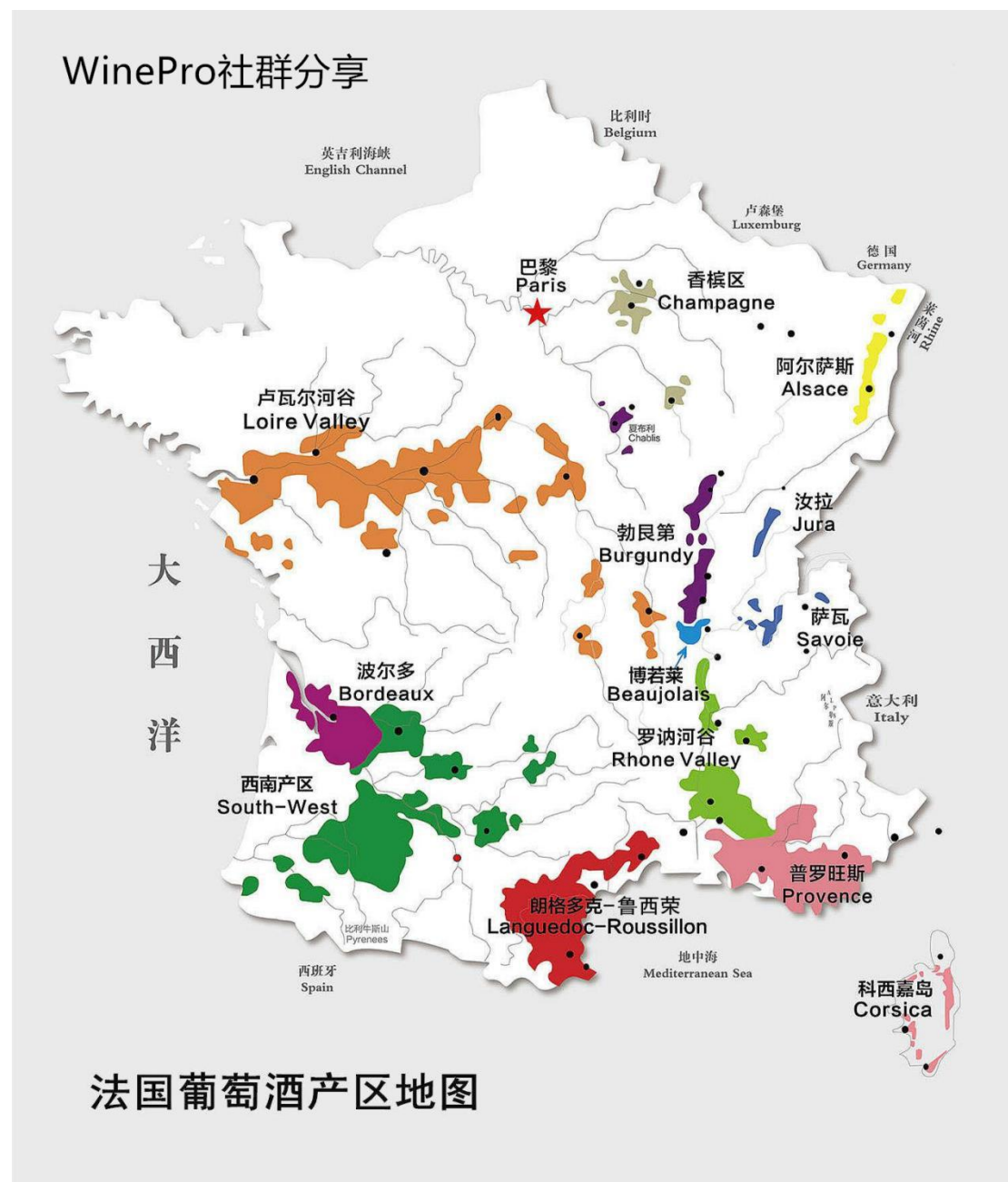


波尔多产区知识要点：

- | | |
|---------------|--------------|
| (1) 地理位置 | (5) 分级制度 |
| (2) 主要产区及知名村庄 | (6) 知名酒款 |
| (3) 葡萄品种 | (7) 代表产区详细介绍 |
| (4) 土壤气候 | (8) 种植品种详细介绍 |
| (继续补充中~) | |

