

新闻资料

2010年07月

中央省 - 卢瓦尔省的葡萄酒

桑塞尔葡萄酒、普依芙美葡萄酒、默讷图萨隆葡萄酒、
坎西葡萄酒、勒伊葡萄酒、奇恩坡葡萄酒、
夏多梅昂葡萄酒、
卢瓦尔河畔普依葡萄酒

中央省 - 卢瓦尔省的葡萄种植区	第 2 页
中央省 - 卢瓦尔省的葡萄品种	第 3 页
葡萄树	第 4 页
采收与酿酒	第 4-5 页
桑塞尔	第 6-7 页
普依芙美与卢瓦尔河畔普依	第 8 页
默讷图萨隆	第 10 页
坎西	第 11 页
勒利	第 12 页
奇恩坡	第 13 页
夏多梅昂	第 14 页
附录 I : 中央省 - 卢瓦尔省葡萄酒相关数据	第 15-16 页
附录 II : 中央省 - 卢瓦尔省各年份葡萄酒	第 17-22 页

新闻联络人 :

Benoît Roumet

B.I.V.C. (中央省葡萄酒业办公室)

地址 : 9, route de Chavignol 18300 Sancerre

电话 : 02 48 78 51 07 / 传真 : 02 48 78 51 08

benoit.roumet@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com

中央省 - 卢瓦尔省的葡萄种植区

中央省 - 卢瓦尔省的葡萄种植区位于法国中心地带，座落在卢瓦尔河畔的山丘上或歇尔河的河谷间。2000 多年以来，这儿一直都是一片适宜种植葡萄的天赐之地。

今天，这些葡萄种植区占地 5 000 公顷，拥有 8 种法定产区 (A.O.C.)，这些葡萄酒具有各自的个性和特征，或多或少为大家所熟知，它们是：桑塞尔葡萄酒 (Sancerre)、普依芙美葡萄酒 (Pouilly Fumé)、默讷图萨隆葡萄酒 (Menetou-Salon)、坎西葡萄酒 (Quincy)、勒利葡萄酒 (Reuilly)、奇恩坡葡萄酒 (Coteaux du Giennois)、夏多梅昂葡萄酒 (Châteaumeillant)。

中央省 - 卢瓦尔省的一些葡萄酒产业都保留了其实体的家族式根源、本色及特性。然而，为使该地区的葡萄园酿造出更好的葡萄酒，葡萄园主们在尊重环境的同时，也对葡萄园和酒窖进行了一些改良。

葡萄园座落在卢瓦尔地区和歇尔地区的山丘和高原上，与山峦轻缓起伏的地貌相互映衬。这个地区特有的山峦起伏，在气候上造成了一些微小的差异，使产自不同区域的葡萄酒风味各异。

该地区温暖宜人，属于大陆性气候，从冬季的-1°C 到夏季的+26°C，温差较大。降雨量通常为 600 到 800mm。

使您身心愉悦的葡萄酒

品尝着这 7 个葡萄种植区出产的美酒，我们的旅程也随之展开，去切身感受一下同一品种的葡萄酿出的葡萄酒是如何的风味各异。长相思 (Sauvignon blanc)，此地区的葡萄品种之王，充分体现出中央省 - 卢瓦尔省葡萄种植区土壤的多样性。黑品乐 (Pinot

noir)，卢瓦尔河地区红葡萄酒的使者，披着它清淡的面纱，散发着红色水果的香味，其轻微辛辣的风韵使人回味无穷。佳美 (Gamay) 和灰品乐 (Pinot gris) 为此地区的葡萄品种锦上添花。在法国的中心地带，这些葡萄酒因一些相同的品质：清新、细腻和果味而自成一派。毫无疑问，它们都是使您身心愉悦的葡萄酒。

中央省 - 卢瓦尔省的葡萄品种

长相思

该品种主要种植于其起源地—西南地区和中央省 - 卢瓦尔省的葡萄园中，“Sauvignon”的高贵名称得之于 20 世纪初根瘤蚜病害之后葡萄种植区的恢复时期。

它是此地区最重要的葡萄品种（占 75%）。

由于气候条件（北方地区）和土壤的多样性，本地区的长相思成熟较慢，其柑橘风味和细腻品质由此而生。由于中央省葡萄种植区的土壤类型不尽相同，用长相思酿制出来的葡萄酒也风味各异。

用钙质黏土（启莫里阶）中长成的长相思酿制而成的葡萄酒更为香醇、丰盈，其混合香味需要多一些时间来蕴育和显露。用卵石土中长成的长相思酿造而成的葡萄酒具有果味的芳香，初酿而成就已味美异常。燧石赋予葡萄酒爽直、高雅的个性，使其浓郁而典型的酒香中带有一丝矿物质的味道，并慢慢散发开来，醉人心脾。砂与砾则使葡萄酒清新无比，果香四溢。

从果香型（橙子、柚子）到白色花香型（金合欢、椴花），薄荷香型或松木香型到成熟白色水果香型（桃子），这些葡萄酒争香斗艳，各有千秋。

黑品乐

黑品乐是北方地区结果早、成熟慢的红葡萄品种。这种葡萄适宜种植于多钙质黏土和大陆性气候的地区，其色泽和生长结构精细讲究，需要特别照管才能体现出其细腻和雅致。适中的发酵时间可酿造出清淡带果味的红葡萄酒，散发出红色果实的芬芳。较长的发酵时间将使葡萄酒的结构更为稳定，香味更为浓郁。

直接压榨或短时间浸渍几小时，黑品乐的汁水会散发出白色干果的香味，其色泽呈玫瑰红，有点象山鹑眼葡萄酒的红或地方特产洋葱皮的红。

佳美（夏多梅昂与奇恩坡）

可酿制成新鲜、芳香的玫瑰红葡萄酒。

使用传统的酿造工艺，通过桶内发酵，可酿制成散发着成熟果实香味，清沁爽口的红葡萄酒。

灰品乐（勒利与夏多梅昂）

可酿制成玫瑰红葡萄酒。这种酒拥有独特的浅玫瑰红，蕴含着神秘的芳香和惊人的细腻。

夏瑟拉（卢瓦尔河畔普依）

这种种植于卢瓦尔河畔普依地区的葡萄，在 19 世纪中叶向巴黎食品集市供应。该品种占地约 31 公顷，用它酿成的葡萄酒爽口、清凉、淡雅。

葡萄树

葡萄树的发育由绑缚幼苗开始。通常采用单居由式 (Guyot simple) 整枝法，这种方式在于留下 1 根有 7 到 8 个产果芽眼的葡萄枝，在另一侧留下一根有两个芽眼的结果母枝，用于来年新一轮的整枝。

