



圣埃米利永 · 波美侯 · 弗龙萨克

实用指南



SAINT-EMILION
POMEROL FRONSAC
OOG

卷 首 语

本手册包含了圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克地区的十个葡萄酒原产地的基本信息，是您畅游该地区的实用指南。

具体信息如下：

- 该地区得天独厚的自然条件和悠久的历史
- 该地区葡萄酒酿造商对事业倾注的热情和辛勤的付出
- 方便实用的小贴士

祝您品酒愉快！

目录

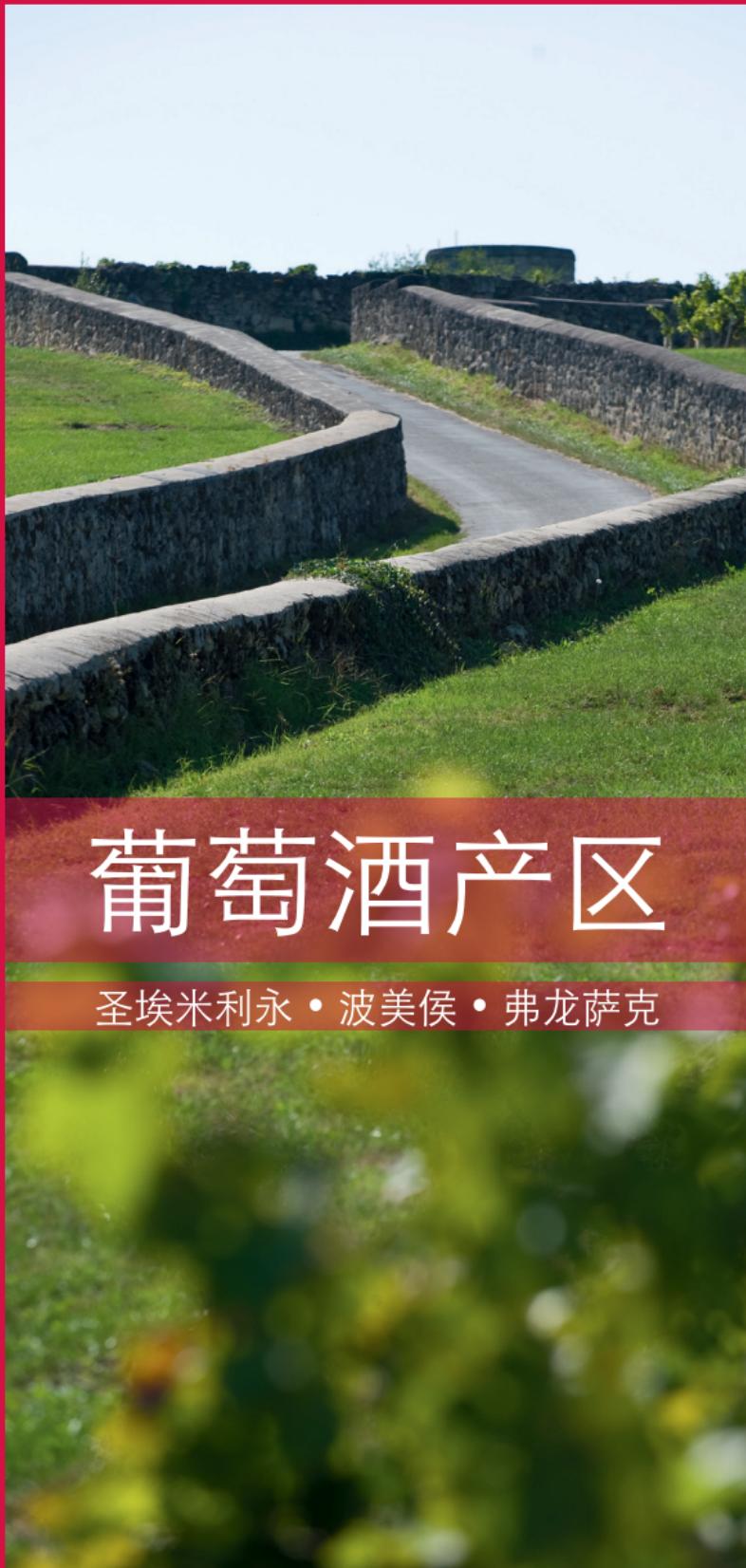
葡萄酒产区

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克 P4

闻名世界的右岸	P5
丰盛的自然馈赠	P6
神奇的风土多样性	P7
美乐的故乡	P9
寓创新于传统	P10
历史悠久的品牌	P11
与自然和谐相处的酿造工艺	P12
最先进的工具和最前沿的研究	P13
品酒时间	P14
有关侍酒的一些建议	P15
酒菜搭配	P17

10个原产地 P18

圣埃米利永和特级圣埃米利永	P20
吕萨克圣埃米利永	P28
碧思甘圣埃米利永	P30
蒙塔涅圣埃米利永	P32
圣乔治圣埃米利永	P34
波美侯	P36
拉朗德波美侯	P38
弗龙萨克	P40
卡农-弗龙萨克	P42



葡萄酒产区

圣埃米利永 • 波美侯 • 弗龙萨克

《圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克的酒是
世界最著名的酒之一。》



闻名世界的 右岸

传奇般的十个原产地

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克地区拥有十个在法国声誉卓著的葡萄酒原产地。仅仅这些名称本身就足以让人的脑海中浮现优雅醉人的画面，它们是：圣埃米利永、特级圣埃米利永、吕萨克圣埃米利永、碧思甘圣埃米利永、蒙塔涅圣埃米利永、圣乔治圣埃米利永、波美侯、拉朗德波美侯、弗龙萨克和卡农-弗龙萨克。

顶级红酒

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克产区位于多尔多涅河（Dordogne）右岸距离波尔多市（Bordeaux）东北40公里的地方。这里有1318个葡萄酒庄园（2012年普查）出产最优质的红葡萄酒。这里风土条件复杂丰富，葡萄种植面积超过12,340公顷。

国际声誉

每年，该地区生产的5370万公升葡萄酒（波尔多葡萄酒行业协会2011-2012年数据），40%销往国外。这里的葡萄酒在欧洲国家（居首的是比利时和英国）、日本和美国一直都很受欢迎。现在，一些新兴国家也成为出口对象：尤其是中国在该地区葡萄酒出口市场上所占的份额在持续增长。



