



# 勃艮第之旅

*Voyage en Bourgogne*



PASSEPORT



# 2000年

## 风土/terroir的经验传承

有着优良传统和专业技术的 千年葡萄园



公元1世纪  
-公元2世纪

葡萄园在高卢-罗马  
影响下诞生。



公元11世纪

克吕尼/Cluny修道院  
和西都/Cîteaux  
修道院修士们将  
葡萄园工作具体形  
式化。

公元18世纪：

法国大革命期间，教  
会和贵族的财产被重  
新分配。

1936：

第一个法定产  
区葡萄酒/AOC  
产生。

2015年7月4日

勃艮第/Bourgogne葡萄园  
的“Climats被列入联合国教科  
文组织世界遗产名录。

公元1世纪—公元2世纪

312

公元11

公元15

公元18

1936

2016

312：

第一次有了关于勃艮  
第/Bourgogne葡萄园  
的文字记载。



公元15世纪

勃艮第公爵们/Les Ducs  
de Bourgogne让勃艮  
第/Bourgogne葡萄酒在  
法国和欧洲得以流传。

2016年：

3901个葡萄种植地  
288个葡萄酒交易所  
16个酒窖合作社\*  
\*近5年的平均数据



勃艮第/Bourgogne葡萄酒有2000年的历史，其中勃艮第/Bourgogne人起着重要的作用。

这段历史是勃艮第/Bourgogne葡萄园基础价值观的来源：

- 真实性，来源于世代相传的知识和技术
- 高品质，来源于2000年以来的精工细雕
- 纯天然性，来源于尊重自然环境的耕作方法



# 勃艮第/Bourgogne 的风土/*terroir*

难以评估的财富



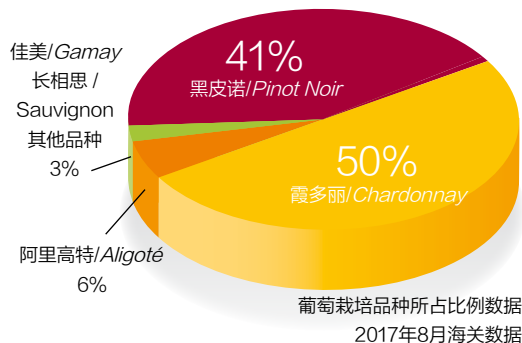
勃艮第/Bourgogne的风土/*terroir*  
是各种因素在一起微妙的和长  
期反应的结果

- 葡萄栽培品种
- 各种自然因素的总和
  - 气候条件
  - 葡萄园的位置和采光
  - 土壤和下层土
- 人类的知识和栽培技术



# 勃艮第/Bourgogne

优良葡萄栽培品种的天然产地



勃艮第/Bourgogne葡萄酒大多数是由单一栽培品种酿制而成，从而使它们具有纯正的口味。

我们的葡萄园是霞多丽/Chardonnay和黑皮诺/Pinot Noir等  
有特性品种的重要产地。还有一部分酒是由佳美/Gamay和阿里高特/Aligoté等品种酿制而成。



# 自然因素

## 有利的气候条件：

- 由于独特的地理位置，勃艮第/Bourgogne地区受到**半大陆性气候**的影响。
- 根据季节变化，葡萄园分别受益于海洋性气候（分别在春季和秋季），大陆性气候（在冬季）或地中海式气候（在夏季）。
- 夏季的日照和高温有利于葡萄的成熟，**香气**的积累。



## 葡萄园的位置和走向也有利于葡萄品质的形成：

- **地块的走向和延伸**在海拔200米到500米的斜坡上的葡萄园有利于：

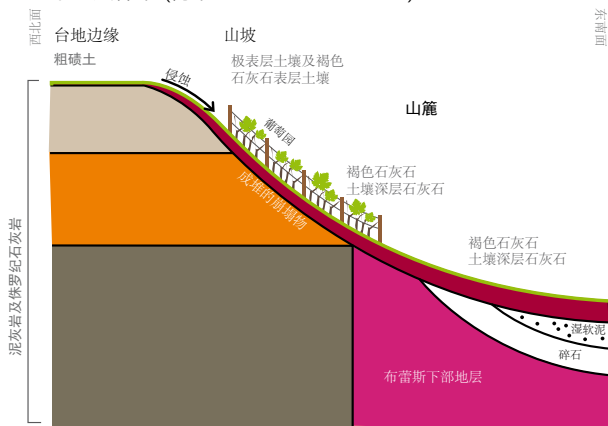
- 更好地防止霜冻
- 天然的避风港避开了西风
- 获取最大限度的日照
- 有利排水



