

Виноделие Франции

Согласно данным, на 2020 год Франция занимает второе место в мире по производству вина (примерно 46,6 млн. гл в год) и второе место в мире по площади виноградников — 797 000 га.

Франция — родина таких сортов винограда, как Шардоне, Совиньон Блан, Каберне Совиньон и Сира́. Именно здесь зародились такие понятия, как «терруа́р» и «апелласьо́н».

История французского виноделия уходит корнями в эпоху греческой колонизации Южной Галлии - первые виноградные лозы были высажены в основанной греками Массалии (территория современного Марселя) в 6 веке до нашей эры. Дальнейшее развитие виноградарства получило позднее - начиная с 1 века до нашей эры, в эпоху владычества Римской империи, когда обитавший здесь кельтский народ был наделен правом на изготовление вина.

В 1 веке нашей эры виноградарство распространяется в долине Роны, во 2 веке — в Бургундии и Бордо, в 3 — в долине Луары, затем в 4 веке в Шампани. Предки современных французов достигли удивительных успехов в виноделии, именно они впервые стали использовать деревянные бочки для транспортировки вина вместо привычных амфор, поскольку выдержка в древесине улучшала качество многих вин.

В 1867 году виноградники Франции поражает прикорневая гниль «филлоксера», которая за короткий срок уничтожает практически все лозы. Это насекомое было завезено во Францию из Северной Америки с саженцами экзотических растений. Были предложены многочисленные способы борьбы с филлоксерой: затопить виноградники водой, залить их белым вином, закапывать в почву живых жаб, которые должны были переключить внимание тли на себя, поливать лозы «святой водой», окружать их сильно пахнущими растениями, орошать криветочным бульоном, козлиной мочой и т.д. В 1868 году Жюль-Эмиль Планшон (Jules-Emile Planchon), профессор ботаники из французского Университета Монпелье предложил уникальный и простой метод борьбы с этим вредителем: прививать европейскую лозу к корневищу американской, устойчивой к филлоксере (метод «привой-подвой»). Благодаря этому человеку возродилось виноделие во Франции и во всей Европе.

В 1935 году для поддержания конкурентоспособности французского вина основывается Национальный Институт Контролируемых Наименований по Месту Происхождения (INAO), целью которого является производить контроль качества вина, регламентируя технологию его производства и охрану индивидуальности.

В настоящее время, согласно обновленным данным, Франция поделена на 13 винодельческих регионов: Бургундия, Бордо, Шампань, Долина Роны, Долина Луары, Эльзас, Лотарингия, Юго-Запад, Лангедок-Руссильон, Прованс, Юра, Савойя и о.Корсика.

Классификация вин Франции

1. «Vin de France» (ван де франс) - Вина Франции.

Характеристика: вина легкие, простые в аромате и вкусе. Производятся из винограда, выращенного на территории Франции.

2. «IGP» - Вина с защищенным указанием географического происхождения.

Указание на этикетке: «IGP» (ай-джи-пи) + название области, в которой был выращен виноград.

Например: IGP Cotes de Gascogne – Кот де Гасконь - вино области Юго-Запад.

Характеристика: вина, произведенные из винограда, выращенного в определенном винодельческом регионе. Обладают индивидуальным характером и стилем, присущим этой области.

3. АОС (AOP) (а-о-цэ /а-о-пэ) – наименование (апелласьон), контролируемое (защищенное) по происхождению.

Указание на этикетке: АОС \ AOP + наименование (апелласьон).

Например: AOC/AOP Bordeaux (Бордо).

Характеристика: высококачественные вина, произведенные из винограда, выращенного в определенной винодельческой зоне. Отражают характер и стиль конкретного наименования. Для вин данной категории существуют строгие правила и нормы производства, включающие следующие контролируемые параметры:

- **Территория** (разрешенная область для выращивания винограда). За каждым АОС (AOP) закреплена определенная зона производства вина. Например, наименование АОС (AOP) Bordeaux закреплено за территорией винодельческого региона Бордо и их границы полностью совпадают. Бывает, что мелкие наименования входят в состав более крупных - например, АОС Медок (Медок) входит в крупный апелласьон АОС Bordeaux (Бордо). В таком случае внутренний регион имеет право на два наименования, однако производители, как правило, выбирают наиболее престижное.

- **Разрешенные сорта винограда.** За каждым АОС (AOP) закреплены определенные сорта винограда. Например, для наименования Chablis (Шабльи) разрешен только один сорт винограда - Шардоне, поэтому нет необходимости на всех этикетках указывать его название.