丰盛的 自然馈赠

这里拥有不可置信的优质风土条件；经过数百年精心挑选、与当地自然条件完美结合、味道隽永的葡萄品种；大自然赐予的绝佳年份.....这就是圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克这块神奇的三角形土地上，一代又一代酿酒师所传承的宝藏。

«一个产区又一个产区，一个酒堡又一个酒堡，
展开丰富多彩的风土画卷。»



神奇的 风土多样性

风土：关键概念

风土是波尔多葡萄酒酿造品牌的基本要素，意指土壤、气候和地貌三者独一无二的结合体。风土决定了葡萄酒的主要个性特征。在圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克，地形如平缓的波浪，平地与山坡交替出现，同时具备得天独厚的小气候和丰富的地质多样性。

波尔多地区的小气候

除了波尔多地区典型的温带海洋性气候条件外，圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克地区还受到大陆性气候条件的显著影响，以及伊勒河（Isle）和多尔多涅河（Dordogne）的作用，气候更加温和。温暖的（且通常干燥的）冬季、炎热的夏季和暖和而漫长的秋季，使葡萄得以慢慢成熟，葡萄微妙的芳香有时间充分绽放。

土壤的多样性组合

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克地区与众不同的地质条件增进了葡萄酒的丰富度和复杂度。各种各样的钙质、粘质、砾质和沙质土壤混合在一起，组合变化无穷无尽，使这里的土壤差异程度极大——甚至在同一个葡萄园里就能遇到这种巨大的差异状况。



《经过数百年精挑细选，产生了完美适应当地风土条件的三个葡萄品种：美乐、品丽珠和赤霞珠。》



美乐的故乡

葡萄品种的三圣

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克的葡萄酒混酿了三个葡萄品种：美乐、品丽珠和赤霞珠。每个品种所占的比例在不同风土、不同产地和不同酒庄之间差异很大。

果香浓郁的美乐

美乐在波美侯所种的葡萄中占到80%，在圣埃米利永占65-80%，在弗龙萨克占80%，轻而易举成为种植最普遍的葡萄品种。美乐赋予葡萄酒鲜艳的红宝石色彩；具有复杂性的芳香以浓烈的成熟红色和深色水果香为主，令人惊叹；质地柔顺、丰满、丝滑。用美乐酿造的葡萄酒可以在其年份较短时享用，并且可以与大量菜品搭配。

品丽珠的单宁酸

品丽珠占到该地区所种葡萄的20-30%。品丽珠常种植于含有沙砾的钙质土壤或较为温暖的土壤中。该品种最大的优点是它完美精细的芳香、新鲜的口感和非常适于陈酿的单宁结构。

赤霞珠的辛辣

在某些风土地带，赤霞珠占到所种葡萄的10%。这个品种尤其适应温暖干燥、没有什么覆盖物的沙/砾质或粘土-石灰质土壤。它的加入带来了辛辣的味道、复杂性和非常适于陈酿的丰富的单宁结构。



寓创新于 传统

悠久的历史赋予圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克深刻的内涵。这里的历史贯注了对卓越的不懈追求，塑造着酿酒师和自然之间密切的关系，激励着人们努力创新。

«在过去几千年中，圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克克服了危机、战乱和流行病，欣欣向荣，茁壮成长。»



历史悠久的 品牌

始于罗马时代

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克地区生产葡萄酒的历史始于公元前一世纪罗马殖民时期。罗马帝国灭亡后，由于该地位于前往圣地亚哥德孔波斯特拉（Santiago de Compostela）朝圣的路上，隐修会僧侣们开发了这里的葡萄园，并造就了圣埃米利永市的繁荣。

埃莉诺和国际贸易

1152年，阿基坦的埃莉诺（Eleanor of Aquitaine）和亨利二世（Henry Plantagenet）结婚，法国西南部因而成为英国国王的领土。英国的出现对该地区产生了重要影响，促成了圣埃米利永茹拉德同业工会（即后来的骑士协会）的诞生，为圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克的葡萄酒跨越海峡，坐享数百年的成功奠定了基础。

酒庄，启蒙时代的产物

宗教战争后，欧洲北部的葡萄酒消费水平和订单持续增长。总种植面积迅速增加了一倍。十八世纪，新一代酒庄主受到启蒙时代进步主义思想的影响，推出了优雅的高级葡萄酒：酒庄（Cru）的概念就是这时产生的。

团结和创新

葡萄根瘤蚜危机标志着19世纪的结束。这种枯萎病给法国的葡萄园造成了灾难性的影响。作为回应，1884年，圣埃米利永成立了法国第一个葡萄酒生产者联合会。1900年，波美侯也相继成立了联合会。这种团结和创新的精神带来了1955年葡萄酒分级制度的成立，使这个地区凝聚在一起，成为葡萄酒界地位最高的品牌之一。



与自然和谐相处的 酿造工艺

中世纪的遗产

家族经营的小庄园（不超过10公顷）——这是对圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克酒庄简洁、典型的描绘。这种极为零碎分散的葡萄园分布状况是中世纪土地所有结构和经济结构的遗产，对环境和葡萄酒的质量都有益无害。

深入了解葡萄种植

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克地区的酒庄所有者既是葡萄种植者，又是酿酒师，大多数时间都在葡萄园中度过。对环境的透彻了解使他们能够在全年中的正确时刻做出正确的决定，根据气候的变化和由此造成的日照变化调整自己的工作。单长枝整枝法、疏果、收获日期，整个过程中的每一步都是一丝不苟、小心翼翼地完成的。目标始终是获得质量最好、成熟度最佳的葡萄。

“量身定制”方法的生态效益

由于覆草等技术，葡萄园主得以控制葡萄的产量。葡萄园主对葡萄种植了解得越多，反应能力就越强，对病害控制产品的需求就越小。我们的理念是限制这类产品的使用，直到不再需要这种产品。在葡萄酒酿造厂，最新型的酒缸和葡萄酒酿造技术是与木桶陈酿的优良传统相结合的。

《葡萄酒生产者根据大自然倏忽不定的变化调整自己的工作，证明葡萄酒也可以成为标准化的产品。》

最先进的工具 最前沿的研究

葡萄园、仓库和实验室：创新无处不在

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克是世界闻名的创新和实验中心。它把葡萄酒生产者和波尔多附近的葡萄和葡萄酒科学研究所的研究者、酿酒学家聚到一起。多个实验室，以及位于利布尔纳-蒙塔涅（Libourne Mantagne）的葡萄栽培学校，都参与了涉及葡萄栽培和葡萄酒酿造，以及葡萄酒营销的跨学科研究。

