

France

Champagne

概述

位于法国北部，香槟区其实有 14 个子产区，但最重要的是五个子产区。最靠近核心生产地 Reims 和 Epernay 的是三个子产区，Montagne de Reims，Vallee de la Marne 和 the Cote des Blancs。西南方向的是 Cote de Sezanne，最南端的是 Cote des Bar。

Montagne de Reims 位于北边 Reims 和 Epernay 之间，拥有最多的 Grand Cru，多种植黑皮诺，也有一些 Pinot Meunier 和 Chardonnay。山分南北两侧，北边有 Mailly-Champagne，Verzenay 和 Verzy 等特级村，南边有 Ambonnay 和 Bouzy 等特级村，一共有 9 个 Grand Cru。葡萄都种植在山坡上，朝向四面八方。

Vallee de la Marne 以种植晚发芽的 Pinot Meunier 为主，树木众多。特级村有 2 个，如 Ay-Champagne 分布在东边，越往西其质量越低。

Cote des Blanc 以种植霞多丽而得名，有四个极为出色的特级村（总共 6 个）：Cramant，Avize，Oger，le Mesnil-sur-Oger，适合生产顶级的能陈年的白中白香槟。葡萄多种植在面朝东方的山坡上。

Cote de Sezanne 可以看作是 Cote des Blanc 的延续，霞多丽为主，但缺少一点 finess，果味更明显，土壤中有更高比例的 clay。这也是山区，葡萄种植在斜坡上。

Cote des Bar 位于 Aube 省，占香槟葡萄园总面积的 1/4，以黑皮诺为主。由于 Montagne de Reims 的黑皮诺很贵，许多酒商用这里的黑皮诺作为自己 NV 酒款的 blends。这里还有被叫做 Les Riceys 的三个村庄，既可以产香槟，也可以产红和桃红葡萄酒。

香槟区是历史上最早开始生产起泡酒的产区，大概是 17 世纪下半叶出现的（与 Dom Perignon 多少有些关系），当时由于酒瓶抗压能力不行，产量很小，而且被认为不如静止酒。起泡的直接原因是冬季未发酵完全，装瓶后来年春天继续发酵，后来所用的也一直是 methode ancestrale，直到 19 世纪才引入了二次发酵。同时代，Madame Veuve Clicquot 的一个员工发明了 remuage，然后软木塞和装瓶机器都被相继发明和改良。Chaptal 作为科学家得出了“起泡酒是由于发酵完成之前装瓶而制成的”结论，才揭晓了原理，在他之后，Francois 把这一过程精确化，在 19 世纪中叶促成了许多香槟品牌的建立，比如 Krug，Bollinger，Roederer 和 Moet 等。19 世纪末，20 世纪初，香槟经历了 phylloxera，俄国市场在 1917 年的崩溃，世界大战，其他地区的假酒，出口市场极大的受到影响，那是对于香槟而言比较黑暗的时代。

后来 Aube 地区被划入香槟区，引起了极大争议，所以 1927 年对产地进行了彻底的界定。1941 年又成立了 CIVC 作为代表全体利益的一个协调机构。1950 年以后，香槟发展迅速。

气候

香槟区为凉爽的大陆性气候（同时受到大陆性和海洋性的影响），生长季的均温为 16 度（年均温 11 度），年均降雨量 700mm，这对于葡萄栽培有难度。常见的天气灾害有 winter freeze，spring frosts 和时常出现的 wet weather（尤其是 6 月份，导致成熟不均 millerandage 和落果 coulure），这些都对于葡萄藤有破坏性。虽然日照还算充分，但哪怕是在温暖的年份，葡萄中的糖分也较低，酸度很高，不适合做静止酒，却十分适合做 neutral 的基酒。

土壤

大部分地区以 chalk（和 limestone 底土）为主，排水性好，贮水性也好，面对 650mm 的年降雨量其良好的贮水能力保证了葡萄所需水分，但也给葡萄施加了一定的缺水压力，因此葡萄的平衡性好。Cote des Bar 地区为 Kimmeridgian clay，与 chablis 相似。

香槟地区的土壤比较贫瘠，需要定期施肥。这里的种植者大部分采用可持续式农业 Sustainable Viticulture（CIVC 大力鼓励这种做法），尽量少地使用人造化肥和杀虫剂 pesticides。这里还通过管理地下水资源和增加生物多样性来保护环境，此外还有水资源循环利用，鼓励使用较轻的瓶子于 NV 香槟，减少碳排放等措施。

品种

三大最重要的品种为 Chardonnay，Pinot Noir，Pinot Meunier。

Chardonnay 主要种植在 Cote des Blanc（chalky soil，表现极佳）和 Cote de Sezanne。产量占 28%，酒体轻盈，高酸，有花香和柑橘类水果风味，随着酒泥接触有着饼干等风味。发芽早，成熟早，容易种，但也会受到 millerandage 和 coulure 甚至贵腐的影响。

Pinot Noir 主要种植在 Montagne de Reims（cool limestone terrain，表现极佳）和 Cote des Bar（常做相对粗糙的 Blanc de Noir）。产量占 39%，酒体稍饱满，在混合中提供结构感和红色水果的特点。发芽早，易受 frost 影响。

