

# Rhône

## Northern Rhône

### 历史与概述

罗纳河从 Alps 山脉起源，南下到瑞士的卢塞恩，然后流经 Valais 和 Savoie 等产区来到法国南部，形成南北罗纳河谷，并最终流入地中海。北罗纳河谷的范围是从北部的 Vienne 到南边的 Valence 这一段的河岸处。

罗纳河谷有超过 7 万公顷，虽然北罗纳河只占罗纳河 5% 的总产量（3200ha），但却拥有众多极为出色同时价格很高的葡萄酒。自 1970 年代以来，这里更是受到了极大的追捧，当地的生产商也在不断提升其整体质量。在北边，众多的酒农也充当了 negociant 的角色，他们是北罗纳河的销量主力。

虽然北边理论上也有 Cote du Rhone 的产区，但绝大多数酒都属于八个 Crus 之一。此外，北罗纳河的许多优秀地块也被重新栽培上了葡萄藤，他们也许不属于 AC 的范围内，但却有着出色的质量和很高的价格。

### 气候

北罗纳河谷狭长而陡峭，葡萄园临河而建（主要在西侧），最优秀的朝向南方。河流能调节温度、反射阳光并减少 frost 威胁。山坡同时阻挡了一部分北部冷风 Mistral，避免对葡萄藤的伤害，同时适当的风吹由避免了真菌疾病。这里的气候与北边的博若莱相似，为温和的大陆性气候，夏季温暖但不至于特别炎热，尽管存在年份差异但相对稳定。这里秋季干燥，但生长季较短，适合早熟的西拉、Viognier 等品种。由于地理位置狭长，南边要比北部更为温暖。这里主要的天气灾害为早春和晚秋的 frost 以及夏季偶尔的冰雹。降雨也主要集中在早春和晚秋，每年 700-900mm。

### 土壤

这里土壤以花岗岩为主，容易水土流失 soil erosion，雨水会将其冲刷到坡底，常需要人工将土壤运回到坡面上。建立梯田 terrace 能有效改善水土流失的问题。石质的土壤也帮助夜间散热，而一些沙土和黏土则更适合种植白葡萄。

### 品种

Syrah，这是北罗纳河唯一允许种植的红葡萄品种。在这样的纬度加上 mistral 风的影响，这里也是西拉能成熟的最北部。因此，最好的葡萄园总是位于朝南的斜坡上，特别是在最北边的一些产区。

西拉葡萄酒色深单宁高，有着黑色浆果、黑胡椒和一些花香，一般没有明显的新橡木风味。随着熟化，它会产生一些肉类和野味等香气。近年来，随着叶幕管理技术的提升和除梗的酿造，颜色保持深邃但单宁更加柔软成熟，果味也更浓郁，胡椒的香料味显得不那么明显。这种做法得到了普遍的认同，但是一些年轻酿酒师大量使用新橡木桶的做法则饱受争议。此外，将西拉与白葡萄混酿 Co-fermentation 是一种传统的做法，如今则仅在 Cote Rotie 被普遍采用，他们让 Viognier 果皮里的单宁来稳定酒里的颜色和单宁，同时增加香气和饱满度。二氧化碳浸渍法有时候也被使用来制作一部分酒用于混合，减少单宁并使酒易于年轻时饮用，往往是在相对便宜一点的酒里使用。

Viognier，在 1970 年代几乎绝迹，因为其难以种植且产量很低。但是一些具有奉献精

神的酿酒师不辞辛劳地重新将它搬上历史舞台，并展现出大量杏子、异域香料和花香等风味，口感饱满。随着 Viognier 的复兴，价格不断攀升，终于让其具备了经济上的可行性，种植量也得以不断增加。

Viognier 一般颜色比较深，低酸且有高酒精度，喜欢相对温暖的气候，常种植在朝南的斜坡上。它经常需要糖分积累到很高以后才能达到酚类的成熟，展现出其典型香气。在酿造时，Viognier 需要精心地照料，才能避免口感过于 oily，而盖过其精致细腻的香气。新橡木桶的使用越来越普遍，能带来坚果、烘烤的香气，但也要避免用桶过重而盖过果香。此外，还有一小部分生产商用晚收的葡萄酿造近乎干风格的酒。