最先进的工具

在过去几十年中，本区的葡萄园和酿酒厂也设计、测试和开发了大量先进的工具、技巧和技术。例如，1987年，给葡萄园安装了花粉传感器。20世纪90年代则见证了微氧酿制技术的兴起。21世纪初，传统的抽运系统被葡萄收获后的重力推进运输取代。今天，圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克的葡萄酒生产者们也在一如既往地关注下一代的创新，准备进行测试和开发。

合作组织

在本地区的历史上，专业组织的作用非常显著，例如葡萄酒生产者联合组织。这些团体帮助本地区克服了葡萄根瘤蚜等严重危机，同时推动了创新、技术监控和培训。

«在与大自然保持步调一致的同时，葡萄酒生产者也时刻关注最新发明，以进一步提高葡萄酒的质量。»



品酒时间

上酒、喝酒，为各种菜肴搭配最合适的葡萄酒，与他人分享品酒体会：我们把这些任务留给世界各地数量众多的珍爱圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克葡萄酒的鉴赏家们。分享是一种幸福。

《圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克葡萄酒的最佳侍酒温度
范围是16-18度。》

有关侍酒的一些建议

优雅的开瓶艺术

首先要切掉瓶口的胶帽。为了避免杂物污染瓶中的酒，应该在瓶口下方切割。接下来，要取出木塞。越老、损坏越多的木塞，开瓶要越加小心。在紧急情况下，双片老酒开瓶器会有帮助。

是否滗酒？

除了明显的出于美学的目的，在两种情况下我们强烈推荐滗析圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克的葡萄酒：年份小于五年的葡萄酒，其单宁结构可能压过芳香；年份超过十年的葡萄酒，有少许沉淀——这是陈酿自然产生的结果。

挑选酒杯和斟酒

要获得满意的品酒体验，玻璃杯必须透明、清澈、干燥。斟酒时只要斟满酒杯的三分之一即可。郁金香形的葡萄酒杯最适合圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克的葡萄酒。酒杯的曲线形成一个氧化层，使香气能够释放出来，而较高的杯体和较窄的杯口又使酒香能在杯内回旋，不至于迅速消失。

正确地储存葡萄酒

最佳的保存和陈酿条件是，将酒瓶放在一个只有少许新鲜空气的地方，避免不良气味，完全避光保存。温度和湿度应该保持不变，分别在13度和75%左右。



《用圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克葡萄酒搭配中餐、克里奥料理、印度料理……创造性的酒菜搭配无穷无尽！」



酒菜搭配

查看年份

一般来说，年轻的酒和味道重、辛辣、佐料多的菜品搭配较好。年份久远的酒和鱼、禽类和清淡口味搭配更佳。

配鱼

有些淡水鱼用红葡萄酒佐餐非常好。红葡萄酒还可以和某些带调味汁的菜品一起享用：例如，用一杯碧思甘圣埃米利永葡萄酒搭配波尔多式七鳃鳗。这也适用于烤箱烹煮或用黄油煎熟的鱼。

配肉

搭配红葡萄酒和肉菜时，要注意肉的类别。野禽肉、白肉、家禽肉和铁扒烤肉适合蒙塔涅圣埃米利永、吕萨克圣埃米利永或卡农-弗龙萨克葡萄酒。大型野味肉、红肉、煎烤的肉或搭配调味汁的肉，用拉朗德波美侯葡萄酒最理想。

布里干酪、曼彻格芝士还是圆柱青纹乳酪？

搭配奶酪时，区分就更多了。尽管圣乔治圣埃米利永或波美侯葡萄酒几乎适合一切奶酪，但是硬皮奶酪和圣埃米利永葡萄酒搭配更佳，而精细的软酪和上好的拉朗德波美侯则是最佳搭配。青酱芝士意大利面和弗龙萨克更是绝佳搭档。

甜点选择

圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克的葡萄酒还可以与多种甜点搭配。搭配含有红色水果、黑浆果或巧克力的甜点风味更佳。

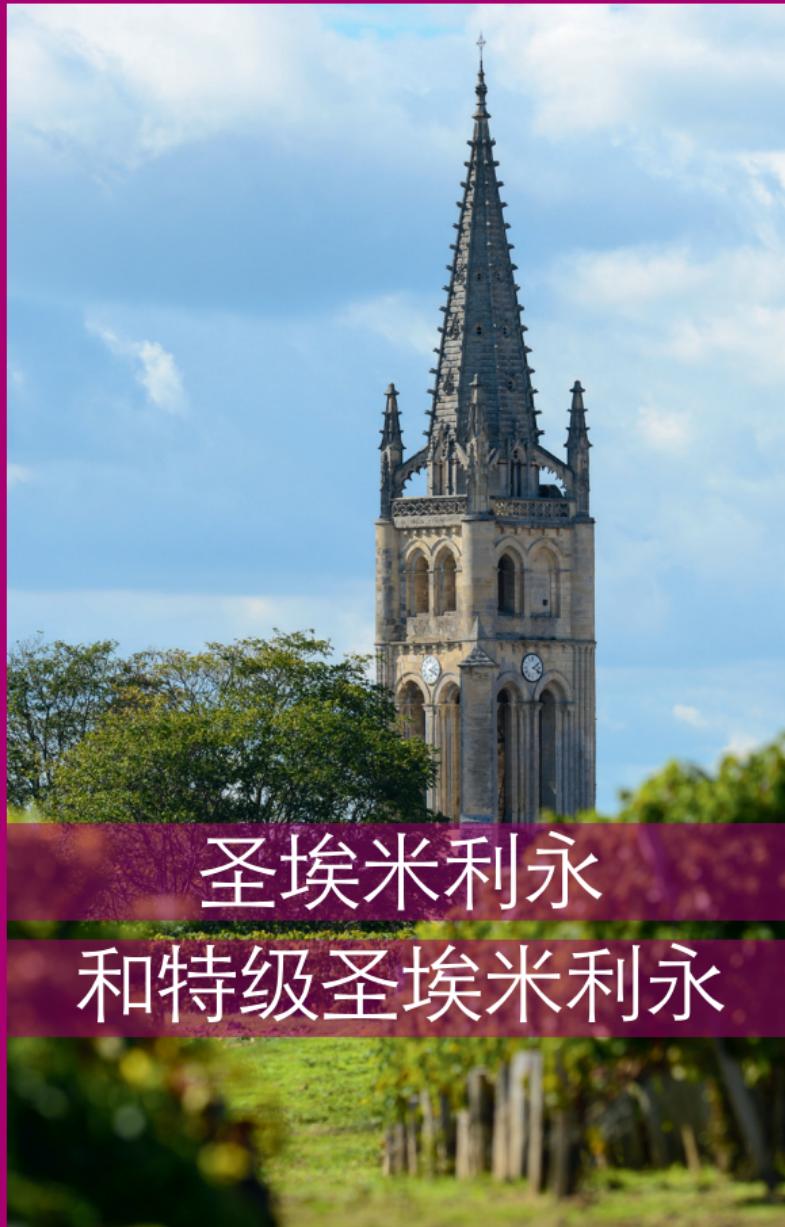
圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克葡萄酒产区由十个法定产酒区(AOC)组成。十个法定产区都以追求卓越为目标，紧密团结在一起，也都在同一个严苛的质量控制体系下。从2008年开始，葡萄酒测试开始强制进行。但是在此之前很久，各个产区的葡萄酒生产者联合组织就已建立了各种测试体系。其中的要求包括每五年审查一次每个酒庄的葡萄树和葡萄酒酿造设施，以及每年检测一次装瓶之前的葡萄酒。