高登式 (Cordon de Royat) 在于留下 5 根有 2 个芽眼的结果母枝，以提高防治植物病害的能力 (Eutypiose 病害与 Esca 病害)，较为符合当今的趋势。越来越多的葡萄园主，已经舍弃了使用苗前除草剂或触杀性除草剂，以恢复土壤作业。在众多与确定产区称号相关的新法令中，葡萄园主宣称不再使用某些农药。为控制植物病害，人们组织了许多团体，在对环境的重视中，共同研究有效的防范措施。生物动态学方法与不加化学物质的天然方法的发展尤其引人注目。

采收与酿酒

收获葡萄要从最成熟的园地开始。根据西部地区的产区称号，从 9 月底和 10 月初开始，先是坎西和勒利，之后是默讷图萨隆，最后是桑塞尔、普依芙美、奇恩坡与夏多梅昂。无论何种情况，确定适宜的采收时间都是为了获得成熟的优质葡萄。

葡萄的平均产量约为每公顷 50 至 65 百升。

白葡萄酒

在压榨葡萄时必须小心翼翼，要极为尊重果实，同时注意不要将固体成分压榨出来。大部分酒窖都配备有气动压榨机。榨出的汁水，称为葡萄汁 (moût)，用二氧化硫加以处理，之后漉汁。这个过程称为葡萄汁澄清，需持续 12 到 24 小时。得到的清亮葡萄汁将被贮放在酒窖中，酒窖的温度通常控制在 18°C 至 22°C 之间，以便进行发酵。发酵温度的控制曾是近 20 年来最重大的变革之一，它允许更长时间的发酵并获得更浓更纯的香味。

在发酵末期，将进行第一次漉清以便剔除大的渣滓，而用细小的渣滓酿酒是非常普遍的。

酿出来的新酒将在澄清和稳定程序后在春天装瓶。某些复合性较高的酒可能要等一年才会装瓶。

红葡萄酒

葡萄采摘将分步进行或同时进行。葡萄被贮放进酒窖里浸渍和发酵。真正的发酵处理取决于葡萄园主想要得到什么样的酒。发酵时间越长，泵酒与压酒操作就越多，酒就越浓。相反，如我们想获得清沁爽口的酒，发酵时间就应该短一些，泵酒与压酒操作相应也就少一些。

浸渍后，从发酵槽中放出新酒，并压榨酒槽内剩余的葡萄渣滓。苹果乳酸发酵就可以开始了。之后，将进行第一次澄清和二氧化硫处理使酒稳定。在澄清的几个阶段中还要进行好几次澄清。

葡萄酒将装入橡木桶中培养一年，之后，新酒将在春天装瓶。

玫瑰红葡萄酒

可通过直接压榨，或通过出血处理（浸渍几小时）酿制玫瑰红葡萄酒。处理时间较短，以获得“洋葱皮”的红色。

之后的发酵方式与白葡萄酒一样，即将温度控制在 18 - 22°C 之间。

以压榨方式酿造出的玫瑰红葡萄酒有着白色果实的清凉与雅致。经出血处理的玫瑰红葡萄酒则更为浓醇。

桑 塞 尔 葡 萄 酒 - 1 9 3 6 年 荣 获 A . O . C .

桑塞尔地区的葡萄园高高在上，俯瞰着卢瓦尔河，仿佛是一大片种植葡萄的天赐良园。

在 14 个区中，桑塞尔的葡萄种植区蔓延在一些似乎是专为葡萄园生成的美丽山丘之上，朝向极佳，向阳并有天然庇护，钙质和硅质土壤为葡萄酒卓越的品质作出了贡献。长相思和黑品乐是桑塞尔地区的两大葡萄品种。白葡萄酒清新、细腻、带有果味；玫瑰红葡萄酒柔和、细腻；红葡萄酒芳香、圆润。

历史

根据众多传说，自远古以来，桑塞尔地区就一直有葡萄园存在。582 年，格里高利·德·图尔 (Grégoire de Tours) 在其作品中曾提及葡萄园的存在。17 世纪，奥古斯汀德圣沙图尔 (Augustins de Saint Satur) 的修士和桑塞尔伯爵大规模地拓展了葡萄园。自此，桑塞尔地区就主要使用黑品乐酿造声名远扬的红葡萄酒，并由卢瓦尔地区行销各地。为此，它常常出现在皇室作品中。让·德·贝里大公 (Jean de Berry) 视其为王国最好的葡萄酒珍品。

主要种植品乐葡萄的葡萄园曾在 19 世纪末毁于根瘤蚜病害。长相思葡萄却因非常适应本地气候，取代了品乐葡萄，成为此地新宠。人们在优良的土地上辛勤劳作，酿造出了高品质的葡萄酒，1936 年第二次 AOC 法令公布时，被公认为 AOC 级别。1959 年，用黑品乐酿出的红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒皆被认定为 AOC 级别。

葡 萄 种 植 区

桑塞尔的葡萄园占地 2 830 公顷，分布在卢瓦尔河左岸的 14 个区：

Bannay	Sainte Gemme
Bué	Sancerre
Crézancy	Sury en Vaux
Menetou-Ratel	Thauvenay
Ménétréol	Veaugues
Montigny	Verdigny
Saint-Satur	Vinon

(我们还可以列出 3 个著名的村庄：Amigny、Chavigno、Maimbray)