Pinot Meunier，红葡萄品种，主要种植在 Vallee de la Marne（能适应这里潮湿、朝北的 clay slope），产量占 33%，发芽晚，果粒较硬，所以能应对这里春季霜冻频繁的特点。它有着易饮的果香，熟化速度快，适合做那些趁年轻饮用的酒。

此外还有一些其他的白葡萄品种，Arbanne，Petit Meslier，Pinot Blanc 和 Pinot Gris，他们一共占到了 0.3% 的产量。

种植

香槟区海拔 90-300 米之间，主要朝南和东，地形起伏，坡度较大，因此排水性好，接受阳光效率高。这里规定行间距较窄（不得大于 1.5 米），每公顷约 8000 颗葡萄藤，互相的竞争保证了果实的质量。

Frost 是种植面临的巨大挑战，为了应对，葡萄园多分布在斜坡上，并配合上特殊的整形方法。霞多丽常使用 Taille Chablis 方法，黑皮诺和 Pinot Meunier 常使用 Cordon de Royat 方法，还有只允许用在 Pinot Meunier 上的 Vallee de la Marne 方法。他们都是 spur pruning 并保留大量的 permanent wood，以增强抗 frost 能力，并且如果第一次发芽被霜冻破坏后还能有第二次发芽的机会。此外还有 Guyot（single/double）system，一般只用在不太优秀的葡萄园中。



CIVC 规定必须手工采摘（持续三周，需要约 100000 劳动力），最大产量为 10.4 吨每公顷，最低成熟度为 9% 的 potential alcohol。此外，CIVC 还规定了采收日期（通过监测各个

地块的成熟度、酸度、贵腐影响等），每年需要留存的 **reserve wine** 的量等等。葡萄价格随市场变化，CIVC 不再规定。

酿造

大部分香槟为白葡萄酒，但 66%用的是红葡萄。禁止机械采收，尽快压榨，在许多葡萄园周围有 **press house**（约 1900 个），以实现最快速度压榨。传统上使用一种较浅的 **vertical basket press**，叫做 **Coquard Press**，现在主要使用 **pneumatic press**（带温控且能避免氧化）。为了保证质量，每 160kg 葡萄只能压榨 102L 葡萄汁，其中前 82L 被称作 **cuvée**，最后 20L 被称作 **taille**。最好的香槟只用 **cuvée** 制作。

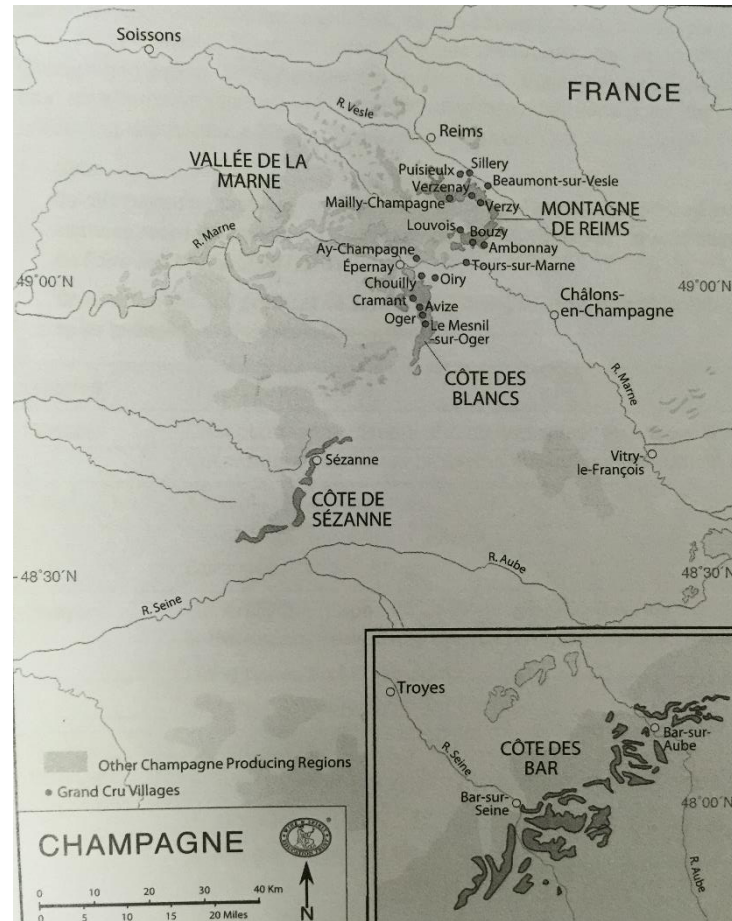
最好的生产商会将不同品种，不同村子的 **cuvée** 和 **taille** 分开来储存和发酵，一般喜欢用带温控设备的不锈钢容器（发酵温度 18-20 度，精选酵母以避免过多风味），也有使用各种大小的橡木桶发酵的。允许 **chaptalisation**，基酒至少 11 度。MLF 过程可选。最终澄清过滤等待混合。

混合对于香槟至关重要，哪怕是年份香槟也需要经过复杂的混合（虽然不会用过往年份的 **reserve wines**）。混合完成后，在装瓶前要进行酒石酸 **tartaric acid** 稳定，将酒低温（零下 4 度）静置一周左右。

二次发酵和酵母自溶完成后，传统的转瓶者叫 **remueur**，所用 A 型支架叫 **pupitres**，但现在多用 **gyropalette** 完成。

