

勃艮第 (Bourgogne)



勃艮第地区位于法国东北部，是法国古老的葡萄酒产区。它的名气来源于勃艮第公爵 (Dukes of Burgundy)；他曾在很多国家都有大使馆，而且属地遍布荷兰、比利时以及瑞士。勃艮第葡萄产区绵延 250 公里，涵盖三个县，包括夏布利 (Chablis) 的 Yonne 县，夜丘 (Cote de Nuits) 和布蒙之谷 (Cote de beaune) 的金丘 (Cote d'or)，莎隆 (CoteChalonnaise) 和马贡 (Maconnaise) 的 Saone-et-Loire。葡萄种植面积达 22,000 公顷。勃艮第的法定产区餐酒只使用少数几种葡萄品种：用霞多丽和阿力高特酿制白葡萄酒，用黑比诺酿制红葡萄酒，某些马贡红酒则使用甘美。

依据葡萄原产地和品质，勃艮地产区可分为五种法定产区：大区域法定产区，较细区域法定产区，村庄法定产区，一级葡萄园和特级葡萄园。

罗曼式的修道院、昔日公爵的领地、玻璃瓦的城堡、迷人的村落，这一切都使勃艮第(Bourgogne)成为一个具有丰富文化遗产和历史的地区。尚贝丹城 (Chambertin)、伏旧园 (Clos Vougeot)、罗曼尼——康帝 (Romanee-Conti) 或者是柯尔通 (Corton)：这些都是些世界知名的葡萄酒牌子，他们的葡萄园聚集在方圆不大的博纳山坡 (Beaune) 和努伊等地。

勃艮第产区的葡萄酒力道浑厚坚韧，与波尔多葡萄酒的柔顺恰相对立，被称为"法国葡萄酒之王"。

勃艮第产区的气候和地理条件好：勃艮第产区属大陆性气候，与波尔多的海洋性

气候不同，但仍不失为好葡萄产区。

勃艮第产区是与波尔多产区和香槟产区齐名的法国三大代表产区之一

与波尔多产区的调配葡萄酒不同，勃艮第产区的葡萄酒以单一品种葡萄酒为主。与波尔多产区的葡萄酒相比，勃艮第产区的酒物美价廉，法国人自己更喜欢喝勃艮第产区的酒。

夏布利 CHABLIS 次产区因位处北部，气候寒冷，其出产的白葡萄酒很有名。

其薄若莱次产区的薄若莱新酒 Beaujolais Nouveau 是“越新越好喝”，世界闻名。

勃艮第地处法国内陆的大陆性气候区，地理位置也较波尔多偏北，所以气候较为寒冷，可以说已经接近红葡萄种植的极限位置，适合酿造单一葡萄品种的葡萄酒。主流德红白葡萄各仅有一种，红葡萄为黑皮诺（Pinot Noir），白葡萄为霞多丽（Chardonnay），非主流红葡萄品种如佳美（Gamay），非主流白葡萄品种如阿力高特（Aligote）、灰皮诺（Pinot Gris）和白皮诺（Pinot Blanc）等，都仅仅占非常少的种植面积（同时，在勃艮第一个很有意思的法律规定是：作为白葡萄品种的灰皮诺（Pinot Gris）和白皮诺（Pinot Blanc）只能加入红葡萄酒的调配，既不能用来单独酿造白葡萄酒，也不能和霞多丽混合）。黑皮诺是公认的脆弱娇贵、难以种植，全世界也公认的在勃艮第才有最佳的表现。除了在勃艮第用以酿造红葡萄酒之外，就要以法国的香槟区种植最为广泛，另外，目前在新西兰和美国的俄勒冈州（Oregon）和加州海岸的种植潜力也倍受瞩目。

勃艮第的土质也相对比较单一，以石灰质黏土和砂质土为主，但土质的微妙差别确实最为复杂的，两个葡萄园可能仅相隔数米，但酿出的酒却天差地别，这也就是为什么勃艮第的分级是将土地作为分级中的关键的环节。

勃艮第产区包含 101 个 AOC 法定产区，562 个一级葡萄园，33 个特级葡萄园和 4000 多家酒庄。“勃艮第无低等级酒”，勃艮第这 101 个 AOC 法定产区在数目上占到了全法国 400 多个 AOC 产区的四分之一，但实际上葡萄酒的年产量仅仅达到了约 6% 而已，绝大多数勃艮第葡萄酒都是属于 AOC 等级，地区餐酒“Vin de Pays”的产量非常少。