Marsanne 和 Roussanne 也被用来酿造白葡萄酒，且常常混合在一起。Marsanne 能提供饱满度，Roussanne 则提供酸度和漂亮的果香。虽然没有 Viognier 那样丰富的风味，但这两个品种的混合葡萄酒也有很长的陈年潜力，并发展复杂的蜂蜜、杏仁等香气。在种植中，Marsanne 的种植量更高，因为相对容易栽培产量也大，喜欢温暖石质的土壤；而 Roussanne 则很容易腐烂和受到风的破坏，种植量在减少。

## 种植

葡萄藤常常由单一的本棍 stake 支撑，或两个本棍交叉支撑，以应对 Mistral 风的影响。

## 酿造

红葡萄酒大部分还是按照传统的方法酿造，浸皮时间较长，且会使用 barrel 熟化，最长可达 3 年。相对便宜的酒可能会使用一部分的二氧化碳浸渍法。这里也是欧洲允许使用糖强化的最南端。

白葡萄酒多使用不锈钢在凉爽的温度下发酵，一般发酵完成后半年内装瓶，一些最优质的 Condrieu 和 Hermitage 白葡萄酒会使用一些橡木桶熟化。

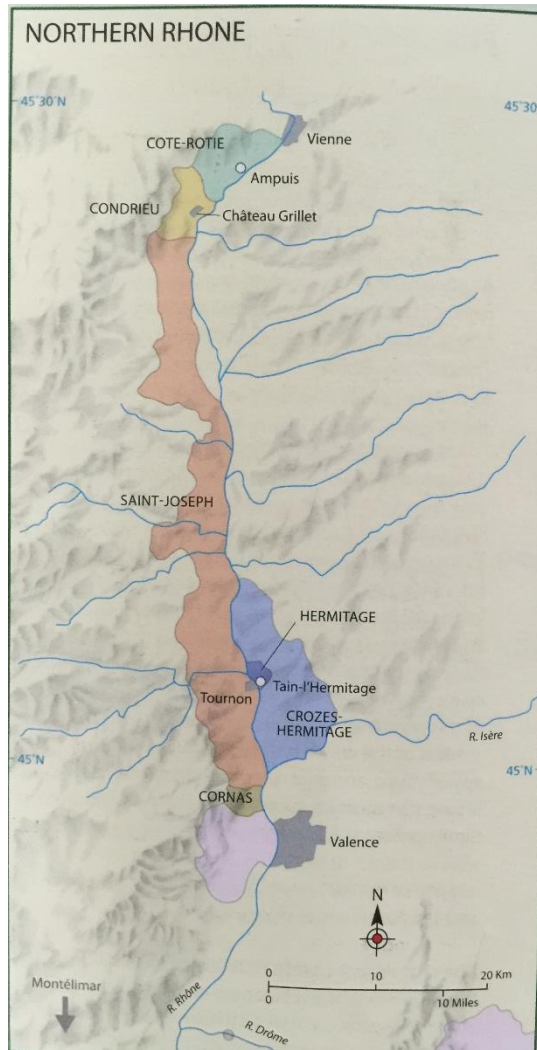
## 市场

北罗纳河大约一半的酒都是由酒商装瓶，比如 Jaboulet, Chapoutier, Delas, Guigal 和 Jean-Luc Colombo 等。

Guigal 总部位于 Cote Rotie，在那里他们有大约 20ha 的葡萄园，其中最高端的是 La Mouline, La Landonne 和 La Turque，有着浓郁而充满橡木风味（100%新桶）的口感。他们引领了单一葡萄园和新橡木桶的使用的潮流，使整个北罗纳河在国际上更受瞩目。他们也有出色的 Condrieu 和 Hermitage 的葡萄酒，并且作为酒商保持着很高的质量水准。

Paul Jaboulet Aîné 建立于 19 世纪，位于 Tain l'Hermitage，其在北罗纳河各个产区都有自己的葡萄园，占到了其产量的 30%左右，其中最著名的酒是 Hermitage la Chapelle。同时 Jaboulet 也向超过 150 为酒农购买原料，2/3 是酒而不是葡萄。因此，Jaboulet 的产品线比较丰富，有超过 20 种酒。2005 年酒庄被出售给了 Ch La Lagune 的拥有者 Frey 家族。