## 地表和地下土层，不可取代和无法比拟的：

- 勃艮第/Bourgogne的地下土层在一亿五千万年到一亿八千万年前形成。
- 它主要由泥灰岩及侏罗纪石灰岩组成。
- 正是这种石灰岩让葡萄通过根部的吸收，获取到了优质，丰富和富含矿物质的元素，从而使勃艮第/Bourgogne法定产区的葡萄酒独具特色。

## 地下土层样本 (博纳丘/Côte de Beaune)



## \*Climats

勃艮第/Bourgogne的风土/terroir表现



- \*Climats 是勃艮第地区特有的，是指精确划分的地块，得益于特殊的地理环境和气候条件，并揉和了人类的栽培技术，形成了该地区独一无二的风土/terroir。

- \*Climats 赋予勃艮第/Bourgogne的每一个法定产区独特的**个性和非凡的特质**。

- 勃艮第/Bourgogne 葡萄种植园拥有**600多个一级园/Premiers Crus的气候/Climats**

**克罗/clos: 勃艮第/Bourgogne**

**\*Climats 的象征**

- 在勃艮第/Bourgogne，**克罗/clos** 是指被围墙围起来的\*Climats
- 声名远扬，这种 **克罗/clos 葡萄园**形成了勃艮第/Bourgogne特有的**葡萄园风光**。



## 勃艮第/Bourgogne葡萄栽培

特有的栽培技术成就了独具特色的葡萄酒

虽然“**传统的**”葡萄栽培技术仍在使用但勃艮第/Bourgogne的人们从未**弃追求完美**：

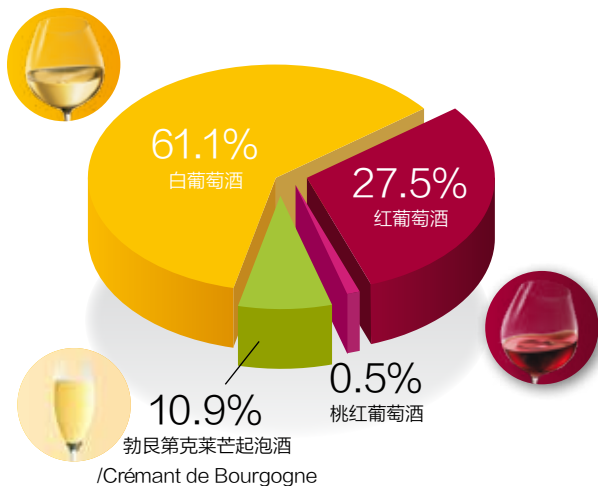
- 符合土壤，风土/terroir 和葡萄自身生长规律的**耕作方式**
- **天然的葡萄酒酿造工艺**
- **特有的葡萄栽培方法和葡萄酒酿造技术**
- 不断的**精益求精**，同时**尊重现有知识**



# 葡萄酒

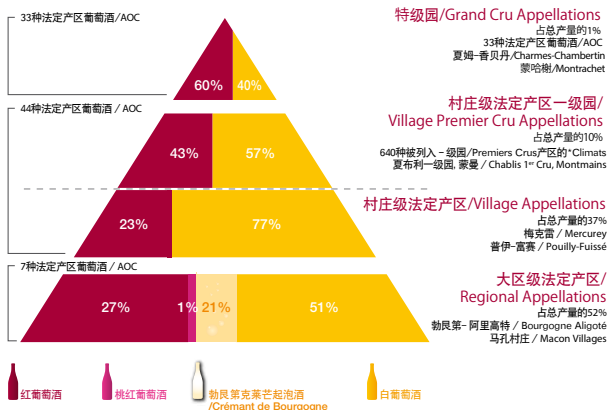
独一无二，包罗万象

勃艮第/Bourgogne葡萄酒，品种丰富，口味多样



2012年至2016年的平均数据

法定产区葡萄酒诠释了勃艮第/Bourgogne葡萄酒的不同特性。  
今天所有的勃艮第/Bourgogne葡萄酒都是**法定产区葡萄酒 (AOC)**,数目达到了**84个**。