香槟的 **dosage level** 有越来越少的趋势，现在优质的 **Brut champagne** 很少会加到 12g/L 的糖了。

法规



香槟只有一个 AC，涵盖了该产区所有的酒，没有子产区 AC，也没有体现质量区别的 AC。香槟区面积为 34000ha，有 319 个村庄（叫作 **cru**），其中有 44 个 **premier cru** 和 17 个 **grand cru**。这个村庄级别的诞生是源于一个已经被废弃了的葡萄价格控制体系。不像勃艮第或阿尔萨斯，这里的分级是整个村庄被评级，而村庄里的酒农也无需执行更加严格的规定（有的规定了品种）。所以，这个分级不能准确地反映质量，但至今仍被保留且能写在酒标上，这让其饱受争论。

虽然只有一个 AC 产区，但实际上可以分为两部分。第一部分是 **aire**

delimitee，是一片大的区域，在这里可以制作和陈年香槟。第二部分是 **aire production**，是第一部分里面的特定区域，是允许种植酿造香槟的葡萄的地区。香槟区正在重新界定其 **aire production** 的法定范围，这次修正是为了将一些地区纳入其法定产区名下。这个工作从 2011 年开始，将在 2015 年后完成。

以下是一些常见的酒标术语和其含义。

Non-Vintage (NV)，一般来说这是一个品牌最商业化的酒，也是其品牌风格的象征。这些酒都是由当年的酒（大部分情况下和往年的 **reserve wine**）混合而成，其风格可以从清爽到饱满，从 **fruity** 到 **yeasty**。法律规定其陈年时间至少 15 个月，其中包含 12 个月 **on the lees**。除了少量例外，这些酒一般装瓶后没有继续改善的能力。

Vintage，年份香槟只在最好的年份制作，且只能来自单一年份。一个生产商最多只能使用 80% 的葡萄来制作年份酒以保证他们有充足的 **reserve wine**。年份香槟用的往往是当年最好的基酒，然后通过混合以保持品牌风格和年份特色。年份香槟需要至少 3 年酒泥接触时间，许多生产者选择延长这个时间以达到浓郁的酵母自溶风味，这往往是年份香槟的特色。有的生产者会选择制作 **late-disgorged** 风格，酵母接触时间极长，比如 **Bollinger R.D.(Recently Disgorged)**。并不是每年都适合做年份香槟，各个生产商的选择也不一样，但是比如 2002 和 2004 年这样的极佳的年份，各大生产商几乎都选择做自己的年份香槟。

Rose，这是欧洲唯一允许通过将红白葡萄酒混合在一起制作的桃红葡萄酒。混合的时间可以是添加 **liqueur de tirage** 前的任意时刻，当然也有的生产商（比如 **Laurent Perrier**）选择直接做桃红基酒。最好的桃红香槟有红色水果风味，这些果味会随着时间消逝，所以一般而言桃红香槟不适宜陈年。有 **NV** 和 **Vintage** 的桃红香槟，随着人们对桃红酒的追捧，这种风格日渐受到欢迎。

Blanc de Blancs，一般而言意味着 100% **Chardonnay**，偶尔有使用其他白葡萄的。这种风格年轻时酒体轻盈，高酸，有着柑橘类、青苹果等果味。随着陈年（这种风格往往有着不错的陈年能力），优质白中白能发展出饱满的 **buttery** 风味，有 **NV** 和 **Vintage** 两种情况。

Blanc de Noirs，只能由 **Pinot Noir** 和 **Meunier** 制作而成，酒色泛着点金色或浅粉色，一般这种酒有着更强的结构和比较明显的红果风味，陈年速度比较快，也有 **NV** 和 **Vintage** 两种情况。

Prestige Cuvee，没有法律规定，但许多生产商会将其旗舰款命名为 **Prestige Cuvee**，使用的是最好的基酒。有 **NV** 和 **Vintage** 两种选择，甚至也有单一葡萄园的 **Prestige Cuvee**。这种酒应该要表现出品牌、年份或葡萄园的独特风格，一般产量很小，但也有一些价格极高，质量优异同时产量比较大的特例。还有比如 **Krug** 等生产商只生产 **Prestige Cuvee** 级别的香槟。

Premier Cru 代表葡萄来自 **Premier Cru** 或 **Grand Cru** 的葡萄园。

Grand Cru 代表葡萄全部来自 **Grand Cru** 葡萄园。

RD 即 **Recently Disgorged**，由 **Bollinger** 发明且独占。其他生产商要用别的术语来表示经历了额外延长的酵母自溶时间。这种酒适合快速消费，吐泥后不能经历太长时间陈年，一开始显得新鲜，但其熟化速度要更快。

市场

香槟是奢侈品，控制供需关系以维持价格是必须的。大部分酒都是由几个大型的生产商生产的，但葡萄是由大量种植者完成的。**Echelle des cru** 体系被废弃后（违背欧盟自由市场的规定），葡萄价格由市场决定（但往往也是特级村的葡萄最贵），如何平衡种植者和生