勃艮第下级产区细分

虽然勃艮第有 101 个 AOC 子产区，但归总起来可以分为 5 大子产区，从北向南：

- 夏布利（Chablis），因为气候寒冷，只出产白葡萄酒；
- 夜丘区（Cote de Nuits），主要出产红酒，并且是全世界最顶级的黑皮诺红葡萄酒产区；
- 伯恩丘（Cote de Beaune），红白葡萄酒都产，霞多丽（Chardonnay）白葡萄酒也是全球顶尖之作；
- 夏隆内丘（Cote Chalonnaise），出产圆润好喝的红白葡萄酒，虽非顶级，但也不乏优质好酒；

—马贡区（Macon），气候温和，黑皮诺葡萄已经较难有出色表现，以霞多丽白葡萄酒为主；

勃艮第葡萄酒的分级是按照葡萄园的等级划分的，分为4个等级，这4个等级在酒标上都会有标识：

1) 一般的地区性 AOC 酒：地区性 AOC 酒占到了勃艮第整体产量的 52%，其白葡萄酒大概占 55%。与法国其它的地方性 AOC 的唯一性不同，勃艮第的地方性 AOC 总共有 23 种，除了马贡（Macon）地区，酒标上都会标识出“Bourgogne”字样；可归纳为以下 7 种命名方式：

命名方式

以葡萄品种命名 如 Bourgogne Aligote
以酿造方法命名 如 Cremant de Bourgogne
以葡萄酒颜色命名 如 Bourgogne Rose
以产区位置命名 如 Bourgogne Cote Chalonnaise Macon
以酒出产的村庄名命名如 Bourgogne Chitry
以混合不同品种命名 如 Bourgogne Passe-Tout-Grains
以一般性品质命名 如 Bourgogne Grand Ordinaire 或 Bourgogne Ordinaire

2) 村庄级 AOC 酒：村庄级 AOC 酒仅占到了勃艮第整体产量的约 35%，其白葡萄酒大概占 66%；勃艮第目前有 44 个村庄级 AOC，马贡区和夏隆内区各有 5 个，夏布利有 1 个，其余的都在金丘区。酒标上会标示村庄名，如 Cote de Nuits Villages、Gevrey-Chambertin；

3) 一级葡萄园酒（即 Premier Cru 或 1er Cru）：Premier Cru 或 1er Cru 等级的酒占到了勃艮第整体产量的约 11%，虽然每个葡萄园的面积并不大，但数量很多，有 562 个且数目还在不断增加；酒标上会标示“村庄名称 +Premier Cru（或 1er Cru）+ 葡萄园名称”，如 Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Saint-Jacques；

4) 特级葡萄园（即 Grand Cru）：Grand Cru 等级酒仅占到了勃艮第整体产量的 2%，此类酒在酒标上不会标示村庄名字，有时也没标示“Grand Cru”，通常只会标示葡萄园的名字，如 Musigny、La Tache；

葡萄园的等级高低并不是唯一决定勃艮第葡萄酒优劣的因素，生产者的影响往往更大。因此，在挑选勃艮第酒的时候，生产者应该是第一考虑的问题，其次才是葡萄园等级。

除了有这些佳酿外，勃艮第地区还是一个美食天堂，就连法国人本身也称它为“美食荟萃之地”，可谓出类拔萃。勃艮第地区的特色美食有红酒葱烧牛肉(Boeuf Bourguignon)及红酒烩鸡(Coq au Vin)。此外，还有夏洛莉牛肉(Charollais beef)、伯黑斯鸡(Bresse chicken)、法国蜗牛、芥酱、姜饼……各式美食不能尽录，全部教人大快朵颐。勃艮第地区不仅是法国蜗牛的“开山鼻祖”，也是洋香芹火腿冻(Jambon Persille)的发源地。不过，最具特色的恐怕非红酒煮蛋(Les oeufs en meurette)莫属，而这款美味菜

式也是所有餐厅的必备菜式。在这个盛产淡水鱼的地区，**La Pochouse** 是另一地道菜式。勃艮第南部伯黑斯鸡在法国声名远播。

在勃艮第地区，牛肉於餐牌上占有重要席位，因为此地也是夏洛莉牛的原产地。夏洛莉牛全身纯白色，而这种牛肉据称是法国的顶级极品。这里出品的芝士也来头不少。艾帕歇丝(Epoisses)是法国最美味的芝士之一，还有 **Citeaux** 芝士、**Saint-Florentin** 芝士、**Brillat-Savarin** 芝士、**Soumaintrain** 芝士，以及 **Macon** 地区出产的 **Bouton de Culotte** 羊酪芝士。甜品勃艮第地区姜饼 **Pain d'Epices**，是十字军东征年代留存自今的老牌甜品呢！