一、地理位置

波尔多（Bordeaux）位于法国西南部，是法国最大的精品酒产区，也是葡萄酒世界中商业化和市场化的典范。



大家在法国葡萄酒产区地图上找到波尔多的位置了吗？

二、主要产区及知名村庄

波尔多根据地理位置上的左右方向来划分，分为左岸和右岸。



波尔多左岸的代表产区有：梅多克（Medoc）与格拉夫（Graves）

波尔多右岸的代表产区有：波美侯（Pomerol）和圣埃美隆（St Emilion）

（这次的地图上没有标识中文，大家可以对照文档中的中文翻译填在图上，加深印象）

左岸

梅多克主要子产区：

波雅克（Pauillac）、圣朱利安（St. Julien）、圣埃斯泰夫（St. Estephe）、玛歌（Margaux）

格拉夫主要子产区：

佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan）、苏玳（Sauternes）

三、葡萄品种

左岸主要种植的葡萄品种有：高比例的赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、梅洛（Merlot）、品丽珠（Cabernet Franc）。

（1）梅多克：

赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、梅洛（Merlot）、品丽珠（Cabernet Franc）。但主要以赤霞珠为主。

（2）格拉夫：

红葡萄品种：梅洛（Merlot）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon）、品丽珠（Cabernet Franc）
白葡萄品种：赛美蓉（Semillon）、长相思（Sauvignon Blanc）、密斯卡岱（Muscadelle）

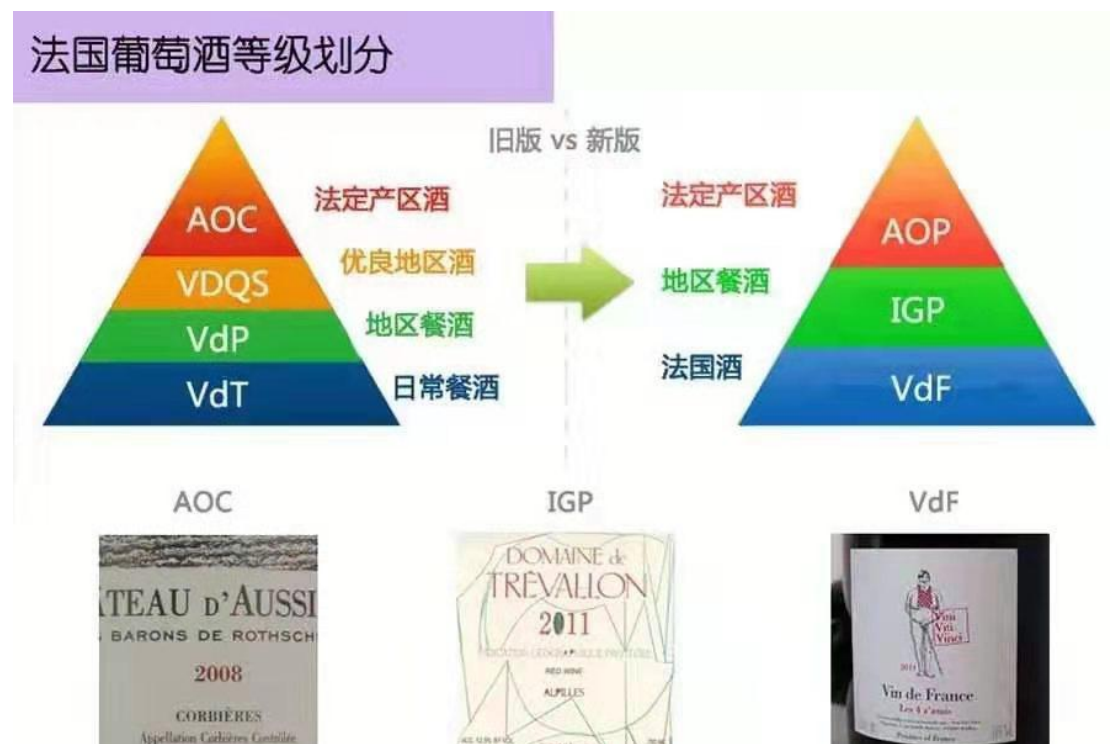
（3）右岸主要种植的葡萄品种有：高比例的梅洛（Merlot）、少量的品丽珠（Cabernet Franc）