产商之间的利益关系成为了 CIVC (Comite Interprofessionnel du Vin de Champagne) 最重要也最有挑战性的职责。

这里有超过 15000 名实际葡萄种植者 (约 20000 个土地拥有者, 占 90% 的土地), 他们可以选择将葡萄卖给大生产商 Champagne Houses (negociants) 或合作性酒庄 co-operative。在自由市场下, 有时葡萄的价格高的吓人而有时却让酒农难以收回成本。为了应对大生产商对于价格的巨大影响, 有将近 5000 个酒农选择自己生产香槟, 他们中有许多是通过 co-operative 来生产它们自己的酒的, 只有约 500 个生产自己的品牌。这些酒农大多在 Grand Cru 或 Premier Cru 的村子里有自己的葡萄田。即使在葡萄价格较低的时候, 他们也可以借助他们储存的 reserve wine (这也算是一种资产) 来摆脱经济困境。这些种植者生产的香槟占到了总产量的 25%, 主要市场为法国, 其中一些优异的在出口市场也有很高声望, 尤其是美国。

这里有近 350 家 Champagne Houses, 占到了总产量的 67%, 而且其中 2/3 的产量是由很少几家特大型的生产商完成的。这 300 家生产商产量巨大, 但只拥有 12% 的葡萄园面积 (而且法律不允许他们轻易购买田产)。除了少数几家 (比如 Louis Roederer, Pol Roger 和 Bollinger 等可以基本自给自足), 这些生产商很依赖酒农和合作性酒庄给他们提供原料, 无论是葡萄还是基酒。当葡萄价格处于高点时, 他们的开销极为巨大, 但是他们可以通过减产和调整 reserve wine 的量来应对价格波动。在出口市场, 他们是主力, 占 90% 的香槟出口额。

合作性酒庄有超过 100 家, 在香槟区也扮演了重要作用, 从某种意义上说超过一半的香槟生产与他们有关, 但只有 8% 的香槟会在酒标上出现 co-operative 的提示。因为大部分的 must 或 base wine 或成品酒都卖给了 Champagne Houses 或交还给了 growers 或者贴上了大型商超自有的酒标 (BOBs, buyers own brands) 或其他零售渠道。

也有一些中间商 broker 会从以上三种途径购买成品酒然后贴自己的品牌来卖, 或者卖给 retailer 或餐厅, 贴上零售商或餐厅自己的品牌。Brokers 同时也负责交流和联系各方利益, 但作用不如在波尔多那么重要。

CIVC 是香槟区跨行业委员会 (Comite Interprofessionnel du Vin de Champagne), 它的存在使得香槟区是世界上最具有组织性的葡萄酒产区。建立于 1941 年, 是一个合作性的组织, 在政府的资助下, 代表了种植者、合作性酒庄、出口商、酒商等多方利益。CIVC 组织和控制生产、分销和宣传等各个方面。CIVC 另一大作为是严格限制 champagne 的使用权, 哪怕不是葡萄酒领域, 为此多年来打了许多场官司, 最终也获得了许多国家的承认。总的来说, CIVC 就像是香槟的 brand manager。

此外还有 Syndicat General de Vignerons de la Champagne (香槟葡萄种植者联盟, SGV), 他们代表了葡萄种植者的利益, 2001 年起开始推广酒农香槟的概念, 旨在反映风土和代代相传的酿造技艺。

Federarion des Cooperatives de la Champagne (香槟合作性酒庄联盟, FCVC), 平衡种植者和大型酒厂之间的关系, 并宣传推广合作社自有品牌。由于合作社本身具有极为重要的承接作用, 它保证了各个环节的流通性。

Union des Maisons de Champagne (香槟酒商联盟, UMC), 其中包含大型跨国企业, 也有小型家族式企业。

酒标上的字母缩写代表了这瓶酒的 producer classifications。需要理解这些术语背后, 其原料 (grape、must、base wine、champagne sur lattes、finished wine) 的来源, 在哪里生

产以及最后成品酒的去向和品牌。

RM, Recoltant-Manipulant, 代表酒农用自己的葡萄做的香槟。他们也可以从外界购买不超过自己产量 5% 的葡萄。

SR, Societe de Recoltants, 即“growers society”, 代表两个以上的酒农用自己的葡萄, 但是共用一个 winery 生产酒, 可以是一个品牌, 也可以是不同的品牌。与 **CM** 不同的是, 种植者自己决定酿造过程 (当然可以向 cooperative 咨询)。

RC, Recoltant-Cooperative, 代表酒农用自己的葡萄, 但是由合作性酒庄生产的香槟。生产完成后, 交还给酒农, 贴酒农自己的商标出售。

CM, Cooperative-Manipulant, 代表合作社酒庄生产的香槟。合作性酒庄有多个种植者共同拥有, 酒农提供葡萄, 由酒庄酿造团队负责生产, 并以合作性酒庄的品牌出售。

NM, Negociant-Manipulant, 代表产自 Champagne House。香槟生产商也是唯一被允许购买大量葡萄、葡萄汁、基酒或 wine sur latte 的生产者。

ND, Negociant Distributeur, 代表由中间商 broker 买来贴牌销售的成品酒。中间商不生产酒, 所以只购买成品酒贴牌。

MA, Marque d'Acheteur, 代表由零售商或餐厅拥有的品牌。这种酒由 Cooperative 或 House 生产, 但品牌属于餐厅、超市或个人, 称为 BOB (Buyer's Own Brand)。

几家最大型的生产集团:

LVMH, 见下。

Vranken-Pommery 拥有的土地较少, 90% 依赖酒农提供, 年产量 20 million 瓶, 是香槟地区的第二大集团, 但近年来销量有所下滑。这家集团的品牌主要是中低端的香槟, 最主要的是拥有长久历史的 **Pommery** 和建立不久的 **Vranken**。而香槟的利润主要来自高端产品, 所以他们也打算有所转型。他们也同样重视出口市场, 大约 50% 的产品销售到出口市场。葡萄供应的不足也是个问题, 当年 **LVMH** 卖 **Pommery** 给他们时, 留下了许多葡萄园。所以为了更好地发展, 收购其他公司和拓展海外市场, 树立高端形象是他们必经之路。

Lanson-BCC, 拥有较少土地, 90% 以上产量依赖酒农提供, 年产量约 20 million 瓶, 旗下有 **Lanson Black Label Brut** 这样的知名度极高的品牌。该公司旗下品牌众多, 也多集中于中低端产品, 同时也为许多商超提供自有品牌。受到葡萄价格波动和超市价格战的影响, 该集团的业绩有所下滑, 所以加强出口市场和走向高端化也是其策略。

Laurent Perrier, 拥有 **Laurent Perrier**, **Champagne de Castellane** 和 **Salon-Delamotte** 等品牌。

Pernot Ricard, 拥有 **G.H. Mumm** 和 **Perrier-Jouet** 等品牌。

几家最知名的品牌生产商有:

Bollinger, 独立的 Champagne house, 葡萄园多为 1 级园和特级园, 基本自给自足, 喜欢使用 **Pinot Noir** 酿造高品质香槟 (黑皮诺占他们葡萄园的 60%)。19 世纪初建立, 到 20 世纪末发展出了 **Barrel fermentation** 等独特酿造习惯。创造了 **RD** (Recently disgorged, 瓶中陈年至少 8 年) 的风格, 还有最稀有的用未嫁接的黑皮诺酿造的 **Blanc de Noirs** (**VV Francaises**)。其作为酒商, 在全球也有其他酿酒厂, 或者占有股份, 比如在 **Samur** 拥有 **chateau Langlois**。旗下产品有无年份 **Brut** 和 **Rose**, **La Grand Annee** 的年份酒 (**Brut** 和 **Rose**) 以及上述两种特殊的香槟。

Krug，小型但是相当重要的酒厂，由德国人 Krug 建立于 19 世纪中叶。自建立开始，Krug 就不做普通的 NV 香槟，而是做一些 prestige cuvee 和少量的年份香槟。Krug 坚持所有基酒采用 Barrel fermentation，一般混合 6-9 个不同年份来酿造 Grand Cuvee (Rose)，酒泥接触至少 6 年。其年份香槟是由三种葡萄混合而成，此外还有单一葡萄园的年份香槟，Clos du Mesnil 种植的是霞多丽 (Blanc de Blanc)，Clos d'Ambonnay 种植的是黑皮诺 (Blanc de Noir)。其最高端的系列为 Krug Collection，来自非常老的年份，最新的为 1989 年。Krug 由 LVMH 所有。

LVMH，法国奢侈品集团，在香槟产业巨大，拥有 Moet & Chandon，Mercier，Dom Perignon，Krug，Ruinart 和 Veuve Clicquot 等香槟品牌。旗下的品牌以高端的为主，产量巨大 (57 million 瓶)，因此对于葡萄的价格有深远的影响。在市场方面，与旗下各类奢侈品的多方位合作使得其形象也维持在奢侈品的行列。在 distribution 和 production 方面，LVMH 在全世界葡萄酒和烈酒领域扮演了极为重要的作用。其主要的市场为美国、英国、德国和亚洲，在亚洲其增速尤其显著，是一个典型的依赖出口市场的公司。

Dom Perignon，既是指 17 世纪的 the man who invented champagne (但他一生实际上是在改进香槟区静止酒的质量)，也指的是 Moet & Chandon 拥有的品牌，作为其 prestige cuvee。旗下所有香槟均为年份香槟，包括普通的 Vintage Brut 和 Rose 以及最顶级的 Oenothèque 系列 (Brut 和 Rose)。

Pol Roger，19 世纪中叶建立于 Epernay，家族酒厂，是大型品牌中相对较小的，以出产高品质香槟出名，其所用葡萄基本自给自足，以黑皮诺和霞多丽为主。Sir Winston Churchill 喜欢这个品牌，甚至用自己名字命名了一款酒，Sir Winston Churchill Cuvee 也是他们家的 prestige cuvee。旗下的产品有 NV 的 Brut，Extra Brut 和 Demi-Sec (Rich)，也有 Vintage 的 Brut，Rose 和 Blanc de Blanc，以及顶级年份酒 Sir Winston Churchill。

Louis Roederer，18 世纪后期建立，俄罗斯曾是其最重要的市场。其发明的水晶香槟，就是用透明的瓶子做容器，获得了极大的名气。其拥有大量葡萄田，因此能生产大量 prestige cuvee 和几乎每年都能生产年份香槟。作为一家大型酒厂，其在世界各地也拥有酒厂或一部分股份，比如拥有 Deutz 香槟和波尔多二级庄女爵堡等。旗下产品有无年份的 Brut 和 Carte Blanche (Demi-Sec)；有 Vintage Brut，Rose 和 Blanc de Blanc；还有最经典的水晶香槟 cristal Brut 和 Rose；还有特殊的 Vintage Brut Nature。总体而言，其风格比较饱满，使用三种葡萄且在 blending 中至少使用 3 个年份。