桑塞尔地区由起伏的山丘构成，山丘也是“桑塞尔山巅”与卢瓦尔河河谷地堑的一部分。单面山 (最高的山丘达 356 米) 由高于西面的侏罗纪地层形成。2 个桑塞尔和托维雷 (Thauvenay) 南北向断层，由北向南，使白垩纪和始新世的下陷地层与西面的侏罗纪地层相连接。强烈的侵蚀形成了超过 15 种类型的土壤和地下层，其中 3 种主要类型为：

- 白土，位于桑塞尔最西边的山丘上，为钙质黏土
- 卵石土，多石，钙质丰富

- 硅质黏土，位于种植区以东的山丘上

品 酒

桑塞尔白葡萄酒充满果味，其混合矿物质和柑橘的芳香令人印象深刻。口感醇厚圆润。

红葡萄酒则体现出黑品乐的特质，带有樱桃的风味。口感强烈、丰富、回味悠长。

几 组 数 据

2009 年总产量：135 393 百升

- 白葡萄酒：107 176 百升
- 红葡萄酒：20 127 百升
- 玫瑰红葡萄酒：8 090 百升

出产面积：2 830 公顷

2008-2009 年销量分布：法国 46,9%，出口 53,1%

350 名葡萄园主，25 位生产经销商，1 个合作酒窖。

普依芙美葡萄酒 (或普依芙美白葡萄酒)
卢瓦尔河畔普依葡萄酒
1937年荣获 A.O.C.

普依种植区位于尼韦内地区的贝里和勃艮第，以拥有两种 AOC 级别的葡萄酒为荣。在 7 个区中，葡萄园主要种植两大葡萄品种：当地称为“白芙美” (Blanc Fumé) 的长相思葡萄和用来生产 AOC 卢瓦尔河畔普依葡萄酒的夏瑟拉 (Chasselas) 葡萄。

历史

经证实，普依地区的葡萄园最早于 5 世纪就已存在。

在领主将普依采邑以 3100 苏和 1 个银马克转让给慈爱本笃会修士后，葡萄园就开始处于修士们的影响之下。12 世纪时，修士们将其拓扩，进行发展 (卢瓦尔河岸上的一小块地至今被称为修士园)。

1642 年布里运河的开通使葡萄酒贸易直通巴黎。

从 1860 年至 1890 年期间，得益于 1861 年通达普依地区的铁路，葡萄园转为出产用夏瑟拉葡萄酿制的餐酒以供应巴黎食品集市。在根瘤蚜病害之后，1929 年划定了产区，用两大葡萄品种酿造出的葡萄酒 (长相思酿造普依芙美葡萄酒，夏瑟拉酿造卢瓦尔河畔普依葡萄酒) 于 1937 年荣获 AOC 称号。

葡萄种植区

普依的葡萄园占地 1 237 公顷，分布于位于卢瓦尔河右岸的 7 个区：

- Garchy
- Pouilly sur Loire
- St Laurent
- Tracy sur Loire
- Mesves sur Loire
- St Andelain
- St Martin sur Nohain

该地区最古老的土壤属侏罗纪，距今约 1 亿 6 千万年，多为海生物的钙质沉积物，其中不乏见证生命流逝的化石 (生物化石、贝壳残骸等)。白垩纪末期，此地区受到了严重的侵蚀。一部分钙质沉积物分解了，失去了一些多少具有黏土 (燧石黏土) 性质的残余物。在这个重要的地质构造时期，西欧被从西向东拖曳着，卢瓦尔河的河谷由此形成。同时出现了众多西北向断层，鬼斧神工地雕刻出目前起伏的地势。

我们可从种植区区分出 4 种不同的土壤类型：

- 牛津阶维耶钙质土壤 (卵石土)
- 启莫里阶小牡蛎泥灰岩 (白土)
- 波特兰阶巴鲁瓦钙质土壤 (卵石土)
- 白垩纪燧石黏土 (燧石)

品 酒

通常，普依芙美葡萄酒散发着金雀花和柚子的香味。用出自燧石土壤的葡萄酿造的葡萄酒同时也具有燧石的风味。这些葡萄酒新酿出来即可饮用，也有些酒极具珍藏潜质。

卢瓦尔河畔普依葡萄酒清沁鲜爽，是一种易上口的高贵美酒，绝对使人愉悦。

几 组 数 据

2009 年普依芙美葡萄酒总产量：60 263 百升

卢瓦尔河畔普依葡萄酒总产量：1 331 百升

出产面积：1 237 公顷（普依芙美），31 公顷（卢瓦尔河畔普依）

2008-2009 年销量分布：法国 46,1%，出口 53,9%

130 名葡萄园主，10 位生产经销商，1 个合作酒窖。

默讷图萨隆葡萄酒 - 1959 年荣获 A.O.C.

默讷图萨隆的山坡位于布尔日附近。

历史

1063 年与 1100 年的法令证实默讷图的领主曾向当地各个修会，尤其是著名的圣绪尔比斯雷布尔日 (Saint-Sulpice-Lès-Bourges) 修道院赠送了位于达维园 (Clos de Davet) 的葡萄园。

1190 年，默讷图萨隆的领主胡格·德·维赫 (Hugues de Vèvre) 也将一些葡萄园赠予洛华修道院 (Loroy) 。

根据古老的史料记载，出自默讷图萨隆产区的葡萄酒曾是法国财政总监雅克·科尔 (Jacques Cœur) 在 1450 年获得默讷图领地时领主宴会上的佳品。据说，查理七世的情妇阿涅斯·索雷尔 (Agnès Sorel) 曾前往城堡下榻，并为“圣母园”葡萄酒的魅力所倾倒。

1890 年，葡萄酒业工会成立。默讷图萨隆的葡萄园现今占地 473 公顷。

葡萄种植区

默讷图萨隆的葡萄园位于布尔日附近，分布于 10 个区：

Menetou-Salon	Quantilly
Aubinges	Saint-Céols
Morogues	Soulangis
Parassy	Vignoux-sous-les-Aix
Pigny	Humbligny

默讷图萨隆的葡萄种植于上侏罗纪时期 (启莫里阶) 的石灰岩沉积物上。在这些得天独厚的山坡上，其土壤尤其适宜种植长相思与黑品乐。

品酒

默讷图萨隆白葡萄酒非常清新，充满果香、辛香和麝香，同时混合了柑橘和花的芳香。少许辛辣和薄荷味使口感更为圆润、丰富，回味悠长。

红葡萄酒酒色呈宝石红，酒质柔和、酒味芳香，充满成熟樱桃和李子的风味。品之，尾味糖渍水果的味道非常丰富。

几组数据

2009 年总产量：10 761 百升

- 白葡萄酒：6 501 百升
- 红葡萄酒：3 398 百升
- 玫瑰红葡萄酒：862 百升

出产面积：473 公顷

销量分布：法国 87%，出口 13%

70 名葡萄园主，6 位生产经销商。

坎西葡萄酒 - 1936年荣获 A.O.C.