- **Максимальная урожайность с 1 га.** Максимальная урожайность прописывается в декретах и контролируется при помощи специального приема - «зеленого сбора», который предполагает удаление 50% виноградных гроздей, завязавшихся в начале лета. Чем ниже урожайность, тем выше качество вина.
- **Типы вин.** Для каждого АОС (АОР) закреплен разрешенный тип (вид) производимых вин. Например, для АОС(АОР) Champagne (Шампань) разрешен выпуск только белых или розовых игристых вин.
- **Технология производства.** Например, для АОС Champagne (Шампань) указано, что данные вина должны производиться исключительно классическим методом.
- **Минимальное содержание алкоголя в вине.** INAO строго контролирует качество исходного виноградного сырья - сбор зрелого, высокосахаристого винограда позволяет производить вина с необходимым содержанием алкоголя, минимальный уровень которого регламентирован для каждого конкретного наименования.
- **Правила этикетирования.** Например, если производитель находится в области АОС и его продукт претендует на звание «замкового» вина, он обязан использовать только собственный урожай, выращенный на территории поместья. Все технологические операции (выдержка, розлив и пр.) также проводятся на его территории. В этом случае, производитель может указать на этикетке название своего замка «Chateau ...» и фразу «Mis en bouteille au chateau» (Миз ан Буте́й о Шато – произведено и бутылковано в поместье).
- **Аккредитация.** Для прохождения аккредитации производители отправляют в INAO образцы изготовленного вина с целью определения его типичности (стиля и характера, закрепленных для данного наименования). Если типичность подтверждается и при производстве вина были соблюдены все требования INAO, изготовитель получает сертификат и право указывать на этикетке аббревиатуру АОС, гарантирующую, что данный продукт произведен и разлит на конкретной территории с соблюдением строго определенных (вышеуказанных) правил. Если вино не типично, то проводится деклассирование, например, до категории столового.

Термины и определения

Цвет вин:

Blanc (блан) – белое

Rouge (руж) – красное

Rose (розе́) – розовое

Категории вин по содержанию сахаров:

Sec (сэ́к) – сухое вино

Demi-sec (де́ми-сэ́к) – полусухое вино

Moelleux (муа́лэ) – полусладкое

Doux (дуу́) – сладкое

Millesime (Миллезі́ м), Vintge (Винта́ж) – год сбора урожая.

Superieur (Суперио́р) – вина, уровень алкоголя в которых выше стандартного на 0,5%об. (это говорит о наиболее оптимальной зрелости винограда). Кроме того, при производстве таких вин осуществляется выдержка в дубовых бочках, либо она превышает минимально допустимую.

Cru (Крю) – виноградник со строгими границами, дающий вина очень высокого качества.

Chateau (Шато́) – замок, поместье. Если на этикетке вина фигурирует надпись «Mis en Bouteille au Chateau» (Миз ан Буте́й о Шато́ – произведено и бутылковано в поместье), это означает, что данный продукт был произведен из собственного винограда, выращенного на территории этого поместья. Виноград должен перерабатываться на собственной винодельне, а вино из него выдерживаться и бутылковаться строго на территории данного шато. Эта надпись является гарантом качества.

Отсутствие данной надписи на этикетке говорит о том, что слово «шато» является частью названия бренда (марки) вина и не несет информацию о качестве.

Clos (Кло) – виноградник, огороженный кирпичной стеной, построенной монахами в средние века.

Domain (Домэ́н) – виноградник и винодельня, находящиеся в собственности производителя вин.

Botrytis Cinerea (Ботри́тис Цинере́я) – микроскопический грибок, называемый «*благородной плесенью*», поражает виноградную гроздь и способствует заизюмливанию винограда. Из такого винограда производят превосходные натурально-сладкие вина, например в АОС Sauternes – Сотерн.

Cerpage (Сера́ж) – в переводе с фр. «сорт винограда».

Mono-cerpage (Моносе́ражное) – вино, произведенное из одного сорта винограда.

Vieilles Vignes (Вье́й Винь) - «старые лозы» - данная надпись на этикетке означает, что вино было произведено из винограда, собранного со старых лоз (возрастом от 30 лет и выше). С возрастом виноградная лоза мало плодоносит и дает лишь 1-2 грозди, в которых концентрируются все самые ценные вещества. Из такого винограда получают тельные, комплексные вина с богатым ароматом и вкусом.