Chapoutier 建立于 19 世纪初，总部也位于 Tain l'Hermitage，在罗纳河拥有 230ha 的葡萄园，其中 Hermitage 就有 32ha。此外其在法国南部和澳大利亚还有自己的葡萄园。他们采用生物动力栽培，严格控制产量，同时也比较喜欢使用新橡木桶，无论是教皇新堡、Cote Rotie 还是 Hermitage 的酒都有很高的浓缩度，是最出色的生产商之一。他们的盲文酒标 braille 也是其一大特色。



## 产区

虽然自 1970 年代以来北罗纳河的种植面积在不断增加，但大部分的产区面积依然很小，大多不超过 100 公顷，仅仅和一个波尔多的列级庄的产量差不多。

**Côte-Rôtie**，这个产区围绕在 Ampuis 小镇周围，目前扩张到了约 280ha，是最靠北的产区，其字面含义为 **roasted slope**，以形容其有良好的光照，土壤以 **schist** 和 **gneiss** 为主。这里的葡萄藤沿河种植在险峻的梯田上（常超过 60 度），山坡能挡住一部分风，采用 **single Guyot** 加上 **stake** 支撑的栽培。这样的环境使得机械化几乎不可能实现，一些喷洒工作需要依赖直升机，产量很低。这里只生产红酒，使用西拉，但允许最高 20% 的 **Viognier** 加入其中，这种做法也让许多新世界葡萄酒模仿。如今，加入的 **Viognier** 比例往往很低。这种优雅的葡萄酒有着较深的颜色和饱满的酒体，有明显的香料风味（新橡木桶的比例不一），最优质的还有芬芳而新鲜的花香，结构感比 **Hermitage** 更为优雅，价格也非常高。**Cote Rotie** 的崛起在一定程度上要感谢 **Guigal** 酒庄和 **Robert Parker** 对它的推崇。

**Condrieu**，170ha，只用 **Viognier** 酿造白葡萄酒，1970 年代以来葡萄的种植量大大提升，而最优质的酒则来自低产的老藤，且往往种植在陡峭朝南而阳光充足的梯田上，土壤以花岗岩为主。这里的葡萄酒产量很小，成本却很高，再加上 **Viognier** 目前在爱好者心中崇高的地位，使得虽然大部分 **Condrieu** 都适合在 2-4 年以内饮用，但价格却非常的高。**Condrieu** 绝大多数为干型，酿造方法不一，**MLF** 和橡木桶的使用都不相同。最出色的生产商包括 **Guigal** 和 **Georges Vernay** 等。

**Château-Grillet**，位于 **Condrieu** 内部，仅 4ha，是一个独立的酒庄，风格与 **Condrieu** 相似，使用橡木桶熟化。其葡萄园为朝南的 **granite** 梯田，在酿造时会使用超过一年的橡木桶熟化，得到一款比较瘦且没那么香的酒，但却有着数十年的陈年潜力，演化出果干和蜂蜜风味，这一点超过了绝大多数的 **Condrieu**。出色的质量再加上其极为稀有的特点决定了其高昂的价格。

**Saint-Joseph**，这是北罗纳河较大的一个产区，1200ha，位于河流的西岸，十分狭长。这里最主要生产的是西拉酿造的红葡萄酒，也有大约 10% 左右的 **Marsanne** 和 **Roussanne** 酿造的白葡萄酒。自 1970 年代以来，由于北罗纳河的复兴，这里的葡萄园面积翻了六倍，但也导致一些不那么优秀的地块被种上了葡萄。最优质的酒来自北边的梯田葡萄园（靠近 **Condrieu**），花岗岩土壤，有着浓郁的风味和类似 **Hermitage** 般的结构感。但这里也有一些

产量较大的，酒体比较轻盈的葡萄酒，来自一些平坦而肥沃的土壤，或者朝东的斜坡。他们往往位于河谷的底部或者山坡平坦的顶部区域，在酿造时也常混合一些使用了二氧化碳浸渍法酿造的酒。这些酒是北罗纳河风格最轻盈的红酒，有着红莓和黑胡椒等香气。这里的酒的价格与 Croze-Hermitage 差不多，或者稍微高一些。