10个原产地

圣埃米利永 • 波美侯 • 弗龙萨克





圣埃米利永 和特级圣埃米利永

圣埃米利永葡萄酒生产者联合会

BP 15 – 14 rue Guadet
33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE
电话: 00 33 (0)5 57 55 50 50
传真: 00 33 (0)5 57 55 53 10
电邮: info@vins-saint-emilion.com
www.vins-saint-emilion.com



www.facebook.com/vinssaintemilion



[@Vinsstemilion](https://twitter.com/Vinsstemilion)

同一片地域

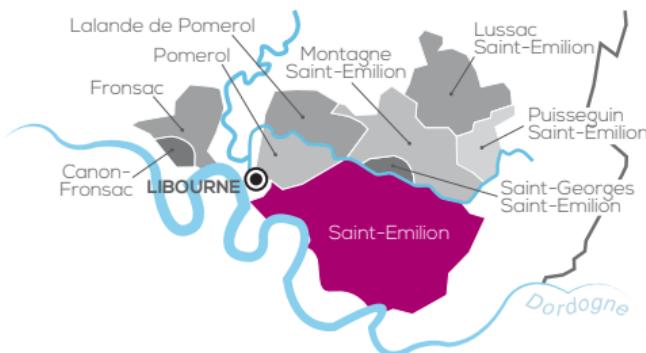
圣埃米利永和特级圣埃米利永属于同一个地理区域，包括了分布在九个不同村庄的葡萄园。这些村庄的名字听起来就像音乐。首先当然是圣埃米利永。它位于该地区的中心，从8世纪僧侣们来到这里酿造葡萄酒开始一直延续至今。此外还有圣克里斯托弗德巴尔德 (Saint-Christophe des Bardes)、圣埃缇恩德利瑟 (Saint-Etienne de Lisse)、圣伊波莱特 (Saint-Hippolyte)、圣罗兰德贡伯 (Saint-Laurent des Combes)、圣佩达门 (Saint-Pey d'Armens)、圣修勒彼斯德法雷仁 (Saint-Sulpice de Faleyrens)、维尼翁 (Vignonet) 和利布尔纳 (Libourne)。

同一主题三种变调

这个中世纪村庄下的石灰质高原产生的裂道和其他地理深槽区分出了三种主要的地理环境，形成各具特色的风土条件：一片由粉质粘土构成的梯田延伸向利布尔纳 (Libourne)，山岗和山谷主要由粘钙质土壤构成，而靠近多尔多涅河 (Dordogne) 的土壤则含沙砾较多。

和谐、精细、饱满

色泽如同华丽的紫袍，芳香丰富而微妙，口感极为协调、饱满……这些都是上乘圣埃米利永葡萄酒的明显标志。



关键数据

种植面积 (2012年普查) : 5,400公顷

平均产量: 228,000百公升

(过去五年的平均产量)

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比: 5%

葡萄酒生产者数量: 678 (2012年普查)

酒庄平均规模: 8公顷



圣埃米利永和特级圣埃米 屹立不倒的传统

始于中世纪的质量控制

1199年7月8日，英王约翰签署了《法兰泽宪章》（Charte de Falaise），认可了当时仍在英国统治下的圣埃米利永的行政独立。宪章设立了一个同业工会，茹拉德，负责监控葡萄酒酿造者及其生产的葡萄酒的质量。茹拉德在法国大革命期间解散，最终于1948年恢复。今天，圣埃米利永茹拉德骑士协会是一个聚集了葡萄酒爱好者和专家的国际团体。

合作组织和先驱性的生产者联合组织

在圣埃米利永的历史上，以茹拉德为榜样，还领先成立了各种形式的集体组织，帮助该地区度过各种危机，持续发展。1884年，在该地区挣扎着从葡萄根瘤蚜灾害中恢复过来时，圣埃米利永成立了法国第一个葡萄酒生产者联合组织。这个联合组织密切参与了原产地命名委员会（后来成为国家原产地命名管理局（INAO））的创立过程和波尔多地区首个合作酿酒厂的建立。

圣埃米利永葡萄酒联合会

2007年，圣埃米利永葡萄酒生产者联合组织和吕萨克圣埃米利永和碧思甘圣埃米利永的同行联合，成立了圣埃米利永葡萄酒联合会。联合会的职责是在不断扩大的全球市场上推广这四个原产地。





利永

卓尔不群的分级制度

每十年修订一次

1954年，圣埃米利永葡萄酒生产者联合组织决定将圣埃米利永原产地最好的酒庄分成三个类别：列级酒庄、顶级酒庄A和B。圣埃米利永分级制度和梅多克（Medoc）不变的分级体系不同，要每隔十年修订一次。这项动议是由该地区的葡萄酒生产者发起的。他们必须向国家原产地命名管理局（INAO）提交申请，以获得批准。这个分级制度是认可和强化酒庄品质的有力工具。葡萄酒生产者必须时刻注意保持品质，否则就无法进入分级名单或无法保持在名单上的位置。