Moet & Chandon，属于 LVMH 集团，是世界上最著名的香槟品牌。建立于 17 世纪末，发展壮大之后不断的收购和合并，最后于 1971 年组成了 Moet Hennessy 集团。之后不断在全世界建立酒庄，包括美、阿、巴、德、澳、西、英、中等。1987 年与 LV 集团再次合并，又买下多个香槟品牌。酩悦香槟的销量巨大，远超其他竞争对手，据说 25% 出口的香槟都来自酩悦。其产品除了有 NV 和 Vintage 的 Brut 和 Rose 之外，还有 Sec 风格的 Rose。

Veuve Clicquot Ponsardin，建立于 18 世纪末，Mme Clicquot 在丈夫死后潜心经营酒厂，发明出了 remuage 这个过程。1987 年被 LVMH 收购。以黑皮诺为主要品种，La Grande Dame 是其 prestige cuvee。其产品有 NV 的 Brut (yellow label) 和 Rose，还有 Demi-sec 和 Rich，还有 Vintage 的 Brut 和 Rose，还有老年分的 Cave Privee (1990 年甚至更老)，以及其

最顶级的系列 La Grande Dame Vintage Brut 和 Rose。除了常规的瓶子，还提供各式造型各异的包装以适合市场。

Cremant

概述

历史上，1986 年时欧洲禁止了 Methode Champenoise 这个用法（当时主要针对的是 CAVA）以保护香槟区的名字，香槟区也同意放弃使用 Cremant 这个词（原来形容只拥有 2-3 个大气压的香槟），于是 Cremant 就成为了法国境内除了香槟以外用传统法酿造起泡酒产区的通用标志。

Cremant 包含了法国 7 个起泡酒的 ACs，包括 Cremant d'Alsace, Cremant de Bourgogne, Cremant de Limoux, Cremant de Loire, Cremant de Bordeaux 以及考纳以外的 Cremant de Die, Cremant de Jura。

他们都是手工采摘，用传统法制作（转移法只适用于 375ml 或以下，1.5L 或以上大小的瓶子），整串压榨（150kg 葡萄可以压榨 100L 葡萄汁），且必须经历 9 个月的酵母自溶。在 tirage 和 release from domaine 之间，需要至少 12 个月。瓶内气压至少 3.5 个大气压（Alsace 和 Burgundy 为 4 个大气压）。二氧化硫含量不超过 150mg/L，最终含糖量不得超过 50g/L。

一般而言，每个产区所用的葡萄品种都是当地最适合做 still white wine 的葡萄，但是一些芳香型品种（比如琼瑶浆和麝香）是不允许使用的。有大量高品质的酒，但是市场并不乐观。

总的来说，这些法国各地的 Cremant 产区都属于比较凉爽的大陆性气候，Frost 和 winter freeze 是比较严重的天气灾害，生长季中出现潮湿的天气也对葡萄有比较严重的影响。在采收时节，酿造起泡酒的葡萄一般采收的较早，手工采摘，最低要达到 9% 的 potential alcohol（Limoux 是 9.5% abv）。由于对成熟度要求不高，所以有时候 Cremant 是用一些 declassified still wine 制成。

Cremant de Alsace

干燥的大陆性气候，可以使用 Pinot Blanc（最常见），Pinot Noir, Chardonnay, Riesling, Pinot Gris 和 Auxerrois 酿造白起泡酒，桃红起泡酒必须使用 100% 的 Pinot Noir，可以使用 maceration 或者 saignee 法。酒精度数在 9-13 度之间，至少 4 个大气压。

Alsace 用传统法酿造起泡酒的传统起源于 19 世纪末，1980s 起产量占到了当地的 10%。如今，Alsace 的 Cremant 产量占到了所有 Cremant 中的 50%（35.5million 瓶），也占到了 Alsace 20% 的总产量。其中 80% 本地销售，20% 用于出口。1/4 的 Alsace AOC 葡萄园面积用于生产 Cremant，有超过 500 家生产商。用于种植葡萄的葡萄园多半在平原，不是最好的葡萄园，种植的也多是早熟的 Pinot Blanc，其适合生产 neutral 的基酒。

这里规定最大产量 80hl/ha，气泡柔和，高酸，轻酒体。由于多是小型生产商生产，基酒存量有限，因此他们的 blending 能力有限。Blanc de Blanc 风格主要由 Pinot Blanc 制成，以梨子、桃子等香气为主，比较新鲜，有一点酵母风味。灰皮诺可以添加饱满度，霞多丽增加成年能力，雷司令增加新鲜度（但一般不会有 100% 的雷司令，太香）。Blanc de Noir 和 Rose 则为 100% 的黑皮诺，maceration 或者放血法均可以用来生产桃红。

Emotion 是一个新的酒标术语，诞生自 2009 年，代表了更长的酒泥接触，更成熟的葡

萄和更高的价格，细长的酒瓶上有个 E 的标志，已有超过 50 家生产商制作这一风格。

最优质的生产商为 Joseph Cattin 和 Edgard Schaller & Fils，也有一些大型的合作性酒庄。

Cremant de Bourgogne

凉爽的大陆性气候，white 和 rose 都有，允许所有的当地品种，但多使用 Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir（这些品种要占到至少 30%）；也可以使用 Aligote, Melon, Sacy；还有少量的 Gamay（最多 20%）。酒精度数在 9-13 度之间，至少 4 个大气压。