Hermitage，在 19 世纪这里就被认为是世界上最好的红白葡萄酒的产区之一，有着很长的酿造顶级葡萄酒的历史。Hermitage 这个名字甚至在澳大利亚早期被用来指代 Syrah，可见其名声。经历过一段时间的衰落后，目前重新成为举世瞩目的顶级产区，价格也十分高昂。Hermitage 位于小镇 Tain-l'Hermitage 背后，包括一块完整而连续的朝南的花岗岩斜坡葡萄园，面积仅 132ha，水土流失 soil erosion 是其面临的主要挑战。这片葡萄园被分为多个地块 lieux dits，他们的坡度、朝向和表面覆盖的土壤略有不同，也有着自己的名字（比如 Le Meal，Les Bessards，l'Hermite 等），这些因素的不同也给酒的风格和酒体带来了微妙的区别。土壤总体以花岗岩为主，也有石灰岩、黏土和 loess 等。最优质的 Hermitage 往往会使用不同地块的葡萄混合酿造（比如 Gerard Chave），但越来越多的生产商开始出产来自单一地块的葡萄酒。这里产量限制为 40hl/ha。

Hermitage 受到一定地中海气候影响，其红酒有着北罗纳河最饱满的酒体，陈年能力极强，有的可长达 50 年以上。法律允许在红酒中混酿最多 15% 的 Marsanne 和 Roussanne，但很少有人这么做。酿造红酒的标准并不统一，一般而言是相对温暖的发酵温度加上旧橡木桶熟化。如今 Marsanne 和 Roussanne 更多地被用来酿造白葡萄酒，其产量占到了 Hermitage 的 20% 左右。这些以 Marsanne 为主的葡萄酒有着饱满的酒体和很好地陈年能力，会发展出复杂的蜂蜜、榛子等香气。白酒的酿造标准也多种多样，包括品种及其成熟度的选择，MLF 与橡木桶熟化的选择等等。最成熟的年份还会做 Vin de Paille，产量不超过 15hl/ha 且不能糖强化，一种非常稀有的甜白葡萄酒。

Crozes-Hermitage，这是北罗纳河产量最大的产区，1500ha，其葡萄园环绕着整个 Hermitage 的山坡周围。这里受到一定地中海气候影响，夏季干燥温暖。在 Hermitage 北边，葡萄园多为斜坡，而南边则多为平原。这里的红酒也以西拉为主，允许混酿最多 15% 的 Marsanne 和 Roussanne。这些酒的质量、风格和价格很大程度上取决于其葡萄园的位置。轻柔风格的葡萄酒往往来自产量较大、机械化采收的南部平坦地区（肥沃的黏土），有时也会混入 carbonic maceration 制作的酒。更加浓缩、复杂、有结构感的酒往往来自人工照料更充分的北部斜坡上，排水性好，一些价格高昂的酒会使用橡木桶来熟化（因为风格更加果香浓郁，适宜橡木桶）。因为这里产量更大且名声较小，因此大部分的酒是中等价位。这里也生产一些往往以 Marsanne 为主酿造的白葡萄酒，酒体中等，果香浓郁，适合年轻时饮用。

Cornas，这里被认为是北罗纳河最被低估的产区，130ha，虽然价格也比较高。其位于北罗纳河的南端，地中海气候且最为温暖，且只生产 100% 西拉酿造的红葡萄酒。这里的葡萄园位于阳光充沛的朝南的斜坡上，葡萄成熟度非常好。这里的酒颜色深邃，酒体饱满，与 Hermitage 的风格质量都比较接近，陈年能力出色。最有名的生产商包括 Jean Luc Colombo，Auguste Clape 等。

St-Peray 仅 70ha，只生产以 Marsanne 和 Roussanne 酿造的静止和起泡酒。

# Southern Rhône

## 历史与概述

从 Valence 往南，有大约 60 公里的距离是没什么葡萄园的，然后才到了南罗纳河谷的范围。南边葡萄园的面积要大得多，河流两岸都有葡萄园，其葡萄酒的风格也从日常餐酒到顶级佳酿应有尽有。这里是一个以红酒为主导（80%）的产区，但也有十分出色的桃红（15%）和白葡萄酒（5%）。

南罗纳河的产量占整个罗纳河的 95%，其中大部分都来自大区级的合作性酒庄生产的廉价葡萄酒。这里的质量参差不齐，许多追求高品质的酒农开始放弃给合作性酒庄提供葡萄，转而建立酒庄，自己酿造并装瓶自己的葡萄酒。