极为严格的评估过程

酿造葡萄酒的酒庄提交申请后，就开始了漫长、严格的评估程序。评估过程会考虑造就列级酒庄独特之处的许多因素（葡萄园和风土条件、葡萄酒酿造方法、酒庄的声誉和葡萄酒的品质）。国家原产地命名管理局（INAO）会提名一个分级委员会，监督评估过程，分级委员会由来自葡萄酒酿造界其他地区的、德高望重的人物组成。他们在分级过程中起到保障作用。评估过程包括细致审查每个酒庄的土壤、酿酒方法和葡萄酒的分销、宣传，以及用来确认每个酒庄的葡萄酒是否具有上乘的质量和高度一致性的品尝测试（列级酒庄测试最近10个年份的葡萄酒，顶级酒庄测试最近15个年份的葡萄酒）。

最近的分级于2012年发布，是十个月工作的结果。官方列表中共有八十二个酒庄：64个圣埃米利永列级酒庄和18个圣埃米利永顶级酒庄。

见页25-27



圣埃米利永 葡萄酒分级制度



顶级酒庄

PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS 按字母排序

Château Angélus (**A**)

Château Ausone (**A**)

Château Beauséjour (héritiers Duffau-Lagarrosse)

Château Beau-Séjour-Bécot

Château Bélair-Monange

Château Canon

Château Canon la Gaffelière

Château Cheval Blanc (**A**)

Château Figeac

Clos Fourtet

Château la Gaffelière

Château Larcis Ducasse

La Mondotte

Château Pavie (**A**)

Château Pavie Macquin

Château Troplong Mondot

Château Trottevieille

Château Valandraud



圣埃米利永 葡萄酒分级制度



列级酒庄 GRANDS CRUS CLASSÉS 按字母排序

Château l'Arrosée	Château Guadet
Château Balestard la Tonnelle	Château Haut-Sarpe
Château Barde-Haut	Clos des Jacobins
Château Bellefont-Belcier	Couvent des Jacobins
Château Bellevue	Château Jean Faure
Château Berliquet	Château Laniote
Château Cadet-Bon	Château Larmande
Château Capdemourlin	Château Laroque
Château le Chatelet	Château Laroze
Château Chauvin	Clos la Madeleine
Château Clos de Sarpe	Château la Marzelle
Château la Clotte	Château Monbousquet
Château la Commanderie	Château Moulin du Cadet
Château Corbin	Clos de l'Oratoire
Château Côte de Baleau	Château Pavie Decesse
Château la Couspaude	Château Peby Faugères
Château Dassault	Château Petit Faurie de Soutard
Château Destieux	Château de Pressac
Château la Dominique	Château le Prieuré
Château Faugères	Château Quinault l'Enclos
Château Faurie de Souchard	Château Ripeau
Château de Ferrand	Château Rochebelle
Château Fleur Cardinale	Château St-Georges-Cote-Pavie
Château La Fleur Morange	Clos Saint-Martin
Château Fombrauge	Château Sansonnet
Château Fonplégade	Château la Serre
Château Fonroque	Château Soutard
Château Franc Mayne	Château Tertre Daugay
Château Grand Corbin	Château la Tour Figeac
Château Grand Corbin-Despagne	Château Villemaurine
Château Grand Mayne	Château Yon-Figeac
Château les Grandes Murailles	
Château Grand-Pontet	



圣埃米利永葡萄酒生产者联合会

BP 15 - 14 rue Guadet
33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE
电话: 00 33 (0)5 57 55 50 50
传真: 00 33 (0)5 57 55 53 10
电邮: info@vins-saint-emilion.com
www.vins-saint-emilion.com



www.facebook.com/vinssaintemilion



[@Vinsstemilion](https://twitter.com/Vinsstemilion)

德鲁伊教圣地

矗立在皮康波（Picampeau）高地上的巨石提醒人们，在高卢罗马时代圣埃米利永开始以葡萄园闻名之前，它最北端的法定产区曾经是德鲁伊教的活动中心。

太阳剧团

吕萨克圣埃米利永的葡萄园坐落在山谷间的高原上，高低参差不齐，就像一个向阳的天然圆形剧场。

这种地理布局提供了理想的天然排水系统。在该地区的中央，钙质高原上覆盖着一层薄薄的来自佩里戈尔（Perigord）的沙子。

该地区的南端是山坡上的粘土与典型的钙质土壤交汇的地带；而北端则混合了粘土与伊勒河（Isle）的沉积土。

源远流长

吕萨克葡萄酒最大的优点是它令人沉醉的强烈风味。最年轻的酒带有甘草、皮革和梅子的味道，而年份较老的酒则逐渐发展出野味的气息。口感柔顺、醇厚，本地塞尔特文化、罗马文化和十一世纪出现的本笃会信仰在这里的葡萄酒中达到令人惊喜的和谐统一。



关键数据

种植面积：1435公顷（2012年普查）

平均产量：71,000百公升（五年平均）

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比：1.5%

葡萄酒生产者数量：170（2012年普查）

酒庄平均规模：8.4公顷



碧思甘 圣埃米利永

圣埃米利永葡萄酒生产者联合会

BP 15 - 14 rue Guadet
33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE
电话: 00 33 (0)5 57 55 50 50
传真: 00 33 (0)5 57 55 53 10
电邮: info@vins-saint-emilion.com
www.vins-saint-emilion.com



www.facebook.com/vinssaintemilion



[@Vinsstemilion](https://twitter.com/Vinsstemilion)

美乐的盛会

公元800年前后，查理曼大帝的爱将塞甘 (Seguin) 选择在这里定居。和塞甘一样，美乐也在碧思甘圣埃米利永的葡萄园里找到了归宿。它占到该产区葡萄树的80%。

钙质岩床

今天称之为碧思甘的地区是一个古老的山丘，原属于塞甘中尉，坐落在吕萨克产区和一条名为巴赫班尼 (Barbanne) 的河流之间，对面就是著名的圣埃米利永高原。该产区的地质构成基本相同，钙质岩床使水分能够保存在土壤中——这是培育美乐的绝佳环境。