四、气候土壤

温带海洋性气候

左岸以砾石为主，右岸以黏土为主，也有石灰岩。

五、分级制度



- ①AOP（Appellation d’ Origine Protegee）：法定产区葡萄酒，取代原来 AOC。
- ②IGP（Indication Geographique Protegee）：优良地区餐酒，取代原来 VDP。
- ③VdF（Vin De France）：属于无 IG 的葡萄酒，意思是酒标上没产区提示的葡萄酒，取代原来的 VDT。

提到梅多克，不得不提 1855 年确定的葡萄酒分级制度。

1855 年 4 月 18 日，公会组织根据当时波尔多各个酒庄的声望，葡萄酒的价格等因素确定了 58 个酒庄，并将其命名为列级名庄（Grand Cru Classe）。

其中一级酒庄（Premier Grand Cru Classe）4 个，分别为拉菲古堡、拉图酒庄、侯伯王酒庄和玛歌酒庄。

二级酒庄（Deuxiemes Crus）12 个

三级酒庄（Troisiemes Crus）14 个

四级酒庄（Quatriemes Crus）11 个

五级酒庄（Cinquiemes Crus）17 个

1855 年一级庄有三个在梅多克，分别是：玛歌、拉菲、拉图。

另外一个一级庄：侯伯王，在格拉夫的佩萨克-雷奥良。

1973 年 6 月，木桐酒庄晋升为一级庄，成为迄今为止在 1855 分级制度中唯一一座破格升级的酒庄。

六、知名酒款

（1）佩萨克-雷奥良的干白

位于格拉夫（Graves）北边的佩萨克-雷奥良（Pessac-Leognan）拥有波尔多生产着波尔多最好的干白。

（2）苏玳的贵腐酒

位于格拉夫（Graves）南边的苏玳（Sauternes），是“世界三大贵腐酒”的产地之一。

苏玳产区的名庄之一：滴金酒庄（Chateau d'Yquem）。

工艺：

苏玳贵腐酒的酿造得益于产区多雾的清晨和秋天晴朗的午后，让贵腐霉菌在晨间出现，但又不会导致葡萄腐烂。贵腐菌让葡萄皮表面出现细密的小孔，导致水分蒸发，葡萄汁浓缩。

在贵腐酒产区，人工采收是必须的，由于贵腐的感染十分随机，需要视葡萄受贵腐霉菌影响的程度分多次采收，从 9 月可能一直持续到 11 月，滴金酒庄每年甚至要进行十几次采收。被贵腐感染的葡萄难以压榨出汁，黏度和糖度极高的葡萄汁也只能进行缓慢地发酵，最终达到 13 度以上的酒精度和 100g/L 以上的残糖。

苏玳产区也有用小橡木桶陈年的传统，酒庄视成本和风格对新老橡木桶搭配使用。对于残糖更低，酒体更轻的苏玳副牌酒，酒庄会降低新桶的比例，不过这一更轻盈易饮的风格受到了市场的认可。

（后续会继续补充哒~）

七、代表产区详细介绍（记得对照地图学习哈）

波尔多右岸--圣埃美隆（Saint-Emilion）

①人文：

圣埃美隆小镇位于右岸一座小丘的山顶，是第一个被评为世界文化遗产的葡萄酒产区，也是波尔多旅游的打卡胜地，镇中既有高耸的罗马教堂，也有规模庞大的地下酒窖。大约公元 2 世纪，罗马人就开始在这里种植葡萄，如今产区包括了九个村镇。

圣埃美隆的葡萄酒发展还离不开一个叫 Emilion 的修士，圣埃美隆（Saint-Emilion）镇就是以

他的名字命名的。**Emilion** 修士于 8 世纪来到圣埃美隆（**Saint-Emilion**），隐居于修道院，带领修道院其他僧侣开始在当地生产葡萄酒并进行贸易。