位于香槟贝里 (Champagne Berrichonne) 地区的歇尔河左岸，坎西种植区地处被砂砾覆盖的高原之上。

该种植区的葡萄品种为长相思，因其地质成分的特殊性，酿成的葡萄酒也与众不同。

历史

坎西地区原属于昆提乌斯的产业。据说比图里吉库比人的领土包括坎西村庄，在当时就已种植了葡萄，比图里吉维西人将它带到了波尔多地区。

坎西于 1120 年在卡利克斯特二世 (Callixte II) 的教皇谕旨中曾被提及，无疑是此地区最古老的种植区之一。长相思品种被西都修院的修士带到了波芙瓦女修道院 (Beauvoir)。

在根瘤蚜病害之后，葡萄种植得以恢复。1936 年 8 月 6 日，坎西产区获 AOC 称号，它也是中央省 - 卢瓦尔省最早获此殊荣的产区。

葡萄种植区

在布尔日以东，坎西产区位于俯临歇尔河谷的高原边缘。拥有法定产区称号的葡萄园占地约 249 公顷，分布于两个区域：坎西和布里雷 (Brinay)。另一小部分位于歇尔的右岸一个叫做维拉兰 (Vilallin) 的地方。

葡萄园座落在歇尔河古老的阶地上，阶地被砂砾覆盖着，轻薄的土地可迅速变暖。土壤类型主要分为 3 种：

- 黏土层上的砂砾地质
- 红砂层上的砂性地质
- 黏土质砂层上或砂性黏土上的泥砂地质

在海洋性气候的影响下，坎西地区风化程度较高，季节性降雨量分布均匀。在香槟贝里地区，夏季气候比其它地区更为干燥 (<700 mm/年) 和炎热。

品酒

坎西葡萄酒蕴含着成熟柑橘的清新，散发着些许柚子、金合欢、白色花朵、薄荷和辛香的味道。

几组数据

2009 年总产量：11 542 百升

出产面积：249 公顷

销量分布：法国 84%，出口 16%

25 名葡萄园主，1 位生产经销商，1 个合作酒窖。

勒利葡萄酒 - 1937年荣获 A.O.C.

地处贝里中心，勒利产区位于歇尔河河畔的阿尔农河岸。起伏的山坡日照充足，极佳的土壤特性和环境质量，使勒利成为种植葡萄的好地方。

历史

勒利产区的起源要追溯到 7 世纪初。达戈贝特(Dagobert)将他的牧场、田地和葡萄园赠给了圣丹尼修道院 (Saint-Denis) 的修士们。中世纪时期，勒利的葡萄园为布尔日地区提供产品，同时也供应维耶尔宗地区(Vierzon)，它的葡萄酒是用流向卢瓦尔河的歇尔河水酿造而成的，而卢瓦尔河则流向大西洋和弗朗德勒地区。

1365 年，贝里大公 (法王之子) 订立了一个关于勒利地区葡萄酒销售的行业宪章。这个宪章同时也规定了葡萄采收时间及对葡萄酒贸易征税的权利。

十九世纪末，根瘤蚜病害后葡萄种植恢复时，成立了维护葡萄园主利益的联合会。在一段时间的沉寂之后，勒利产区在 80 年代取得了新的发展。

葡萄种植区

拥有勒利法定产区称号的葡萄园占地约 201 公顷，位于布尔日的西南部，分布于安德尔省和歇尔省之间的 6 个区：

- 安德尔省：Reuilly、Diou；
- 歇尔省：Lury-sur-Arnon、Chéry、Lazenay 与 Preuilly。

该地区的葡萄园座落在坡度适中的钙质泥灰岩山坡上和砂砾阶地上。

人们主要用长相思酿造白葡萄酒。用黑品乐酿造红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒。同时也出产用灰品乐酿造的“浅”玫瑰红葡萄酒。

品酒

白葡萄酒异常清新，充满果味，散发着植物与花草的芳香，口感十分圆润。

红葡萄酒口感丰富、含蓄、绵薄，充满果香。

浅玫瑰红葡萄酒柔和轻淡，酒色呈淡淡的玫瑰红。

几组数据

2009 年总产量：10 739 百升

- 白葡萄酒：5 660 百升

- 红葡萄酒：3 115 百升
- 玫瑰红葡萄酒：1 964 百升

种植面积：201 公顷

销量分布：法国 83,8 %，出口 16,2%

22 名葡萄园主，1 位生产经销商。

奇恩坡葡萄酒 - 1998年荣获 A.O.C.

在卢瓦尔河边的山坡上，奇恩（Gien）与卢瓦尔河畔高斯勒（Cosne-sur-Loire）间的葡萄园正处于蓬勃发展之中，出产的葡萄酒是该地区土壤独特性的最好体现。

历史

849年，西法兰克国王秃头查理认可了奥塞尔主教对高斯勒的圣洛朗（Saint-Laurent）教会团体的捐赠（房屋和葡萄园）。1218年，巴黎的查理六世为王室采购了一些奇恩产葡萄酒。1254年至1262年期间，奥塞尔主教在高斯勒修建了一座带有庞大酒窖和葡萄园的雄伟城堡。

此地区相继修建了许多修道院，诸如位于米埃勒地区（Myennes）的洛什西都修道院和圣殿骑士团的封地，都为当地葡萄园的发展作出了贡献。奇恩坡产区源于卢瓦尔河下游著名的卢瓦尔河畔圣伯诺修道院（St-Benoît-sur-Loire）和上游慈爱修道院（Charité）的葡萄园属地。