从成熟覆盆子香到皮革香

碧思甘葡萄酒的诱人之处是它多汁的、果肉般的、轻盈的质地。

较年轻的酒带有鲜明的成熟红色水果的味道，与黑樱桃和梅子的芳香浑然融为一体。而在年份较老的酒中，酒香逐渐向无花果和更强烈的皮革、薄荷味过渡。



关键数据

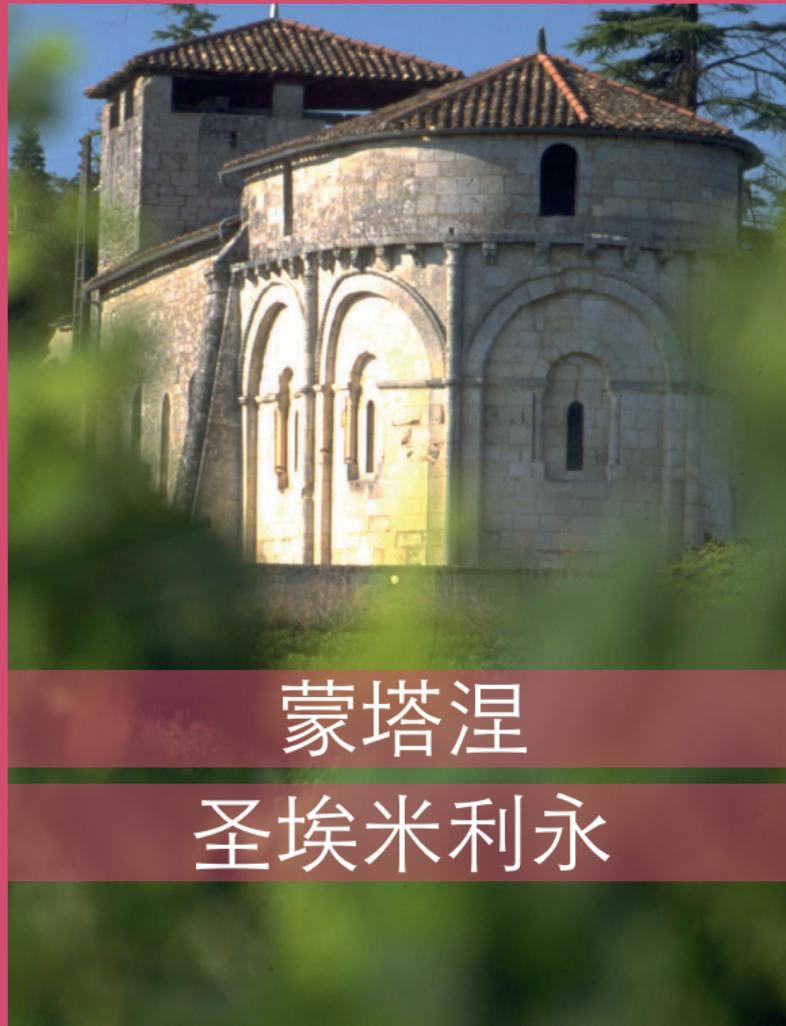
种植面积：718公顷（2012年普查）

平均产量：35,000百公升

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比：小于1%

葡萄酒生产者数量：106（2012年普查）

酒庄平均规模：6.8公顷



蒙塔涅 圣埃米利永

蒙塔涅圣埃米利永葡萄酒联合组织

BP 11 – Place de l’Église
33570 MONTAGNE – FRANCE

电话: 00 33 (0)5 57 74 60 13

电邮: contact@montagnesaintemilion.com

www.montagnesaintemilion.com

关键数据

种植面积: 1.592 公顷 (2012年普查)

平均产量: 75.000百公升 (5年平均)

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比: 1.6%

葡萄酒生产者数量: 205 (2012年普查)

酒庄平均规模: 7.8公顷

从小山到高山

卡农山(Butte de Calon)海拔114米，是利布尔纳(Libourne)地区的最高点。但是，仅仅风景优美并不能为这座小山赢得“高山”的地位。实际上，高山的名称来自通俗拉丁语对小山的称呼。而用“小山”来形容这里的粘钙质山坡其实更合适。伊勒河(Isle)的两条小支流，巴赫班尼河(Barbanne)和莱维河(Lavie)，从山的两旁夹流而过。小山西边则是一块粘沙质地区。

蒙塔涅圣埃米利永法定产区坐落在这座古老的小山顶上。这里留存了大量高卢罗马时代的遗迹。除了已经发掘的大量考古器物外，还可以看到通往古代威斯纳(Vesonna，今天的佩里格(Perigueux))的路面上被磨光了的铺路石。

柔顺而独特

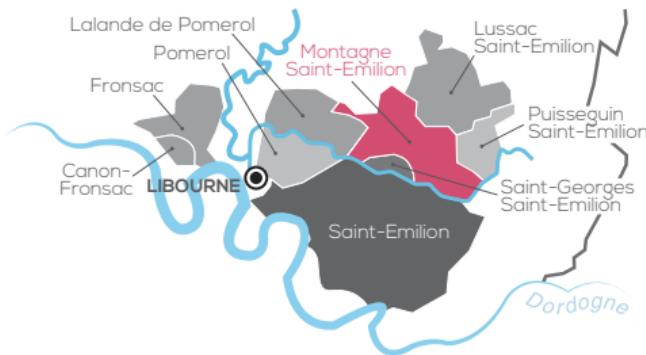
蒙塔涅圣埃米利永的葡萄酒为红宝石色，明艳动人。口感浓郁、醇厚，个性丰富，同时保持柔顺、鲜明的味道。陈酿会发展出轻微的松露和灌木芳香。

本地农学院及其设施

蒙塔涅圣埃米利永的农学院占地40多公顷，是法国领先的葡萄酒生产学校之一。学院还以覆盖葡萄酒贸易各个方面的高等教育课程闻名。学院配备了最先进的设备，以保证该地区所生产的葡萄酒的质量。这反映了本地区的专业人员为葡萄酒行业的未来进行投资的不懈努力。

传统底蕴

1981年，大法师路易斯·雅乐思(Louis Yerles)创立了蒙塔涅圣埃米利永葡萄酒生产者兄弟会，也就是今天的圣乔治和蒙塔涅圣埃米利永兄弟会。该组织在推广圣乔治圣埃米利永和蒙塔涅圣埃米利永的葡萄酒上有着重要作用。





圣乔治 圣埃米利永

圣乔治圣埃米利永葡萄酒联合组织

55 le bourg BP 19
33570 MONTAGNE - FRANCE

电邮: syndicatviticolesaintgeorges@saintgeorges-saintemilion.fr
www.saintgeorges-saintemilion.com



www.facebook.com/saintgeorgessaintemilion



twitter.com/stgeorgesstemil

关键数据

种植面积: 193公顷 (2012年普查)

平均产量: 8,700百公升 (五年平均)

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比: 小于1%

葡萄酒生产者数量: 24 (2012年普查)