在南罗纳河谷，这里也有几个明确的等级关系。大区级的为 *Côtes du Rhône*（理论上北罗纳河也可以生产），在这之上为 *Côtes du Rhône Villages*，他们是一些被选中的村庄的集合。在这其中，有 18 个村庄由于质量出色，可以将自己的村庄名加在这个级别之上。最高级别为 *Crus* 级，南边有 7 个 *Crus* 有自己的 AC 产区。

## 气候

南边的气候也与北部不同，这里为地中海气候，冬季温和而夏季炎热干燥，干旱有时会成为一个问题，但不用担心真菌疾病。同时 *mistral* 风由于地势平坦而在这里风速大增，有时会对葡萄藤造成破坏。由于缺少山脉阻挡大风，有时候需要种植防风林。大部分的年份气候稳定，差异不大。

## 土壤

南罗纳河的葡萄园要比北部平坦得多，土壤类型也更为丰富。许多最优秀的葡萄园都充满了石头，能吸收热量、反射阳光，帮助葡萄成熟，风格浓郁强劲。在一些地区，特别是教皇新堡，这种石头被称作 *galets*，大量地覆盖在土壤的表面。

除了 *galets* 之外，还有四种主要土壤类型。*Clay*，生产饱满、单宁强劲的酒；*limestone*，生产高酸有结构感的酒；*sandstone*，生产果香、香料味浓的酒；*loess*，生产果香直接的酒，更适合桃红和白葡萄酒。

## 品种

南边的葡萄酒很少使用单一品种酿造（教皇新堡允许 100% 歌海娜，但许多 AC 产区不允许单一品种），而喜欢采用多品种混合的方法，最多可超过 10 个品种混合酿造。

*Grenache*，歌海娜是南部种植量最广的品种，它耐旱防风，需要足够的热量才能成熟，适合 *bush vine*。在适宜的环境下，优质的歌海娜能有浓郁的红色果香和香料风味，炎热的气候甚至能发展出果酱般的果味和 14.5 度以上的酒精度。歌海娜酸度较低，口感饱满，能酿造出色的红和桃红葡萄酒。但如果产量过高，其风味和颜色都会偏淡，这在大区级的酒中很常见。

*Syrah* 和 *Mourvedre*，在南罗纳河谷，西拉和慕合怀特扮演的主要是辅助歌海娜的作用。西拉在混合中提供颜色和单宁，但南部比较炎热的环境让它更喜欢一些相对凉爽的葡萄园。

*Mourvedre* 则喜欢炎热的环境，十分晚熟，能耐大风，南罗纳河仅仅是其能成熟的最北端。它有着极深的颜色和非常高的单宁，充分成熟后有着明显的 *gamey*, *savoury* 等香

气，极富个性，在教皇新堡等产区的一些顶级生产商中很受重视，此外也能酿造桃红酒。虽然产量较大且适合贫瘠的土壤，但由于难以嫁接，根瘤蚜爆发后其种植量骤减，目前仅约 3% 的种植量。

Cinsault，耐旱高产，在混合中也扮演了辅助的角色，单宁、颜色和酸度都不突出，但年轻时有突出的果香。因此，其在桃红葡萄酒中常常和歌海娜混合。

Carignan 也十分晚熟，因为高产而质量往往不高，被大量拔除。只有低产的酒有高质量，口感饱满强劲但缺少 *finess*，或者使用二氧化碳浸渍法来获得新鲜的口感，在靠近南罗纳河最南边的产区相对较多。

南罗纳河的白葡萄的种植量很小，除了北罗纳河的 Viognier, Marsanne 和 Roussanne 之外，还有 Clairette, Grenache Blanc 和 Bourboulenc 等品种，它们大多酒体饱满，酸度较低，口感比较胖。Clairette 适合贫瘠而干燥的 limestone 土壤，粒小皮厚晚熟，但在成熟的最后阶段糖分积累很快，因此适合早采摘以保持酸度和芳香，是个适合用来混合的品种，但由于易氧化宜尽快饮用。Grenache Blanc 口感柔和，酒体饱满，缺少酸度。Bourboulenc 晚熟但能保持酸度，多用于混合且一般不占主导。