值得提及的是，圣埃美隆在 1999 年被联合国教科文组织（**UNESCO**）列为“世界文化遗产”。

②土壤及品种：

圣埃美隆土壤复杂，主要分为古镇周边和向东延伸的石灰岩丘陵、北部坡底的黏土、四周分布广泛的沙土和西北同 **Pomerol** 接壤处隆起的砾石高地。

石灰岩丘陵是品丽珠最好的土壤，也集中了大部分列级名庄；黏土和沙土上通常种植着更多的梅洛；西北的砾石高地则显得尤为独特，著名的白马（**Cheval Blanc**）和飞卓（**Figeac**）位于此处。

目前梅洛已占据右岸 70% 的种植面积，25% 为品丽珠，在右岸难以成熟的赤霞珠仅有 5%。

③圣爱美隆列级庄分级：

圣爱美隆将一级庄分为一级特等酒庄 A 级（一级 A）、一级特等酒庄 B 级（一级 B）

其中一级 A 有四家：

欧颂庄园：Chateau Ausone

白马庄园：Chateau Cheval Blanc

金钟庄园：Chateau Angelus

柏菲庄园：Chateau Pavie

其中白马庄园的庄主正是赫赫有名的 LV 集团。

④附加：车库酒

提起圣埃美隆不得不提起车库酒，圣埃美隆是波尔多车库酒运动的基地。

20 世纪 90 年代初期，随着瓦兰德鲁（**Chateau de Valandraud**）酒款的出现，车库酒的概念正式被提出。

什么是车库酒？

车库酒，通常是指来自右岸，以高百分比的梅洛（**Merlot**）酿造，用全新木桶发酵熟成，通常不经过澄清或过滤的葡萄酒。

车库酒产量极低，价格昂贵，很多酒庄起初在自家车库里酿酒因而得名。车库酒的哲学是专注于小地块，以极低的产量，严格的筛选，大比例新橡木桶等极致种植酿造工艺，生产出高萃取程度、高浓缩度而并不注重表达风土的酒款。

波尔多右岸-波美侯(Pomerol)

①波美侯（**Pomerol**）位于波尔多产区东部，与圣埃美隆（**Saint-Emilion**）比邻而居。该产区是波尔多地区面积最小的产区之一，却生产波尔多最昂贵和最迷人的葡萄酒。

②风土：

波美侯（Pomerol）最好的土壤集中在产区东北，以黏土和砾石为主，而西部和南部则遍布沙土，出产的酒款表现出直接的果香，缺乏复杂度和深度。

③梅洛的大放异彩：

波美侯在 20 世纪后半页才成为波尔多最顶级、最昂贵的产区，与左岸的结构感明显不同，在最好的土壤上种植的梅洛表现出了更感性的美，这是梅洛的巅峰，柔软丰厚又带有力量和深度，单宁和陈年潜力丝毫不逊于梅多克但却更易于接近和欣赏。