Cremant (Кремáн) – игристое вино, произведенное классическим методом в любом регионе Франции, кроме Шампани. Например, АОС Cremant de Limoux (Кремáн де Лиму́) – игристое вино, произведенное классическим методом в регионе Лангедок-Руссильон, Лиму.

Sur Lie (Сюр Ли́) – выдержка вина на дрожжевом осадке для придания сложного аромата и округлого, плотного вкуса.

Cru Bourgeois (Крю Буржуа) – особая категория качества вин Бордо. В 1932 году была произведена классификация поместий (в основном в АОС Medoc) с целью выделения особых и наиболее качественных замковых вин, сохраняющих свои уникальные характеристики и стиль из года в год. В настоящее время в эту категорию входит 247 шато. По соотношению цена-качество это одни из самых привлекательных вин региона. Надпись «Крю Буржуа» на этикетке является гарантом качества и типичного стиля вин Бордо.

Barrique (Баррик) – дубовая бочка объемом 225 литров. Используется для выдержки вин Бордо.

Основные сорта винограда Франции

Сорт винограда	Основной регион культивирования
<i>Красные сорта винограда</i>	
Каберне Совиньон	Бордо, Лангедок-Руссильон
Мерло	Бордо, Лангедок-Руссильон
Каберне Фран	Долина Луары, Бордо
Сира	Долина Роны, Прованс
Гренаш Нуар	Долина Роны, Прованс
Пино Нуар	Бургундия, Шампань
Гамэ	Бургундия
Мальбек	Юго-Запад
Мурведр	Долина Роны, Прованс
<i>Белые сорта винограда</i>	
Шардоне	Бургундия, Лангедок-Руссильон
Совиньон Блан	Долина Луары, Бордо
Шенен Блан	Долина Луары
Семильон	Бордо
Вионье	Долина Роны
Мускат	Эльзас, Лангедок-Руссильон
Рислинг	Эльзас
Гевюрцтраминёр	Эльзас
Алиготэ	Бургундия

Винодельческие регионы и их апелласьоны

Bordeaux – Бордо

Бордоский виноградник представляет собой самое большое количество вин категории АОС. Зона расположена на юго-западе Франции в устье реки Жиронда, умеренный океанический климат региона определяет близость Атлантического океана. Почвы Бордо разнообразны, в основном это гравий и глина (гравий подходит для Каберне Совиньона, глина - для Мерло).

Вина, производимые здесь, получают в основном смешиванием (ассамблированием) разных сортов, за исключением белых сухих вин, которые нередко производят из 100% Совиньон Блана или Семильона.

АОС Bordeaux (Бордо)

Крупнейший апелласьон, его границы совпадают с границами винодельческого региона. Разрешено производство белых сухих, натурально-полусладких/сладких вин, а также розовых и красных ассамбляжных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: «Бордоская смесь» - Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Белые: Семильон, Совиньон Блан, Мюскадель

Стилистика белых сухих вин: освежающие, цветочно-цитрусовой направленности в аромате и вкусе.

Стилистика белых натурально-полусладких вин: среднетелые, фруктовые с отличным балансом сладости и кислотности.

Стилистика красных сухих вин: с фруктово-ягодным ароматом, среднетелые, сочные, с низким уровнем танинов.

АОС Medoc (Медок)

Разрешено производство только красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: «Бордоская смесь» - Каберне Совиньон (преобладает), Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Особенности производства: ручной сбор винограда, выдержка в дубовых бочках - «барриках».

Стилистика: среднетелые, с ягодно-фруктовой направленностью и средним уровнем танинов.

АОС Haut-Medoc (О́-Медо́к)

Разрешено производство только красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: это «Бордоская смесь» - Каберне Совиньон (преобладает), Мерло, Каберне Фран, Пти Вердо

Особенности производства: ручной сбор винограда, выдержка в дубовых бочках - «барриках».

Стилистика: полнотелые, мощные, с ягодными и пряными оттенками в аромате и высоким уровнем танинов.

АОС Saint-Emillion (Сент-Эмильон)

Разрешено производство только красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: Мерло (преобладает), Каберне Фран

Особенности производства: ручной сбор винограда, выдержка в дубовых бочках - «барриках».

Стилистика: элегантные, среднетелые, с ягодно-фруктовой направленностью и средним уровнем танинов.

АОС Grave (Грав)

Разрешено производство белых и красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: «Бордоская смесь» - Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Белые: Семильон, Совиньон Блан

Стилистика белых сухих вин: элегантные, полнотелые, с минеральными и цветочно-цитрусовыми оттенками в аромате и вкусе.