1975 年建立这个 AOC，是第一个 Cremant AOC，代替了原来的 Bourgogne Mousseux。超过 1800 个生产者，其产量占到了勃艮第总产量的 10%，75% 当地销售，25% 出口。产量限制在 65hl/ha，主要的产地有 Rully 和北部的 Auxerre，因为金丘的静止酒市场更好。南部的风格更加饱满柔和，可视作高性价比的香槟（品种相似而相对地价便宜）。北部的风格更加清爽高酸。

这里有出色的酒庄如 Albert Bichot，也有大型合作性酒庄如 Cave de Lugny，还有一些大型的酒商和 Contractor Producers（类似于香槟的 Recoltant-Cooperative）。

勃艮第也有 Red Sparkling，但不是 Cremant，现在属于 AOC Bourgogne Mousseux，这里不讨论。

Cremant de Bordeaux

温和的海洋性气候，白起泡酒可以使用 Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Malbec, Merlot, Petit Verdot 以及 Muscadelle, Semillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris（这些品种至少占到 70%）。同时也允许使用 Colombard, Merlot Blanc 和 Ugni Blanc（这些品种最多占到 30%）。桃红起泡酒只可以使用以上 6 种红葡萄品种。酒精度数在 9-13 度之间，至少 3.5 个大气压。

此 AOC 建立自 1990 年，可以在波尔多 AOC 里任何区域生产，但其起泡酒产量日益减少，只有 100 家左右的生产商做这种酒，风格并不统一。由于这里主要生产静止酒，所以起泡酒往往被认为是来自较差的葡萄园、较差的年份和高产量地区。一般而言，白起泡酒主要使用 Semillon 和 Sauvignon Blanc 生产，有比较明显的酒泥风味。桃红起泡酒则主要有赤霞珠和梅洛制成。

最大的生产商为 Jaillance，年产量 500,000 瓶。Vignerons de Saint Pey Genissac 则是最大的合作性酒庄。

Cremant de Loire 和 Cremant de Limoux 将在后面讨论。

Loire Valley

概述

除了香槟，卢瓦尔河是法国最大的起泡酒中心（但是香槟年产量 400million 瓶，这里只有 33million 瓶），主要集中在 Anjou-Saumur 和 Touraine 这两个大区生产，有三个重要的起泡酒 ACs，分别是 Saumur Mousseux AC, Vouvray AC, Cremant de Loire AC。这里气候凉爽，土壤以 clay 和 limetone 为主，也有一些 granite, schist 和 slate 等土壤，适合生长起泡酒所需的葡萄（一般最好的位置都用来做静止酒）。三个 AC 都是用传统法酿造，因而有酵

母自溶风味，还有白诗南展现的清爽和一丝蜂蜜风味。

从市场上看，大部分是本地市场消费，少于 20% 于出口市场。从趋势上看，桃红起泡酒越来越多，2011 年有 15% 的 Cremant 是桃红。另外，zero dosage 的起泡酒也越来越流行，而且其口感比 zero dosage 的香槟容易接受。

Samur

凉爽的海洋性气候，允许机械采收，最低潜在酒精度 9%。允许使用多种葡萄品种，包括 Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc（这三个品种最重要），Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Sauvignon Blanc, Grolleau, Grolleau Gris, Gamay, Pinot Noir。不过白起泡酒需要至少 60% 的白诗南而桃红起泡酒需要至少 60% 的品丽珠，也用品丽珠生产红起泡酒。产量限制为 60hl/ha。酿造时，最大压榨量为 100L/130kg，9 months on lees，常见风格为 Brut 和 Rose。

起泡酒是 Saumur 最重要的葡萄酒，价格合理，质量比较高。这里土壤中富含 calcareous rock，适合搭建地下酒窖以供葡萄酒陈年，Ackerman 是这里第一个起泡酒商。许多这里产的酒都选择使用 cremant de loire，这个更加严格一点的 AC。

Vouvray

凉爽的 semi-continental 气候，允许机械采收，最低潜在酒精度 9%，只允许使用 Chenin Blanc。其产量要比 Vouvray 静止酒大，白诗南具有高酸度，而且不会吸收酵母自溶的风味（黑皮诺和霞多丽会），所以其风味往往会更加 smoky 和 toasty，且有着蜂蜜风味。酿造时，最大压榨量为 100L/130kg，9 months on lees，常见风格为 Brut 和 Petillant，顶级的酒有着超过 70 年的陈年能力。

在 Vouvray，60% 的产量为起泡酒。另外在 Vouvray 旁边有个产区叫 Montlouis，和 Vouvray 一样至种植白诗南，1/3 的产量为 Montlouis Mousseux/Petillant，2.5 大气压。

Cremant de Loire

包含 Anjou-Saumur 和 Touraine 两个大区，只能手工采摘，最低潜在酒精度 9%，允许使用的葡萄品种和 Samur 差不多，以 Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis 为主。其中 Pineau d'Aunis 和 Cabernet Sauvignon 的含量之和不得超过 30%。产量限制为 50hl/ha。