葡萄种植区

奇恩坡的葡萄园位于涅夫勒省和卢瓦雷省境内的卢瓦尔河山坡上。占地193公顷的葡萄园分布于14个区：

Beaulieu	Thou
Bonny	Alligny
Gien	La Celle sur Loire
Briare	Cosne-sur-Loire
Ousson	Myennes
Neuvy	Pouigny
Saint-Loup	Saint Père

葡萄种植在卢瓦尔河山坡上的硅质或钙质土壤中。同时，在卢瓦尔苏奇恩（Loire sur Gien）的古老阶地上和高斯勒断层东部的桑塞尔与普依地区的钙质地层，以及西部带有第三纪燧石沉积物的硅质地层上也种有葡萄。

品酒

白葡萄酒蕴含着矿物质、木瓜和白色花朵的味道，以其清新充分体现出长相思葡萄品种的优良。

汇集了黑品乐葡萄和佳美葡萄的红葡萄酒非常的细腻，充满红色和黑色水果的果香，同时带有些许辛辣味。黑品乐的美味芳香以及佳美的新鲜强烈协调地融为一体。

玫瑰红葡萄酒柔和细腻，轻微辛辣，带有桃子的芳香。

几组数据

2009年总产量：5 928 百升

- 红葡萄酒：3 108 百升
- 白葡萄酒：2 013 百升
- 玫瑰红葡萄酒：807 百升

出产面积：193 公顷

销量分布：法国 83%，出口 17%

40 名葡萄园主，一个合作酒窖。

夏多梅昂葡萄酒 - 2010 年荣获 A.O.C.

这个极其古老的种植区位于布尔日南部，出产源自特殊土壤的红葡萄酒和玫瑰红葡萄酒（白汁黑佳美和 40% 的黑品乐相调合）。

历史

种植区起源于 5 世纪。在古代，夏多梅昂是比图里卡葡萄（Biturica）的家乡，是比图里吉人的 Meylan 城，是皮尤廷厄地图上所标注的 Mediolanum 城，也是高卢 - 罗马通道的交汇点，是一个真正的双耳瓦罐藏地。

格里高利·德·图尔在 582 年就曾提及该地区葡萄园的存在。从 1220 年至 1275 年，一些涉及特许经销权的宪章对葡萄酒品质、劳役和葡萄采收公告进行了规范。后者沿用至今。

18 世纪末，人们引进了里昂葡萄苗，1830 年博若莱地区的佳美葡萄也在此地安家落户。

夏多梅昂葡萄酒的美名得益于其著名的“灰色”葡萄酒，即用佳美葡萄直接压榨酿制而成的葡萄酒。

这些葡萄酒的优良品质在 1965 年被一个与 VDQS（高质酒产区或优良地区）

☒2010 年，是冠捷的葡萄园

葡萄种植区

夏多梅昂种植区，占地 82 公顷，分布于下列区域：

- 歇尔省：Châteaumeillant、Reigny、Saint Maur 与 Vesdun；
- 安德尔省：Champillet、Feusilles、Néret 与 Urciers。

夏多梅昂的葡萄种植于砂质和砂质黏土为主的硅质土壤中。地下层主要是由砂岩、云母片岩和片麻岩构成的变质层。

品酒

红葡萄酒混合了成熟水果的芳香，入口圆润，带有一丝不易察觉的辛辣。

玫瑰红葡萄酒，也叫“浅”玫瑰红葡萄酒，体现出果仁、清新和独特的水果味道。白肉水果和桃子揉合出甜味。清新而强烈，是夏季饮用佳品。

几组数据

2009年总产量：4 000 百升

- 红葡萄酒：2 117 百升
- 玫瑰红葡萄酒：1 883 百升

出产面积：82 公顷

销量分布：法国 75,5%，出口 24,5%

7名葡萄园主，一个合作酒窖。

附录 I

中央省 - 卢瓦尔省葡萄酒数据

中央省 - 卢瓦尔省葡萄园总面积 (2009 年种植面积) : 5 296 公顷

- 白葡萄酒 : 4 222 公顷
- 红葡萄酒 : 770 公顷
- 玫瑰红葡萄酒 : 304 公顷

2009 平均产量 : 22 至 58 百升/公顷

8 个法定产区称号 (AOC) : 桑塞尔 (Sancerre)、普依芙美 (Pouilly Fumé)、默讷图萨隆 (Menetou-Salon)、坎西 (Quincy)、勒利 (Reuilly)、奇恩坡 (Coteaux du Giennois)、卢瓦尔河畔普依 (Pouilly sur Loire)、夏多梅昂 (Châteaumeillant)。

660 名申报者

400 个瓶装葡萄酒销售单位

33 位葡萄园主批发商

5 个合作酒窖

2008 - 2009 年间中央省 - 卢瓦尔省葡萄酒销售额 : 130 千万欧元

2009 年中央省 - 卢瓦尔省葡萄酒产量 : 239 957 百升

- 白葡萄酒 : 195 581 百升
- 红葡萄酒 : 30 770 百升
- 玫瑰红葡萄酒 : 13 606 百升

中央省 - 卢瓦尔省 2008-2009 年销量分布 :

- 法国 51% , 出口 49%。

法国市场

(普依芙美葡萄酒和卢瓦尔河畔普依葡萄酒除外)

2008 - 2009 年法国市场的销量 :

销售额 : 73 千万欧元

销售量 : 145 750 百升

法国中央省的葡萄酒销量：

大中型超市：15%

餐馆、酒店：25%

酒吧、夜总会：30%

个人：30%

与 2007-2008 年相比法国市场销量变化：- 5%

出口

2008 - 2009 年本地区出口销售量和销售额

销售额：57 千万欧元

销售量：114 518 百升

与 2007 - 2008 年间相比销量的演变：- 20%

各国进口中央省 - 卢瓦尔省葡萄酒的数量 (单位：百升) 排名和演变 (普依芙美葡萄酒和卢瓦尔河畔普依葡萄酒除外)：

	白色	紅色	粉紅色	總	%
英國	30 815	286	2 548	33 650	31,2%
比利時	16 873	1 769	1 338	19 982	18,5%
美國	14 973	371	293	15 639	14,5%
德國	8 147	93	486	8 726	8,1%
荷蘭	7 195	144	421	7 762	7,2%
挪威	2 743	9	60	2 812	4,0%
愛爾蘭	2 646	19	20	2 686	2,5%
加拿大	2 359	39	18	2 418	2,2%
瑞士	2 099	17	19	2 123	1,9%
瑞典	1 670	15	42	1 899	1,7%
丹麥	1 333	44	42	1 419	1,3%
日本	1 298	63	11	1 373	1,3%
總	98 702	3 258	5 787	107 749	100,0%