Стилистика красных сухих вин: элегантные, сочные, среднетелые, со средним уровнем танинов и ягодно-пряной направленностью в аромате и вкусе.

АОС Sauternes (Сотерн)

Производят всемирно известные белые натурально-сладкие вина.

Разрешенные сорта винограда:

Белые: Семильон, Совиньон Блан

Особенности производства: ручной поздний сбор винограда, заизюмленного специальным методом на лозе (Ботритис Цинерэа); выдержка в дубовых бочках – «барриках».

Стилистика вин: полнотелые, маслянистые, с отличным балансом сладости и кислотности, фруктовой направленностью в аромате и вкусе. Отличаются сложным, комплексным ароматом и вкусом, имеют длительный потенциал к развитию в бутылке.

АОС Sainte-Croix-du-Mont (Сэн-Круа-дю-Мон)

Производят белые натурально-сладкие вина.

Разрешенные сорта винограда:

Белые: Семильон, Совиньон Блан, Мюскадель

Особенности производства: ручной, поздний сбор винограда, заизюмленного специальным методом на лозе.

Стилистика вин: среднетелые, с отличным балансом сладости и кислотности, фруктовой направленностью в аромате и вкусе.

Данные вина являются аналогами Сотерна и относятся к напиткам, отражающим уникальный стиль натурально-сладких вин с хорошим соотношением цены и качества.

Бургундия (Bourgogne)

Несмотря на прохладный климат, этот регион производит великие, известные на весь мир красные и белые сухие вина.

Бургундия похожа на мозаику – мелкие виноградники, обладающие уникальными почвенно-климатическими условиями, разбросаны по региону и дают большое разнообразие стилей вин.

АОС Bourgogne (Бургонь)

Разрешено производство белых и красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: Пино Нуар, Гамэ

Белые: Шардоне, Алиготе

Стилистика белых сухих вин: элегантные, среднетелые, с цитрусово-фруктовой направленностью в аромате и вкусе.

Стилистика красных сухих вин: элегантные, среднетелые, сочные, с ягодной направленностью в аромате и вкусе, средним уровнем танинов.

АОС Petit Chablis (Пти Шаблі)

Разрешено производство белых сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Белый: Шардоне

Стилистика: легкие вина, обладают хорошей фруктовой составляющей и освежающим вкусом.

АОС Chablis (Шаблі)

Разрешено производство белых сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Белый: Шардоне

Стилистика: вина отличаются сложностью и освежающими минеральными и цитрусовыми нотами в аромате и вкусе.

• **Premier Cru (Премье Крю)** – согласно бургундской классификации, это виноградник со строгими границами, расположенный на склоне холма и дающий вина высокого качества, отличающиеся особым характером и стилем. Например, на этикетке это указано следующим образом:

Chablis Premier Cru Montmains – Шаблі Премье Крю Монмэн, где «Монмэн» – название виноградника.

• **Grand Cru (Гран Крю)** – «Великий Виноградник» - согласно бургундской классификации, это виноградник, расположенный на самом крутом склоне холма, со строгими границами и уникальным терруаром, дающим лучшие по качеству вина. Например, на этикетке это указано следующим образом:

Chablis Grand Cru Les Clos – Шаблі Гран Крю Ле Кло, где «Ле Кло» – название виноградника.

АОС Vire-Clesse (Вире-Клессе)

Разрешено производство белых сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Белый: Шардоне

Стилистика: вина с хорошей структурой, тонкой кислотностью и округлым вкусом. В аромате и вкусе выраженные минеральные нюансы, оттенки цитрусов, белых косточковых фруктов.

АОС Beaujolais Villages (Божолé Вилляж)

Разрешено производство красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красный: Гамэ

Стилистика: сложные, хорошо сбалансированные полнотелые вина с нежными ягодными оттенками в аромате и вкусе, а также шелковистыми танинами.

Каждый третий четверг ноября во Франции отмечают праздник молодого вина - Beaujolais Nouveau (Божоле Нуво).

АОС Beaujolais Nouveau (Божоле Нуво) – простые молодые вина с легким телом, низким уровнем танинов, яркими оттенками красных ягод и ягодных леденцов в аромате и вкусе. Вина не предназначены для длительного хранения и употребляются в течение года после производства.