酒庄平均规模: 8公顷

从拉丁诗人到启蒙时代的代表性建筑师

圣乔治这个显眼的小村庄在圣埃米利永就能看到。这里有一座残存的壮观别墅。人们认为这座别墅曾经属于十四世纪的领事、高卢罗马诗人奥斯尼乌斯（Ausonius）。

根据教会保存的资料，圣乔治的历史可以追溯到整个中世纪。十一世纪的罗马式教堂像一块藏于山中的宝石，优雅而简洁。附近是圣乔治酒庄，由18世纪设计波尔多大剧院（Grand Theatre de Bordeaux）的建筑师维克多·路易斯（Victor Louis）改造而成。他的作品雄辩地证明了启蒙时代在该地区创造的繁荣和引发的思想探索。

面积小，环境理想

圣乔治只有不到200公顷种植面积，是圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克法定产区最小的产区。土壤几乎完全由粘质钙土构成。山坡平整，排水优良，朝向理想，能够在收获季节前获得尽可能多的太阳光照。这些条件使葡萄能够达到最高成熟度，充分地绽放全部芳香。

醇厚柔滑的质地

典型的圣乔治葡萄酒为明艳的深紫色，陈酿带有红色闪光。首先闻到的是黑莓和红色浆果的芳香，随着年份的增长，逐渐绽放出复杂的木头和辛辣香味。口感醇厚柔滑，尽享优雅新鲜之美。丰富、柔软的单宁使这里的葡萄酒非常适于陈酿——放置40年以上毫无问题。





波美侯

波美侯葡萄酒联合组织

8 rue Tropchaud
33500 POMEROL – FRANCE
电话：00 33 (0)5 57 25 06 88
传真：00 33 (0)5 57 25 07 17
电邮：syndicat@vins-pomerol.fr
www.vins-pomerol.fr

关键数据

- 种植面积：794公顷（2012年普查）
- 平均产量：410万瓶（五年平均）
- 在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比：0.7%
- 葡萄酒生产者数量：125（2012年普查）
- 酒庄平均规模：6.4公顷

殷勤好客的骑士团

在今天波美侯法定产区的土地上，耶路撒冷的圣约翰骑士团（通常称为圣殿骑士团）建立了利布尔纳地区（Libourne）第一个城堡。今天仍可见到城堡周围环绕的石柱上安放着的马耳他十字架。

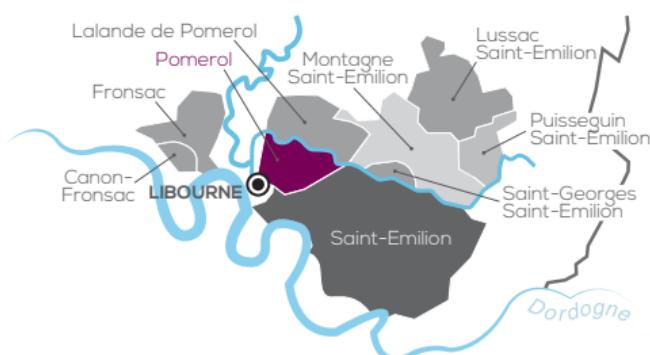
后来马耳他骑士团又建立了一个收容所，用来照料病人，也为前往圣地亚哥德孔波斯特拉（Santiago de Compostela）朝圣的人提供住宿。这种好客的精神今天被波美侯骑士团成员（Pomerol Hospitallers）在法国和国外延续下来。他们身穿红色长袍，长袍上装饰着一个很大的马耳他十字架，十字架中央是一个扇贝。

独特的风土条件

波美侯法定产区是一个小小的三角形，每边长4千米。土质相当统一，但是细微差异难以尽数。顶层土是砾质土，密度和粘土/沙含量变化不一。底下是富含氧化铁的底层土，当地称为“铁渣土”（crasse de fer）。

优雅而富于表现力

波美侯葡萄酒美丽的颜色令人屏息，陈酿酒香强健精细，质地柔滑优雅，充满活力。除了极富表现力外，波美侯葡萄酒还以芳香优雅精细、臻于极致闻名，并偶尔点缀清晰的红色浆果、紫罗兰和松露香味。





拉朗德 波美侯

拉朗德波美侯葡萄酒联合组织

2 rue du 8 mai 1945
33500 LALANDE DE POMEROL - FRANCE
电话：00 33 (0)5 57 25 21 60
传真：00 33 (0)5 57 51 82 79
电邮：lalande-pomerol@orange.fr
www.lalande-pomerol.com

关键数据

种植面积：1,136公顷

平均产量：52,000百公升

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比：1%

葡萄酒生产者数量：155（2012年普查）

酒庄平均规模：7.3公顷

“我的心告诉我……”

坐落在拉朗德波美侯的圣约翰教堂及其城堡是平衡和简洁美的杰作，也是马耳他骑士团在该地区的美丽历史标识。在一历史记忆的启发下成立的兄弟会使该产区的精神生生不息，所举办的活动也始终以友谊和分享为皈依。“我的心告诉我……”（Cordi Habeo...）是“拉朗德波美侯兄弟会”（Baillis de Lalande-de-Pomerol）的座右铭，于1984年在著名海洋学家雅克-伊夫·库斯托（Jacques-Yves Cousteau）的赞助下成立。

屏障下的地区

拉朗德波美侯坐落在伊勒河（Isle）附近，小河巴赫班尼（Barbanne）顺着它的边界流过，弗龙萨克山为它挡住了西风，因此这里气候理想，太阳光照、热量和湿度刚刚好。这些气候条件和当地各种类型的土壤形成完美搭配。表层土为砾质土、混合土和粘质土，下层土则富含氧化铁。产酒区位于拉朗德波美侯村和尼斯村（Neac）之间。

复杂、优雅，风土条件的馈赠

砾质土壤造就了精致、优雅的葡萄酒，酒体结构温和宜人，即使是最年轻的葡萄酒也有鲜明的柔顺感。富含粘土的混合土壤培育出结构更为浓重的葡萄酒，并且香味更加复杂。在陈酿过程中，所有的葡萄酒都会形成一定程度的均衡、圆润的口感——这也正是拉朗德波美侯葡萄酒的独特之处。





弗龙萨克

弗龙萨克葡萄酒联合会

BP 7
33126 FRONSAC – FRANCE
电话: 00 33 (0)5 57 51 80 51
传真: 00 33 (0)5 57 25 98 19
电邮: info@vins-fronsac.com
www.vins-fronsac.com

 conseil des vins de Fronsac

关键数据

种植面积: 808公顷 (2012年普查)

平均产量: 385,000箱, 每箱12瓶 (五年平均)

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比: 小于1%

葡萄酒生产者数量: 116 (2012年普查)