中央省 - 卢瓦尔省各年份葡萄酒

中央省 - 卢瓦尔省 2006 年份葡萄酒：丰润与雅致

经过炎热干燥的一年，极大的温差给人留下了深刻印象，葡萄园产出了可酿出优质佳酿的葡萄。采收速度之快是 2006 年份葡萄酒成功的关键。

“变化不定”的气候.....

经历了干燥的冬天之后，葡萄的生长周期在久违的潮湿中开始了：三月和五月雨水异常充足。事实证明，在土壤表层重新储存起来的水分是非常有益的。

实际上，六月与七月十分干燥炎热：六月+2°C，七月+5°C（相对于季节平均值而言）。这些条件对葡萄的生长极为有利，使其生长周期加快了两周。只有那些 4 到 6 年生的葡萄幼树，在最为敏感的土壤中，承受着水分的压力。

八月，较低的温度（-3°C）来得正是时候，葡萄植株恢复了生机，这个月雨水正常，足以使其成熟。

其后，九月（+2.5°C）的前两周非常干燥炎热，14 日，一场大暴雨滋养了缺水的土壤。下半月气候温和，下了几场雨。在整个季节中，葡萄的病害极少毒性，较易遏制。因此，葡萄处于良好的健康状态。

.....利于成熟

糖份较多，酸质均衡。到 9 月 14 日之前，潜在的酒精度快速增长，之后，其进度趋于正常。凭借成熟期间酒石酸的稳定性，葡萄的酸度与 pH 值处于理想水平。自月中起，多为多云天气，使葡萄新鲜浓郁的芳香得以留存。

迅速采收

凭借性能良好的操作设备，葡萄在短时间内采收完毕。采收工作集中在 10 至 12 天内完成，这是一个最为理想的采收期：之前，葡萄未曾成熟；之后，又会因过于成熟而变质。采收葡萄的通告于 9 月 11 日在勒利发布，9 月 13 日在卢瓦尔河畔普依与坎西发布，9 月 15 日在桑塞尔与默讷图萨隆发布，9 月 16 日在奇恩坡发布。9 月 18 日包括夏多梅昂在内，各个葡萄园的采收工作全面展开。首先开始采摘白葡萄。利用其良好的健康状态，人们通常在最后才采摘红葡萄。

本年份葡萄酒的第一印象

发酵完毕之后，本年份葡萄酒的风格初显端倪。芳香雅致以及圆润与清新间的完美均衡构成了 2006 年份葡萄酒的总体特征。

白葡萄酒散发出纯正浓郁的香味。完好成熟，既丰富又细腻，体现出花与果的韵味。口感丰满，圆润，清新细腻。红葡萄酒，透着绛红的宝石红，带有诱人的果味，酒感强烈而富有复合性。单宁构成均衡，足香圆满。

中央省 - 卢瓦尔省 2005 年份葡萄酒：上苍的馈赠

灿烂的 2005 年产出了质量卓越的葡萄。在种植季节期间，具备了一切完美的自然条件，为我们带来可归入最高级别的酒款。

适合葡萄生长的气候

总体而言，这一年气候炎热而干燥，葡萄种植季节随炎热与凉爽的交替变幻而富有韵律。除了贝里地区时常有带冰雹的夏季暴雨之外，气候近于梦寐以求的理想，非常适合葡萄树的生长与葡萄成熟的需求。

温度非常之高，致使生长周期快速提前到七月底，之后是凉爽的八月，使葡萄植株得以恢复，从容地进入成熟期。因缺乏均匀适量的雨水，导致植株生长早熟的中止。各种自然条件维持着枝叶正常的生长，直至葡萄成熟并处于良好的健康状态。

.....葡萄的成熟

葡萄良好的健康状态与理想的气候息息相关，可形成极高的糖份。适宜的温度也产生了极为有利的影响，使葡萄酸度均衡，保持稳定，直到采收完毕。尤其对于白葡萄而言，香味潜质得以从容地完全孕育。红葡萄的色质顺利集聚：果色浓厚，单宁成熟。

提前采收

因土壤干燥，无变质危险，葡萄种植者们可从容地进行了采收，自由自在地在葡萄完好成熟之时收获每一片园地。

采收工作在几乎“没有一滴雨水”的好天气中进行。9 月 7 日起，桑塞尔早熟的白葡萄园地就已经拉开了采收的序幕。采收通告于 9 月 9 日在勒利公布，9 月 10 日在坎西公布，9 月 15 日在夏多梅昂公布，9 月 16 日在默讷图萨隆公布，9 月 17 日在桑塞尔与奇恩坡公布。

一般来说，首先采收白葡萄，大部分红葡萄是留在最后采收的。

本年份葡萄酒的第一印象

白葡萄酒与红葡萄酒一样，香味雅致，初品即可感觉其劲道与丰满。白葡萄酒散发出绝妙的香味，浓郁而细腻：发酵期间，果味凸现出来（白色水果，异国水果），伴之矿物质与植物的风味（甘草）。品尝后，口感丰厚，之后，些许坚实带来了持久的圆润，终感悠长。

红葡萄酒色泽较深，呈诱人的泛紫宝石红。闻之，为非常成熟的红色水果香味（覆盆子、桑果）。品之，光滑（石灰质土壤）而稳定（硅质或黏土质）的单宁，带来丰满圆润的味觉享受。