## 种植

为了适应大风，这里的歌海娜等大多数品种常采用 *bush trained* 的方法，离地面很近，以防风同时吸收地面反射的热量。西拉则更容易受到风的破坏，它们可以使用 *guyot* 修剪配合 *VSP* 整形的方法，来获得足够的支撑。由于缺水且土壤贫瘠，种植密度松散，并允许灌溉，大多数产区对于采摘方式也没有要求。

## 酿造

南罗纳河的红葡萄酒的风格不仅依赖品种和土壤的多样性，也同样依赖酿造方法上的多样性，因此很难说南罗纳河有什么统一的风格。在酿造上，单宁的管理（特别是西拉和 Carignan）和酒精度的控制是一个重要的问题，决定了葡萄酒的平衡性。在技术上，既可以使用二氧化碳浸渍法，也可以用传统的开放式发酵罐在温暖环境下自然发酵；既可以使用不锈钢容器熟化，也可以按照传统使用大型旧橡木桶熟化。一般而言，酿酒师会将用不同方法发酵的葡萄酒混合起来。而且和北罗纳河一样，这里对于新橡木桶的使用也越来越普遍，尽管其对于歌海娜风味的影响还存在争议。这里的红酒风格既可以是果香新鲜、单宁和酒体都比较轻盈葡萄酒，也可以是单宁强劲、酒体饱满而充满 *savoury* 风味的葡萄酒。

南罗纳河的白葡萄酒随着现代酿造技术的发展而进步显著，最优质的酒有着饱满的质感和酒体，酒精度高，酸度偏低，香气细腻，一般不使用新橡木桶。

## 市场

合作性酒庄在南罗纳河有着极为重要的作用，其产量占到了 70%，同时北罗纳河的酒庄在南边也常会购买酒来灌装。在南部，也有不少独立的酒庄，特别是教皇新堡。

## 产区

南罗纳河的产区要分为大区级和七个 *crus* 级别。大区级 *Generic Appellations* 首先包含 *Côtes du Rhône AC*，占到了整个罗纳河一半以上的产量（超过 3 万公顷），且主要是红酒

(90%)。这些酒大部分酒体适中，果香为主，简单易饮，大多以歌海娜为主，但北罗纳河常为 100% 的西拉。许多酒会采用二氧化碳浸渍的方法（完全或 semi）来获得柔和的口感，但不如 Beaujolais 使用得那么普遍。这个级别也包含一些果香型的桃红和白葡萄酒。最低酒精度 11 度，最大产量 50hl/ha。在罗纳河谷（除了周边卫星产区），所有更高级别的酒都可以降级为 Côtes du Rhône。

在 Côtes du Rhône 的范围内，有一系列的村庄属于 Côtes du Rhône Villages AC，3400ha，也以红酒为主（96%）。这些酒有着更高的最低酒精度要求（红酒 12.5 度）和产量限制（42hl/ha），且品种的使用中要求更高比例的 GSM（至少 50% 的歌海娜，至少 20% 的西拉和慕合怀特，不允许单一品种酿造）。还有 18 个村庄（比如 Visan, Rasteau, Plan de Dieu 等等）由可以将自己的村庄名加在这个级别之上，如果这些酒 100% 来自这个村庄的话，比如 Côtes du Rhône Villages Cairanne AC。这些酒往往有着更饱满的酒体，强劲的结构和浓缩的红果、香料等风味，这些村庄也可以申请成为 cru 级别，比如 Rasteau 就在申请。

Châteauneuf-du-Pape，位于南罗纳河东岸，3200ha，是目前最大的 cru，也是第一个 AOC 产区，在法国葡萄酒历史上有独特而重要的地位。教皇新堡日照充足，干燥多风 Mistral，葡萄园较为平坦，但也有一些朝向的变化，刚好适合因地制宜种植西拉和慕合怀特。由于产区面积很大，土壤类型也很丰富（galet 为主，但也有 sandy, limestone 和 clay 等土壤），加上有 18 个葡萄品种被允许种植（Gobelet，西拉常用 Guyot，分不同时间采摘），因此这里的红酒风格上也比较多样。这里的依然是以歌海娜为主，有的甚至会使用 100% 的歌海娜酿酒，也有的会善加利用慕合怀特的 gamey 和 savoury 风味，以及西拉、Cinsault 等品种的特点。这里葡萄酒往往酒体结构饱满，有着浓郁的红色浆果和香料风味，酚类的成熟度很高以平衡其高酒精度（高糖分成熟度）。传统上酿造并不除梗且采用高温发酵和压皮、淋皮等手段，因此可能单宁会很高。但由于这里的名声远扬，必可避免地有许多平庸之作，在高酒精度下没有足够的风味和浓缩度以达到平衡。这里最低酒精度为 12.5 度，最大产量 35hl/ha，最出色的生产商有 Ch de Beaucastel, Pegau, Rayas, Vieux Telegraphe 等。