酒庄平均规模: 7公顷

多尔多涅河和伊勒河之间的岛屿

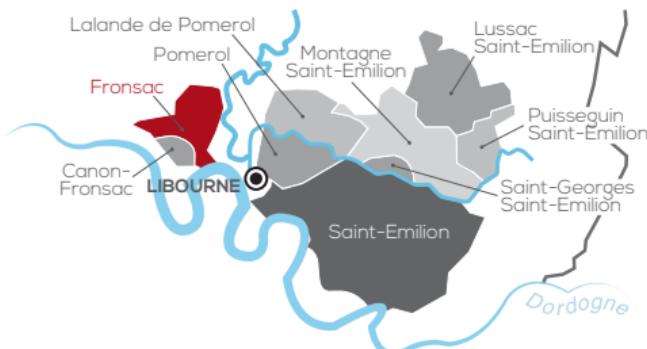
弗龙萨克葡萄园坐落在多尔多涅河（Dordogne）和支流伊勒河（Isle）之间。靠近这两条河意味着弗龙萨克享有非常温和的气候。这里的植被就可以证明这一点。在岩石陆岬上，葡萄园点缀在长满了圣栎和野草莓树的树林之间。在产区的最高处，从“弗龙萨克山丘”（Tertre de Fronsac）上可以鸟瞰两条河流和这个地区所有的葡萄园。山顶古老的城堡被著名红衣主教的侄孙黎塞留公爵（Duke of Richelieu）改造成了“一个荒诞的地方”。他在这里举行了许多聚会，并在路易十四时代推广了弗龙萨克葡萄酒。今天的弗龙萨克绅士们穿着蓝色镶边的红袍，佩戴着公爵的头像，延续着这位显赫一时的富贵闲人留下的记忆。

山坡地

这里的地貌和其他产区相比更为多山。这个“波尔多的托斯卡纳”分布在七个村庄中：弗龙萨克（Fronsac）、圣爱良（Saint-Aignan）、拉里维耶尔（La Rivière）、圣米歇尔·弗龙萨克（Saint-Michel de Fronsac）、圣日耳曼拉里维耶尔（Saint-Germain-là-Rivière）、赛昂（Saillans）和高贡（Galgon）。山势的复杂和交替出现的高原、山谷，以及陆岬（或称“山丘”），意味着土壤复杂性极高，并体现在葡萄酒非比寻常的复杂性上。这里的土壤主要是粘质钙土，并在此基础上有多种变化。山顶是富含化石的钙土，而“弗龙萨克磨拉石”则给山坡和山谷的粘质土壤增加了独特的品质。

辛辣的复杂性

弗龙萨克葡萄酒为浓郁的红宝石色。红色水果芳香点缀了辛辣味和松露香，优雅而活泼，使酒香臻于极致。这里的葡萄酒优质上乘，出身名门，经过多年陈酿后会充分展示它的优雅和力量。





卡农 弗龙萨克

弗龙萨克葡萄酒联合会

BP 7
33126 FRONSAC – FRANCE
电话: 00 33 (0)5 57 51 80 51
传真: 00 33 (0)5 57 25 98 19
电邮: info@vins-fronsac.com
www.vins-fronsac.com

 conseil des vins de Fronsac

关键数据

种植面积: 264公顷 (2012年普查)

平均产量: 11,000百公升-120,000箱/每箱12瓶

在波尔多法定产区红葡萄酒产量中占比: 小于1%

葡萄酒生产者数量: 42 (2012年普查)

酒庄平均规模: 6.3公顷

久远的声誉

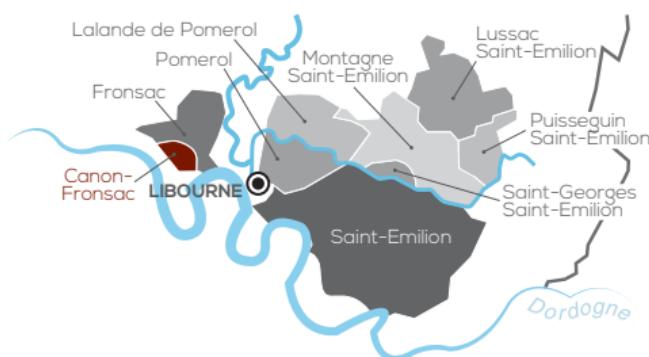
卡农-弗龙萨克坐落在伊勒河 (Isle) 和多尔多涅河 (Dordogne) 的交汇处。优越的地理位置对这个法定产区的历史产生了很大影响。但是，该产区的声誉主要还是归功于当地三位绅士的天才。他们是博耶 (Boyer)、拉芳 (Lafon) 和马蒂厄 (Mathieu)。18世纪50年代，这三位绅士率先在葡萄园中进行农艺和技术创新，引领了一场葡萄酒革命。正是在卡农-弗龙萨克出现了利布尔纳 (Libourne) 地区最早的“酒庄” (Cru.) 概念和稍后的“酒堡” (Chateau) 概念。绅士兄弟会 (Confrerie des Gentilshommes) 使这些传统获得长期的尊重，保护着弗龙萨克和卡农-弗龙萨克杰出的声誉。

卡农坡地的地质一致性

在弗龙萨克和圣米歇尔·弗龙萨克 (Saint-Michel de Fronsac)，可以看到卡农美丽的钙质山坡沿着多尔多涅河肥沃的平原延伸。起伏的山谷向北方延伸，中间随意点缀着壮丽的酒堡，镶嵌在围绕着树篱的花园中间。还有罗马式教堂依偎在美丽的小村中。由于该产区面积狭小，因此这里富含化石的钙质底层土的地质构成一致性很高。如果说卡农是世界上最美丽的葡萄酒产地之一，这并不为过。

岁月的宝藏

卡农-弗龙萨克葡萄酒为深红宝石色，浓缩了这里与众不同的土壤赋予的所有力量。散发着红色和深色水果的优雅芳香，随着陈酿时间的加长，还会点缀丰富的辛辣味和黑色松露香。这里的酒富有个性，陈酿更有魅力，充分展现了卡农-弗龙萨克的优雅和独特。





圣埃米利永-波美侯-弗龙萨克葡萄酒联合会

BP 15 - 33330 SAINT-ÉMILION - FRANCE
电话: 33(0)5 57 55 50 52 - 传真: 33(0)5 57 24 65 57
info@saint-emilion-pomerol-fronsac.com
www.saint-emilion-pomerol-fronsac.com