④独特的分级：

不同于波尔多的其他产区，波美侯没有任何分级，通常人们认为波美侯没有平庸的酒庄，但事实上在粗糙沙土上的个别酒庄确实拉低了产区的水准。

⑤代表酒庄：

帕图斯酒庄（Petrus）

老色丹酒庄（Vieux Chateau Certan）

拉弗尔酒庄（Chateau Lafleur）

在名庄中，近年来老色丹酒庄（Vieux Chateau Certan）表现极佳，是相对的性价比之选。

“波尔多酒王”帕图斯作为波美侯的代表，在世界红酒的舞台上大放异彩。

波尔多子产区—波尔多丘（Cotes de Bordeaux）

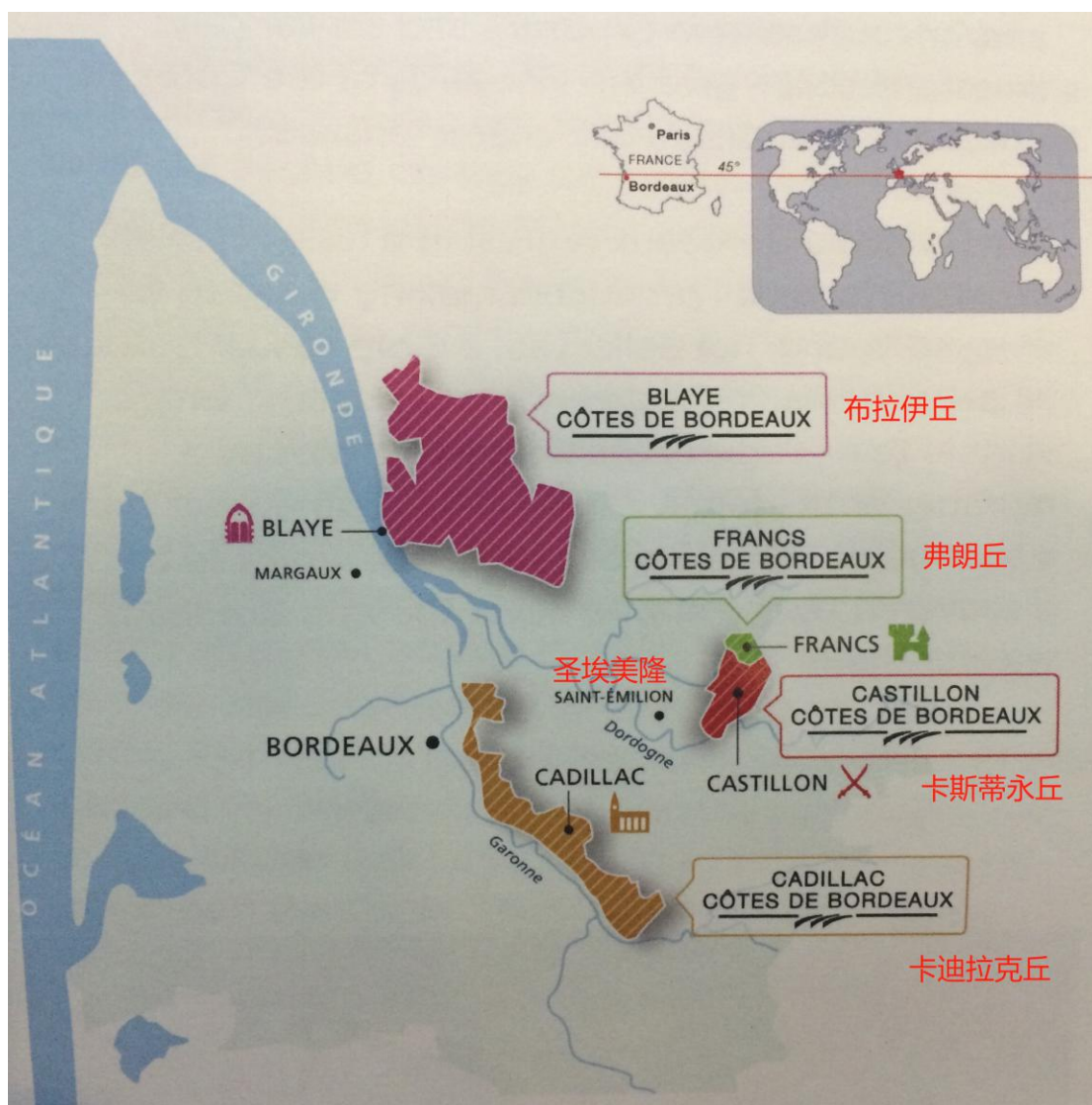
介绍：

在波尔多，我们会经常见到一些以 Cotes de xxx 命名的产区，Cotes 一词在法语中是山坡的意思，这些产区都位于波尔多偏内陆的丘陵地带，不过我们所说的“波尔多丘”却是一个比较年轻的概念。

2009 年，波尔多四个以 Cotes 开头的产区，布拉伊丘（Cotes de Blayes）、卡斯蒂永丘（Cotes de Castillon）、弗朗丘（Cotes de Francs）和卡迪拉克（Cotes de Cadillac）合并成了 Cotes de Bordeaux AOC，而每个产区具体的名字可以附注在前面。