酿造时，最大压榨量为 100L/150kg，至少 12 个月的酒泥接触（另一说法是 9 个月），常见风格为 Brut, Rose 和 Non-dose（最后不加糖）。

Cremant 的法规要求要严格一些，这样是为了吸引生产者使用这个 AOC（意味着更高的品质和价格），而不是地理范围更小的标识。目前在 Saumur，Cremant 和 Samur AC 的产量更占一半。

Loire 的大型起泡酒生产商的所有权比较混乱（不少是香槟酒厂所有的，比如 Bouvet, Langlois-Chateau 等），只有 Ackerman 还是被当地人所有。另外还有不少小型酒农和合作型酒庄生产一些起泡酒作为他们产品的一部分。

Limoux

概述

Limoux 有着很长的起泡酒生产史，可以追溯到 16 世纪，也有着独特的生产方法。Limoux 位于 Languedoc，地处内陆，受到 Atlantic 和 Mediterranean 的共同影响，海拔较高所以较为凉爽，也确保了起泡酒的质量。这里的葡萄酒主要由合作性酒庄生产，特别是 Les Caves des Vignerons Sieur d'Arques，旗下有 350 个成员。

Cremant de Limoux

这里按照气候，又可以分为四个子产区。Terroir d'Autun 海拔最低，温暖干燥；Terroir Mediterranean 位于海拔 100-200m 处，有海风影响，温暖而早熟；Terroir Océanique 位于海拔 200-300 米，降雨量较高，相对潮湿；Terroir Haut Vallée 海拔 300 米以上，潮湿而凉爽，适合霞多丽。

这里有两个大型合作性酒庄，200 多独立的生产商和 20 多个酒商，年产量 3 百万瓶，70%本地销售，30%出口。

这里对于品种要求比较复杂。主要葡萄品种为 Chardonnay（至少 50%）和 Chenin Blanc（10-40%），但两个品种之和不得超过 90%的比例。此外还有 Mauzac 和 Pinot Noir（两者加起来最多 20%），其中 Pinot Noir 不得超过 15%。主要的香气为 citrus 和 white flower 等，随着陈年有 toast 等香气。

酿造时遵守 cremant 的标准，酒精度数在 9.5-13 度之间，至少 3.5 个大气压。

Blanquette de Limoux

至少要使用 90%的 Mauzac（高酸，苹果香气，在这里也叫作 Blanquette，就是“白”的意思），其余为 Chardonnay 和 Chenin Blanc。使用传统法酿造，至少 9 个月的酒泥接触，最高不得超过 13% abv，至少 3.5 个大气压(Bar)，主要风格为 Brut 和 Demi-sec。高酸，有许多苹果等香气。

Blanquette de Limoux Methode Ancestrale

产量不大，100%的 Mauzac。生产时，使用 Methode Ancestrale，不得进行 must enrichment 或 concentration，然后在 tank 中发酵，然后发酵到一半后装瓶（不得加入 liqueur de tirage）。酒会在瓶中继续发酵，至少达到 3 bar 的气压，然后酒泥接触至少 2 个月。最后通过 disgorgement 或 transfer method 去除酒泥，不得加入 liqueur d'expédition。最终的风格是 6-7% abv，残糖量为 50g/L 以上。

这样的酒在商业上并不多见，所以有些规定和做法并不十分明晰。有时候这些酒是浑浊的，但这个习惯可能在改变，因为法律允许吐泥。对于那些浑浊的酒而言，是瓶中气压阻止了发酵（一般要 6-7 bar）或者酵母的营养消耗光了，或者选用对于气压敏感的酵母。这种酒由于浑浊而且显得的不稳定，对于酿酒商，酒商和消费而言都是心理上的考验。

Die

概述

Die 位于 North Rhone，高海拔（可达 700m），chalk soil，在干旱的年份有很好的贮水作用。这里产三种起泡酒，Clairette de Die，Clairette de Die Methode Dioise Ancestrale 和考纲不要求的 Cremant de Die（一种以 Clairette 为主的干型/近乎干型的起泡酒）。这里的生产是由一个合作性酒庄主导的，叫做 Jaillance cooperative，其由当地 250 个酒农共同拥有（当地总共也就 300 多酒农）。

Clairette de Die

使用 100% 的 Clairette 品种（粒小皮厚晚熟的白葡萄，早收以增加香气和酸度），采用 transfer method（瓶中二次发酵，然后罐中吐泥过滤和装瓶）。法律要求至少 9 个月的酒泥接触，最高 13.5 的酒精度，至少 3.5 bar 的气压以及不超过 15g/L 的残糖（干型或近乎干型）。风味以桃子、杏子和白花等香气为主。

Clairette de Die Methode Dioise Ancestrale

使用至少 75% 的 Muscat Blanc a Petits Grains，以及 Clairette。酿造时，葡萄汁于低温环境下部分发酵并装瓶，禁止添加 Liqueur de tirage，然后瓶中继续发酵至其自然停止，酒泥接触至少 4 个月，然后吐泥、转移、过滤、再次装瓶。不可以添加 Liqueur d'expédition，残糖量不得少于 35g/L，酒精度一般为 7-9% abv，至少 3 bar 的气压。

这个过程中瓶中发酵的停止来源于瓶内气压，而去除酒泥只是为了酒液清澈以维持商业上的成功。