Эльзас (Alsace)

Эльзас – лидирующий регион Франции по органическому и биодинамическому виноделию. Он граничит с Германией, что объясняет широкую гамму вин из Рислинга. Благодаря уникальным почвенно-климатическим свойствам регион производит вина разнообразных видов и стилей, а бутылки продолговатой формы «флейта» выгодно позиционируют их на полке. Регион включает большое количество виноградников категории Grand Cru (Гран Крю).

АОС Alsace (Эльзас)

Разрешено производство белых сухих, полусухих, полусладких, красных моносортных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красный: Пино Нуар

Белые: Рислинг, Пино Блан, Пино Гри, Мускат, Гевюрцтраминер

Стилистика: белые моносортные вина, как правило, очень ароматные, с округлым вкусом, отражающим сортовые характеристики.

Категории вин Эльзаса:

Vendanges Tardives – *вандá ж тардii в* – натурально-сладкие белые вина, произведенные из винограда позднего сбора урожая. Обязателен ручной сбор винограда.

Selection de Grains Nobles – *селексьо н де грэн нобль* – натурально-сладкие белые вина, произведенные из винограда, позднего сбора урожая, заизюмленного специальным методом на лозе (Ботритис Цинереа). Обязателен ручной сбор винограда.

Шампань (Champagne)

Здесь производят самые знаменитые в мире, утонченные и элегантные белые и розовые игристые вина – Шампанские.

АОС Champagne (Шампань)

Разрешенные сорта винограда:

Красные: Пино Нуар, Менье (ранее упоминался как Пино Менье)

Белый: Шардоне

Особенности производства: ручной сбор урожая, классический метод, **обязательна выдержка на дрожжевом осадке:** для базового Шампанского – 15 месяцев, для винтажного – 36 месяцев.

Категории:

- ❖ «Blanc de Blanc» - *блан-де-блан* (белое из белого) – белое вино, произведенное на 100% из Шардоне. Данная категория является редкой и ценной, отличается нежным, утонченным ароматом и вкусом.
- ❖ «Blanc de Noir» - *блан-де-нуар* - белое вино, произведенное из красных сортов винограда.
- ❖ «Миллезимное/винтажное» - шампанское, произведенное из виноматериалов конкретного года урожая. Обладает исключительными вкусо-ароматическими свойствами. Это тот год, когда виноград максимально вызрел, а вино из него сформировало уникальный аромат и вкус. Год объявляют винтажным не чаще 3-4 раз в 10 лет (согласно статистике).
- ❖ «Невинтажное» - продукт ассамбляжа виноматериалов разных лет, год урожая на этикетке вина не указывается. Данная техника применяется с целью поддержания определенного стиля, которым обладает каждый Шампанский Дом.

Стилистика:

Розовые вина, как правило, производят в легком и элегантном стиле, с нежной ароматикой и вкусом красных лесных ягод.

Белые вина – среднетелые, утонченные и освежающие, с цветочно-цитрусовой направленностью в аромате и нежным сливочно-фруктовым, кремовым вкусом.

Долина реки Луары (Val de Loire)

Виноградники этого региона расположены на левом и правом берегу реки Луары. Славятся разнообразием почв и стилей производимых вин.

АОС Sancerre (Сансёр)

Разрешено производство белых, розовых и красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красный: Пино Нуар

Белый: Совиньон Блан

Стилистика белых сухих вин: элегантные, среднетелые, с характерным минеральным тоном и цитрусовой направленностью во вкусе и аромате.

АОС Vouvray (Вуврэ)

Разрешено производство белых сухих и полусладких вин

Разрешенные сорта винограда:

Белый: Шенён Блан

Стилистика: среднетелые вина с фруктовой направленностью и сбалансированной сладостью.

АОС Rose-d'Anjou (Розе Д'Анжу)

Разрешено производство розовых полусухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: Гролло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Гамэ.

Гролло является лучшим сортом для производства вин Розе д'Анжу.

Стилистика: среднетелые вина с ягодной направленностью и сбалансированной сладостью.

АОС Muscadet-sevre-et-maine «Sur Lie» (Мюскадэ Сэвр Э Мэн «сюр ли»)

Разрешено производство белых сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Белый: Мелон де Бургонь

Особенность: вина выдерживаются на дрожжевом осадке для придания сложного аромата и округлого, плотного вкуса.

Стилистика: легкие освежающие вина с цветочно-цитрусовой направленностью в аромате и вкусе.

Прованс (Provence)

В этом регионе, расположенном на берегу Средиземного моря, производят самые знаменитые во всем мире освежающие и элегантные розовые вина из южноронских сортов винограда.