中央省 - 卢瓦尔省 2004 年份葡萄酒：在葡萄园中辛勤劳作的果实

经历了 2003 年及其三伏天之后，2004 年为我们带来了香郁清新的美酒。葡萄种植者们的辛勤劳作与其精湛的专业技术成就了本年份的葡萄酒：一方面，为只保存最优良的葡萄而放弃了大丰收中的部分收成；另一方面，充分运用经验与酿酒工艺酿造出了令人叫绝的美酒。

葡萄园中的一年

葡萄的生长周期与近二十年相比迟了 8 天。夜间气温正常，白天的气温时常低于平均值，使植物生长缓慢。

起初园间是安静平和的，带有些许干燥，葡萄树几乎没有病害。七月中开始，暴雨带来的丰盈降雨量使气候潮湿起来。真菌病、霜霉病、粉孢菌变得活跃起来，迫使种植者们提高了警惕。

在炎热的九月上半月（最高气温为 25 - 30°C），葡萄加快了成熟的步伐。其后，糖份的聚集以正常的节奏进行，酸份的减少则放慢了步伐。

采收

尽管季节提前，因意识到收获时间的重要性，葡萄园主仍然明智地等待葡萄完好成熟才开始采收。为此，他们冒着损失部分收成的危险，一心只为获取品质最优的葡萄。采收工作于 9 月 20 日在勒利与坎西展开，10 月 4 日至 11 日，其它葡萄种植区（桑塞尔、默讷图萨隆、奇恩坡与夏多梅昂）相继开始采收。

整个十月份，大部分园地都在开展采收工作，其间会间断几天，以等待葡萄在每片园地中完好成熟。大部分葡萄都是在适宜的气候条件下被采收的，采收末期已降低的酸份补偿了初期时的较高的酸度。

2004 年成就葡萄质量的主要因素：全年中清除了多余的葡萄串（尤其对红葡萄而言），其后在采收中小心分拣，并选择性的压榨白葡萄。为酿制一个优质酒款，就需要在一整年中对葡萄园与酒窖处处予以特别的小心。

葡萄酒

白葡萄酒恢复了其经典风味。香味特别明显和细腻。果味与花香充满酒中，同时也能感知植物的风味。在清新与强烈中体现出口感的均衡，奇妙得令人激赏。其初酿新酒不仅使人愉悦，同时也是可供贮藏的佳品。

红葡萄酒色泽呈纯正的宝石红，多少泛点紫色，显示出卢瓦尔中心地区专业人员所付出的辛勤努力。水果香味（覆盆子、茶藨子）无处不在。对于被饮用的新酒（酿造 12 - 18 个月后）而言，单宁温和，显示出了藏酒的稳定性。

本年份的玫瑰红葡萄酒，既细腻又充满果味，显示出卢瓦尔中心地区的土壤能造就巧夺天工的玫瑰红葡萄酒。

中央省 - 卢瓦尔省 2003 年份葡萄酒：出类拔萃的酒款

异常炎热

2003 年是异常炎热的年份。即使是上了年纪的葡萄种植者都不记得以前还有哪一年是如此的炎热。气象工作者也确认，2003 年确实炎热无比。植株生长期间，从 4 月 1 日到 9 月 30 日，平均气温都要比其它年份高出 2.5°C。很多时候（4 月下半月，6 月整个月，7 月 10 日至 25 日，8 月上半个月），都比正常气温高出 4 到 10°C。

这样的气温有利于优质葡萄的生长。但在产量方面，在最新的园地里，枝叶与葡萄受到炙烤，造成了不可忽视的损失。

2003 年并不是一个特别干燥的年份：土壤中储存的水分以及适时突降的雨水（6 月 30 日至 7 月 4 日，8 月 17 日）足以保证葡萄树所需要的水分，并对葡萄质量的变化起到了平衡作用。

葡萄提前了近三周时间进入成熟阶段。

葡萄成熟的理想条件

自八月底起，出现了通常在九月底才会有的气候：夜间凉爽、清晨带露，下午温和。成熟步伐减慢，恢复了正常的进度，这对造就葡萄优良的品质非常有利。

在收获之前，葡萄中的糖份含量不断增长，其浓度极高，达到了我们的葡萄园前所未有的水平。至于酸度，开始时很低，之后以低于往年的水平稳定下来，但却并未损害葡萄酒的均衡性。

这些条件都是极为有利的，同时有益于白葡萄酒酒香、红葡萄酒酒色以及均衡的单宁的形成。

收获葡萄需要更多的阳光

葡萄采收工作于 8 月 19 日在勒利开始，在九月份的前三周里，大部分葡萄园都陆续开始了采收工作：九月初是坎西，之后是奇恩坡与夏多梅昂，最后是桑塞尔与默讷图萨隆，在那儿，最后一批葡萄串在 9 月 25 日才被采摘下来。

日照仍然充足。造就了色泽最深的红葡萄品种 - 金黄色长相思的高贵色泽，显示出葡萄正处于良好的健康状态。

葡萄酒

2003 年阳光灿烂，有时气候显得不循常理。葡萄酒由最为成熟的葡萄酿成，其风味使人想起令人印象深刻的 1959 年份或是 1947 年份葡萄酒。

白葡萄酒害羞地散发出芳香，柔和而精致，并能持久飘香。口感柔顺，与往年的葡萄酒的新鲜强烈形成对比。以熟透的葡萄酿成的酒，口感丰盈、富厚、足香，酒精的劲道补偿了较低的酸度。

红葡萄酒色泽完美，呈深紫宝石红。酒味馥郁，单宁细密丰富，一些酒已初显芳醇。酒香为成熟水果的香味，有时混杂着熟果与辛香的味道。

2003 年份葡萄酒在短时间内迅速为人们所赏识。然而，在最出色的酒中，不少白葡萄酒与红葡萄酒一样，都显示出了特别的贮藏潜质。

中央省 - 卢瓦尔省 2002 年份葡萄酒：劲道与细腻的结合

早熟

长相思葡萄树发芽的平均时间为 4 月 5 日，发芽时间比近十年葡萄树的发芽时间提前了 10 天。

开花非常之快，主要在 6 月 15 - 16 日进入伏天的周末。过高的气温导致花粉繁殖能力降低，因此，授粉更为不易。落果与葡萄部分果实僵化现象严重。葡萄收获产量受到影响，产量仅达到往年的平均值（依园地不同有时相差较大）。