教皇新堡也有少量的白葡萄酒，主要使用 Clairette, Roussanne（Ch de Beaucastel 很喜欢这个品种），Bourboulenc 和 Grenache Blanc 酿造（这里不允许种植 Viognier 和 Marsanne）。其质量在日益提升，特别是 Roussanne 能酿造一些十分高质量的葡萄酒。教皇新堡不允许生产桃红。

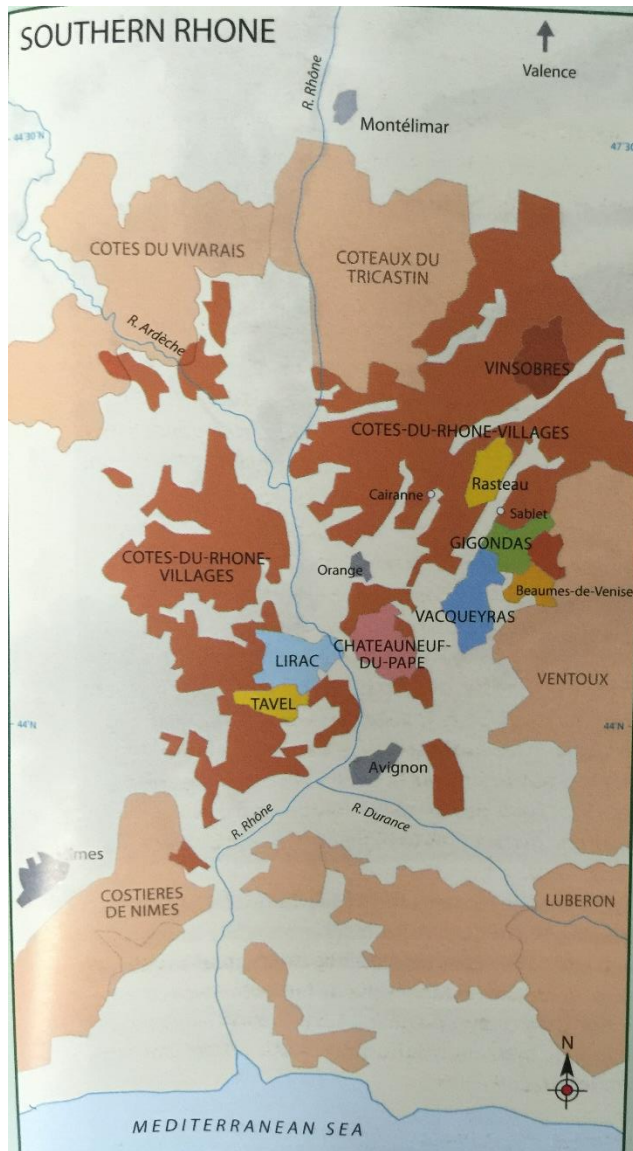
Gigondas, Vacqueyras, Vinsobres 和 Beaumes-de-Venise 都位于教皇新堡东侧，其红酒风格与教皇新堡类似，酒体饱满而充满香料和成熟的红黑水果风味，质量比较出色但其名声一直处于教皇新堡的阴影之下。

Gigondas 有 1200ha，最低酒精度为 12.5 度，最大产量 35hl/ha，能生产红（99%）和桃红葡萄酒。这里的红酒中歌海娜的比例不能超过 80%，Syrah 和 Mourvedre 加起来至少要达到 15%。这里土壤以 clay 为主，其酿酒风格也常常显得不那么先进，比较传统和质朴 rustic。由于有着 400 米的海拔且葡萄园常朝北，其酸度较高。

Vacqueyras 有 1400ha，可以生产红（95%）、白和桃红葡萄酒，其法规与 Gigondas 和教皇新堡相似，但往往含有更高比例的西拉和慕合怀特，仅要求至少含有 50% 的歌海娜，所以酒的颜色更深，单宁更明显。其质朴而粗放的风格更像是浓缩版的 Côtes du Rhône Villages。