АОС Coteaux d'Aix-en-Provence (Котó д'Экс-ан-Прованс)

Разрешено производство белых, розовых и красных сухих вин

Разрешенные сорта винограда:

Белые: Ролль (Верментино), Семильон, Совиньон Блан

Красные: Гренаш Нуар, Сира, Сенсо, Мурведер, Кариньян, Каберне Совиньон

Стилистика белых сухих вин: вина освежающие, с тонким ароматом цитрусов, белых фруктов, цветов медоносов и минеральными оттенками.

Стилистика розовых сухих вин: элегантные вина с тонами белых цветов, красных ягод и плодов в аромате и вкусе

Стилистика красных сухих вин: сочные вина с нежными оттенками зрелых красных плодов и бархатистыми танинами.

АОС Bandol (Бандоль)

Лучший апелласьон региона Прованс.

Разрешено производство белых, розовых и красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Белые сорта: Клерет, Бурбуленк, Уни Блан.

Красные сорта: Мурведер, Гренаш Нуар, Сенсо, Сира, Кариньян

Стилистика розовых вин: розовые вина богатые, полнотелые, с комплексной минеральной, ягодно-пряной направленностью в аромате и вкусе.

Лангедок-Руссильон (Languedoc-Roussillon)

Регион расположен на берегу Средиземного моря, в его теплом средиземноморском климате выращивают большинство сортов винограда, встречающихся во Франции. Здесь практически не бывает плохих годов урожая и вина отличаются хорошим соотношением цены и качества.

IGP d'Oc (Ай-Джи-Пи д'Ок)

Разрешено производство белых, розовых и красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Белые сорта: самые распространенные - Шардоне, Совиньон Блан, Вионье, Мускат.

Красные сорта: самые распространенные - Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Гренаш Нуар.

Особенности производства: зона свободного, экспериментального виноделия.

Стилистика вин: сочные, яркие и экспрессивные вина с «южным» характером.

АОС Limoux (Лиму)

Разрешено производство игристых и тихих белых сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Белый: Шардоне

Стилистика тихих белых сухих вин: богатые, гастрономичные, комплексные вина с нежными фруктовыми и сливочными оттенками в аромате и вкусе.

Игристые вина производятся под наименованием Cremant de Limoux (Креман де Лиму) строго традиционным методом.

Долина реки Роны (La Vallee du Rhone)

АОС Cotes du Rhone (Кот дю Рон)

Разрешено производство белых, розовых и красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: Сира, Сенсо, Мурведер, Гренаш Нуар, Кариньян.

Белые: Вионье, Марсан, Руссан, Клерет, Гренаш Блан, Бурбуленк.

Стилистика белых сухих вин: среднетелые, ароматные, с цветочно-фруктовой направленностью во вкусе и аромате.

Стилистика красных сухих вин: среднетелые, сочные, с ягодно-пряной направленностью в аромате и вкусе, средним уровнем танинов.

АОС Ventoux (Ванту)

Разрешено производство красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красные: Сира, Сенсо, Мурведер, Гренаш Нуар, Кариньян.

Стилистика красных сухих вин: среднетелые, сочные, с ягодной направленностью в аромате и вкусе, средним уровнем танинов.

АОС Crozes-Hermitage (Кроз-Эрмитаж)

Разрешено производство белых и красных сухих вин.

Разрешенные сорта винограда:

Красный: Сира

Белые: Марсан, Руссан

Стилистика белых сухих вин: среднетелые, богатые, с фруктовыми и ореховыми оттенками в аромате и вкусе.

Стилистика красных сухих вин: среднетелые, насыщенные, с ягодно-пряной направленностью в аромате и вкусе, бархатистыми танинами и хорошей структурой.

Юго-Запад (Sud-Ouest)

Регион расположен на юго-западе Франции, восточнее региона Бордо. Теплый климат, умеренно атлантический. От влияния океана регион защищен лесами. Довольно много осадков, которые равномерно распределены в течение года. Почвенный состав крайне разнообразен: глина, пески, известняк на холмах.

IGP Cotes de Gascogne (Ай-Джи-Пи Кот де Гаскóнь)

Границы наименования совпадают с зоной производства Арманьяка. Производство белых вин составляет 80%.

Разрешенные сорта винограда:

Белые: Шардоне, Совиньон Блан, Гро Мансан, Пти Мансан, Шенен Блан, Коломбар, Уни Блан

Стилистика белых сухих вин: среднетелые, освежающие, с фруктовыми и травянистыми оттенками в аромате и вкусе.