8 月 15 日这一周的酷热导致葡萄均匀而快速地开始成熟。成熟中期的平均时间为 8 月 20 日。

较少毒性的寄生虫

季节初始，寄生虫不太活跃。在合理防护下，病害的信息模型对于及时调整战略以应对现实危险起到了极大的作用。

尤其是气候条件不容乐观，霜霉病迟迟显露。根治这种寄生虫病害的工作延期至五月下半月。这使得葡萄种植者们免除了两套相应的防治措施。

相反，六月出现的粉孢菌显得特别具有威胁性。七月中旬，防护工作停止，比通常时间提前了一个月。

黑斑病在销声匿迹数年之后，又在某些区域重新出现。

葡萄害虫，其第一代具有飞蛾飞行的特征，导致局部产量有所减少。蜚蠊目虫害出现得较少，毫无困难的就控制住了。

几场灾害

春季几乎没有出现冰冻现象，因此未造成损害。值得指出的是，许多以敏感性著称的区域，尤其是在坎西的葡萄园，现已被保护起来，以防气候突变。

这一年的开花期间，在最具钙质土壤的葡萄园中，葡萄叶发黄现象特别严重。2001 年较强的雨水，使土壤深层钙质产生较大的溶解，这也是主要原因之一。

5 月 27 日，在桑塞尔与默讷图萨隆的接壤地区突降暴雨，并夹带着雹粒。7 月 29 日，在桑塞尔西部再降冰雹暴雨。总体而言，受灾范围较小，对收成影响不大。

采收

采收工作在一个月内进行，从 9 月 16 日至 10 月 15 日，其间气候干燥而温和。

九月天气干燥，夜间凉爽，日间温和，适当的生长使白葡萄与红葡萄都处于良好的健康状态。

采收通告于 9 月 16 日在勒利发布，9 月 25 日在默讷图萨隆发布（勒利：9 月 16 日、夏多梅昂：9 月 19 日、坎西：9 月 20 日、桑塞尔：9 月 23 日、奇恩坡：9 月 23 日、默讷图萨隆：9 月 25 日）

大部分葡萄在 9 月 25 日 - 10 月 5 日期间被采收。然而，根据对葡萄成分越来越深入的认识，许多葡萄种植者开始分几个阶段逐个园地采摘葡萄以便使葡萄达到最佳成熟状态（值得一提的是，桑塞尔 SICAVAC 行业实验室完成了双倍浆果分析）。

葡萄健康状况无可指摘。多肉浆果的汁水比通常流出更慢，因而所提取的葡萄汁仅带有较轻的微粒，其纯度是理想的。

葡萄酒

2002 年份葡萄酒出自糖份高度集中且酸度鲜明的葡萄，富极结构感。

白葡萄酒

经压榨后，葡萄汁流淌而出。几个小时后，宜人的香味散发而出，带有桃子、薄荷的味道。

白葡萄酒劲道、稳定、细腻。香味雅致而复合。诸多有利因素的极致发挥，使 2002 年份葡萄酒成为佳酿，其优良品质经久不衰。

红葡萄酒

持久的色泽，通常透着紫色，单宁浓密而均衡，其含蓄的香味显示出 2002 年份葡萄酒是一支引人注目的酒款。

2001 年份葡萄酒 - 以耐心成就的美酒

成功需要付出耐心，必须等待利用成熟时期最后几周好天气带来的益处，从容地采摘品质较佳的葡萄。

充分的欣赏需要耐心，不能操之过急。葡萄酒成为绝妙佳酿的过程较慢，其富有活力的结构是持久稳定的征兆。

葡萄园中的一年

温和的冬季促使葡萄树在四月中旬就早早发芽。对我们的葡萄园而言，通常在 6 月 10 日至 25 日期间进入开花期。植株生长季节被比往年更为潮湿的气候所左右。

葡萄树的主要病害 - 霜霉病所带来的压力，在整个季节显得非常沉重，需要时时提高警惕。

由气候决定的生长进度将成熟期分为两个阶段。

首先，气温凉爽的九月份使糖份的聚集放慢，同时减轻了酸份的损失，因此人们作出了明智的决定，推迟 10 天发布采收通告，以等待最佳成熟时期的到来。

十月上半月，炎热天气再现，夜间如同日间一样炎热，葡萄急速成熟：糖份增加、酸度均衡，长相思的香味开始升华，红葡萄的果色迅速形成。

采收

9 月 25 日在勒利开始采收，坎西、默讷图萨隆与桑塞尔则需等至十月，这一年，人们重返最为传统的采收期。

红葡萄首先被采收，经过严格的分拣，剔除所有与 AOC 级别不符的葡萄（未完好成熟或稍许变质的），只允许优质葡萄进入酒库。

随后开始收获白葡萄，持续的好天气为采摘工作推波助澜。人们毫不犹豫地冒险等待着极限日期，有时甚至超过了 10 月 15 日。他们的耐心最终得到了回报，最后一批收获的葡萄往往是品质最优的。

2000 年份葡萄酒

植物从 4 月 15 日前后开始生长，相对往年的平均时间而言，提前了数天。五月和六月异常的炎热加快了葡萄树的生长，六月中旬开花期已基本全部结束。七月的潮湿和清凉减缓了生长，葡萄种植者们加倍呵护，以保持葡萄枝叶的良好发育。八月起，气候变得非常有利于葡萄的生长。葡萄开始缓慢成熟，适中的温度使其芳香更加细腻。最后 3 周更为理想，使葡萄积累了足够的糖份并保持了均衡的酸度。

1999 年份葡萄酒

一整年，葡萄都处于极为理想的生长条件中。植株生长的主要阶段提前了一些：发芽（4 月 6 日 - 10 日）；开花（6 月 10 日 - 20 日）；成熟（8 月 15 日 - 25 日）。在经历了夏季的暴雨及被有效控制住的霜霉病侵袭之后，八月底至九月中旬的炎热加快了葡萄的成熟，并使其处于健康状态。采收季节的雨水对葡萄的优良品质未造成丝毫的损害。