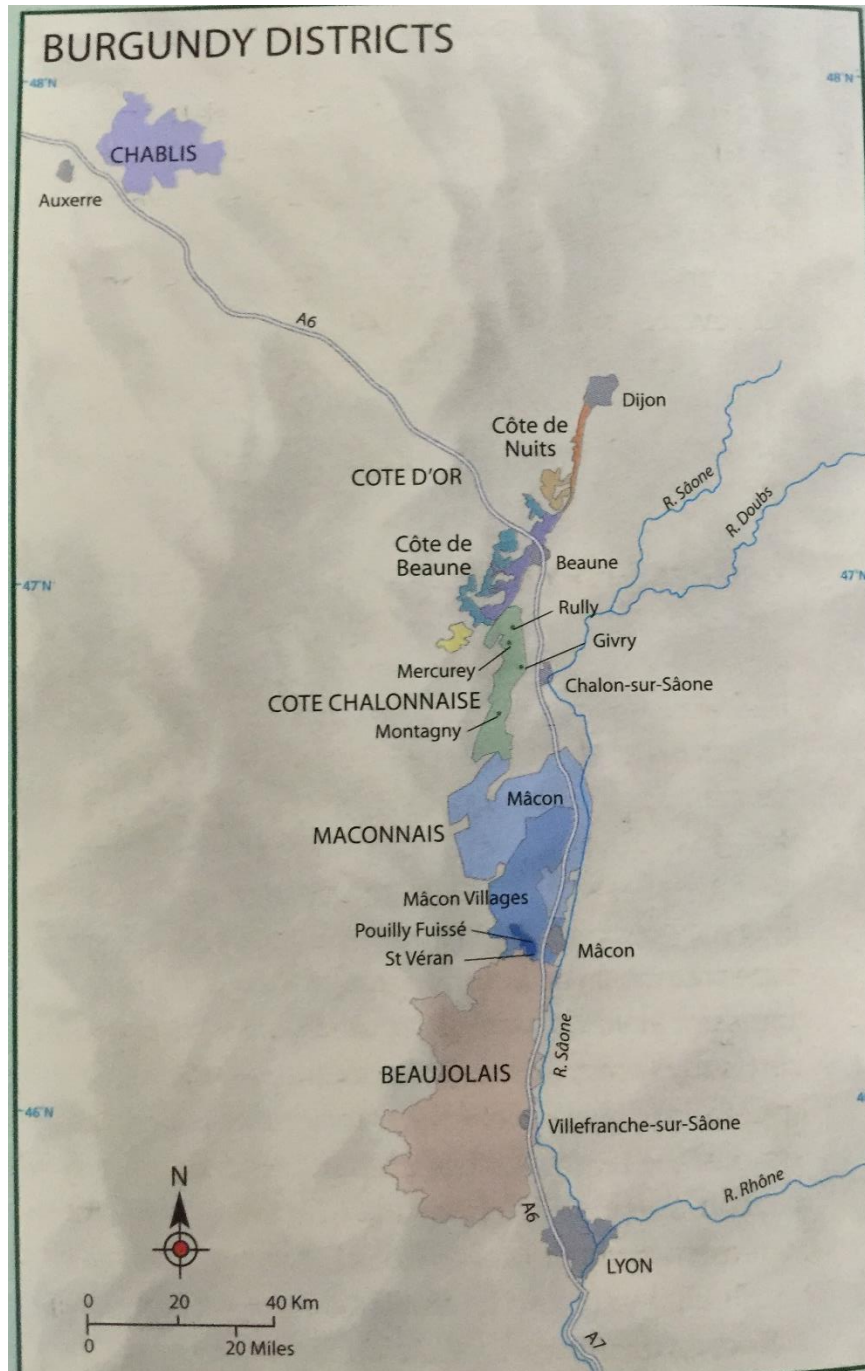
Rully AC 红白均有, 白的更多, 也生产起泡酒, 酸度较高, 酒体轻盈, 均不适宜陈年。

Mercurey AC 的红酒声望和价格是 Chalonnaise 最高的, 口感比较敦实。也有少量白酒。这里产量较大, 是其它三个村产量之和。有 29 个一级园, 产量占到了 20%。黑皮诺做

的红酒颜色较深，酒体比较饱满，单宁和酸度都比较直接，有一定陈年能力，性价比高。这里的采收标准和金丘一样，但其他村子要宽松一些。

Givry 是最小的村，红酒有名，相对 Mercurey 轻盈易饮，但是比 Rully 饱满一些。白酒只占 1/10。有 1/6 的一级园。

Montagny AC 只生产白葡萄酒，有 2/3 的一级园，酒体相对饱满，酸度较高，大部分产量来自于合作社 co-operative。



The Maconnais Region

温暖的大陆性气候，这里农牧业和葡萄酒业同样重要，原来以 Gamay 红酒为主，现在霞多丽占 80%，这里仅有着 1/6 的红酒且 Pinot Noir 更多（可能被标以 Bourgogne Rouge 以卖更高价）。Co-operative cellars 在葡萄酒生产中扮演了重要作用。这里的气候阳光更多、

雨水更少、frost 危害小。土壤类型丰富，既有 limestone 和 marl，也有南边的 granite 和 schist。种植方式上，这里喜欢使用 Lyre 整形，产量稍高（可达 55hl/ha）。只有最好的生产者使用新橡木桶，一般来年夏季装瓶。有名的生产商有 Bret Brothers, Guffens-Heynen 等。

Macon AC 生产霞多丽白酒和黑皮诺或 Gamay 红酒。Macon Superieur AC 需要稍高的成熟度（0.5 度酒精度）。大区级的酒往往较清淡，有着苹果和柑橘类果味，清爽的酸度和中等至饱满酒体，可能有一些 MLF 带来的 creaminess。

Macon Villages AC 或者 Macon + village name AC 仅能是白酒，来自 43 个不同的村庄，性价比高，其中包括 Lugny 和 Chardonnay 等村庄较有名。这些酒可以来自单一村庄或者混合，展现出更好的成熟度，酒体和风格特色。一般用不锈钢发酵和熟化，优质的也有橡木桶发酵熟化的。

Pouilly-Fuisse AC 是最有名的村庄，有阶梯状的斜坡，风格饱满强劲，酒精度经常达到 14 度，喜欢橡木桶熟化，成熟饱满，有着桃子、瓜类香气和新橡木桶带来的 savoury, nutty 风味，风格有点类似新世界，缺少一点 Cote de Beaune 的优雅细腻。这里没有一级园的概念，但是葡萄园的名字能出现在酒标上。

此外还有 Vire-Clesse AC（1998 年建立的 AC 产区，严禁残糖，Jean Thevenet 是当地最有名的生产商），Saint-Veran AC（limestone，有时混有 sandy red soil，质量优秀），Pouilly-Vinzelles AC（51ha，斜坡，co-operative 为主）和 Pouilly-Loche AC（29ha）等有名的拥有自己独立 AC 的生产霞多丽的村庄。