波尔多丘的合并是出于市场推广因素的，可以让这里的每个小产区都得到更好的市场曝光，2016 年，圣富瓦波尔多（Sainte-Foy-Bordeaux）也加入了波尔多丘，成为了产区的第五个成员，但波尔多另一个有一定名气的山坡产区，布尔丘（Cotes de Bourg）却仍未加入，所以在波尔多并不是名字里有 Cotes 就是波尔多丘的！

波尔多丘的子产区里，位于圣埃美隆产区东侧的 Castillon 和 Francs 有比较出众的风土和质量，Chateau le Puy、Chateau d'Aiguilhe、Domaine de l'A 等酒庄已经有了相当不错的市场声誉。不过，也有一些在波尔多丘的酒庄嫌弃产区名比较复杂，并没有波尔多本身出名，而只愿意在酒标上标 Bordeaux，不过他们的酒一般也和波尔多大区无异。



这些产区都位于右岸和两海之间，因此主要做以梅洛为主的波尔多混酿。

八、种植品种详细介绍

波尔多左岸的代表红葡萄品种--赤霞珠(Cabernet Sauvignon)

作为世界上最著名的红葡萄品种，赤霞珠也是全世界种植面积最广的葡萄品种。

原产地：法国波尔多

著名产区：

法国（波尔多、朗格多克）

美国（加州、华盛顿州）

意大利（托斯卡纳）

澳大利亚（库拉瓦拉、玛格丽特河）

新西兰（霍克斯湾）

智利（麦坡谷）



典型香气：

黑加仑（黑醋栗）、黑樱桃、青椒、薄荷；

烟熏、香草、咖啡、雪松等橡木带来的风味；

陈年之后还会有菌菇类、干树叶、动物皮毛和矿物的香气。

起源：

研究结果显示，赤霞珠正是由品丽珠（Cabernet Franc）和波尔多白葡萄品种长相思（Sauvignon Blanc）在 17 世纪时通过自然杂交形成。这就解释了为什么赤霞珠的香气与其亲本如此相似。

在葡萄酒文献中，并没有关于赤霞珠的早期记载。该品种直到 18 世纪末才开始在波尔多的葡萄园里崭露头角。木桐酒庄（Chateau Mouton Rothschild）曾经的主人—布莱·凯特男爵（Baron Hector Brane）和邻居阿曼德·达马邑（Armand d'Armailhac）对赤霞珠在梅多克（Medoc）的普及起到了重大作用。

品种特性和生长条件：

赤霞珠标志性的特征是颗粒较小，皮厚，颜色呈深蓝色。

（1）赤霞珠由于颗粒较小、皮厚所以单宁含量丰富，所酿制的葡萄酒颜色深浓，在盲品中，这成为了辨别赤霞珠葡萄酒的典型特点。

（2）赤霞珠高酸，结构感强，可以进行重度萃取和长时间的橡木桶熟化，具有长久的成年潜力。

由于赤霞珠成熟得较慢，所以该品种不适宜种植在气候凉爽的地区，即使在他的老家波尔多，也只有左岸的砾石土壤上才能完美成熟。

而突如其来的冷空气也会对赤霞珠的开花产生影响，不期而遇的降雨会对赤霞珠的成熟产生影响。

未完全成熟的赤霞珠尝起来有明显的青椒、草本植物等生青气息，所以成熟度更好的加州纳帕谷才更适合酿造单一品种赤霞珠，而在波尔多通常需要和梅洛、品丽珠等早熟品种混酿。

波尔多混酿：

在葡萄酒酿造中，混酿是一种明智的做法。

- （1）果肉丰富、果香浓郁而又早熟的梅洛和口感强劲的赤霞珠是天作之合
- （2）品丽珠则能在某种程度上使赤霞珠倍增芬芳
- （3）小味而多能为赤霞珠增加特别的香料味

后续补充：

- （1）葡萄品种详细讲解： 梅洛、品丽珠
- （2）波尔多期酒
- （3）61 家列级庄名单及简单介绍
- （4）列级庄的正牌、副牌
- （5）待续.....未完