Vinsobres 是红酒 AC 产区（06 年才申请成功），仅 440ha，需要至少 50% 歌海娜呢至少 25% 的西拉或 Mourvedre，口感饱满新鲜而平衡。





Beaumes-de-Venise 也是红酒 AC 产区，600ha，白葡萄酒属于 Cote du Rhône，有一些高海拔产区，也产 VDN。歌海娜至少 50%，西拉占 25-50%，这两个品种占主要比例。

Lirac 和 Tavel，是仅有的两个位于西岸的 cru 产区，也是著名的桃红酒产区。这里的桃红主要使用 Grenache 和 Cinsault 酿造，干型且酒体饱满，风味浓郁，多数适合年轻时饮用，有的能在瓶中发展出 savoury 的复杂风味。

Tavel 仅允许生产桃红，900ha，limestone 和 clay 为主，最高酒精度为 13.5 度。这里以合作性酒庄为主，也有一些出色的酒庄。

Lirac 有 800ha，能生产一些类似教皇新堡般十分优质的红白葡萄酒，其红酒（占超过 80%）主要为 GSM 和 Cinsault，白葡萄酒则以 Clairette, Bourboulenc 和 Grenache Blanc 等品种为主。桃红葡萄酒仅占 10% 左右，颜色较深，酒体相对饱满，红色浆果风味较明显。

Rhône Satellites 包括 Luberon, Ventoux, Costières de Nîmes 等。他

们均环绕在南罗纳河周围，所用的葡萄品种也十分相似。这里的气候由于纬度和海拔的原因往往更为凉爽，所以其葡萄酒的风格相对 Côtes du Rhône 更加轻盈。比如在北部有 Cotes du Vivarais AC（相对潮湿凉爽）和 Coteaux du Tricastin AC（2011 年改名为 Grignan-Les-Adhemar AC，高海拔）。

东南部有 Ventoux AC，其葡萄园位于山区凉爽的斜坡上，为 Mount Ventoux。Ventoux 的面积很大，有 6000ha，位于南罗纳河东侧，山脉给这里带来了凉爽一些的地中海气候，也让葡萄酒的风格更为轻柔。Ventoux 以红和桃红（多为 saignee 法酿造）葡萄酒为主，且多以合作性酒庄为主。

在 Ventoux 以南，是 Luberon AC，3300ha，日照极为充足，Montagne de Luberon 也为这里带来了凉爽，昼夜温差大。这里出产红、白和桃红（占 50%）葡萄酒，但不允许酿造单一品种的葡萄酒（要标作 Vaucluse IGP）。红酒以 GSM 为主，白酒也是南罗纳河经典品质，但受益于凉爽的气候更加清爽，桃红中可以混有 20% 的白葡萄品种。

西南部为 Costières de Nîmes AC，4200ha，这里气候更加温暖干燥，西拉和慕合怀特能够很好地成熟，其优质红酒也有着足够的酒体和结构，能和优质的罗纳河谷红酒媲美。这里的土壤充满石头，多为平缓朝南的斜坡。这里主要产红酒和桃红，GSM 加上 Carignan 和 Cinsault 为主，也上少量白葡萄酒。除了 AC 产区以外，这块地区也有大量的 IGP 葡萄酒。



相比 Languedoc，这里的合作性酒庄没有那么重要，因为有不少出色的、先锋实验性的酒庄，比如 Mas Neuf，Chx de a'Amarine 等等。

虽然罗纳河谷 95%的葡萄酒都是 AC 级别的，有大约四亿升，其产量仅次于波尔多，但在罗纳河也有众多 IGP 葡萄酒产区，特别是一些省级 IGP 产区，比如 Ardèche，Drôme 和 Vaucluse。Zone 级别的包括 Collines Rhodaniennes（常被一些北罗纳河的生产商使用）和 Bouches-du-Rhône（南边的 IGP 产区）等等。这些 IGP 产区常用来供这里的生产商降级，特别是用于一些年轻的葡萄藤。在南罗纳河，IGP 级别也常用来酿造单一品种的葡萄酒，比如 Syrah 和 Viognier，以及一些国际品种（非本地品种）。