2012至2016年的平均数据

一直以来，我们都知道勃艮第/Bourgogne有100个法定产区：实际上，这些法定产区/是由84个法定产区和附加有明确地理名称的法定产区共同组成。

# 品种的多样性

勃艮第/Bourgogne葡萄酒的优势



- 勃艮第/Bourgogne葡萄酒系列可分为**收藏型**与**立即品尝型**酒。
- 因为勃艮第葡萄酒大多数是由单一葡萄品种酿造的，因此葡萄酒的年份非常重要。每个年份的葡萄酒都有自己的特性

# 品尝

更好的了解勃艮第/Bourgogne葡萄酒

勃艮第/Bourgogne葡萄酒给人带来的芳香是无与伦比和无法仿效的，它是风土/*terroir*，气候/*Climat*，葡萄品种和人类酿造技术揉合在一起的非凡复杂反应的结果。

**不论是红葡萄酒还是白葡萄酒，勃艮第/Bourgogne的葡萄酒通常以它超乎寻常的细腻和优雅的芳香而出众，它们并不浓烈，但十分微妙。**

丰富的芳香，不同凡响的和谐感，清新和卓越的口感，使勃艮第/Bourgogne葡萄酒成为能够与人分享的，使人心旷神怡的葡萄酒。







几个要点帮您完成此次勃艮第/Bourgogne白葡萄酒的感觉之旅

### 颜色和细微的色调差异:

白金色, 绿金色, 镀金色, 黄绿色, 浅黄色, 金黄色, 橘黄色, 琥珀色……

### 芳香系列:

- **植物香**可以形容年轻和新鲜的葡萄酒: 薄荷, 厥草, 烟草, 黑茶子叶……
- **花香**可以表现口感复杂, 细腻, 通常是高品质的葡萄酒: 椴树花, 洋甘菊, 马鞭草, 山茶花, 玫瑰, 金银花, 犬蔷薇花, 槐树, 金雀花……
- **新鲜水果香**可以表现年轻的白葡萄酒: 木瓜, 梨, 苹果, 桃, 柠檬, 柚子, 热带水果……
- **干果香**可以形容开始成熟的葡萄酒, 用来表现勃艮第/Bourgogne葡萄酒的复杂性: 杏子, 榛子(与在木桶里酿造有关), 杏仁, 核桃, 陈皮……

- **辛香**如同用在烹饪中一样, 可以用来形容葡萄酒, 越老的酒, 就越有可能带有这些香气, 它们是高品质酒的象征: 香子兰, 桂皮, 八角茴香, 胡椒……
- **矿物香**最能用来形容夏布利/Chablis的葡萄酒。但是博纳丘/Côte de Beaune和马孔内/Mâconnais的白葡萄酒也有这些特点: 火石, 石粉, 燧石……
- **食物香**可以表现已经有一定年数的葡萄酒: 蜂蜜, 焦糖, 黄油, 碘味……
- **灌木香**表现了潮湿的灌木丛和土壤的气味: 菌菇, 松露, 树苔……

**勃艮第克萊芒起泡酒/Crémant de Bourgogne:** 为了评估该类酒, 我们观察它的颜色, 泡沫的稠度和持久性, 清晰度以及气泡。



几个要点帮您完成此次勃艮第/Bourgogne红葡萄酒的感觉之旅

### 颜色和细微的色调差异：

紫红色，石榴红色，红宝石色，樱桃红色，砖红色，瓦红色，桃花心木红色……桃红葡萄酒有紫桃红色，覆盆子桃红色，橘红色，橙红色，暗桃红色……

### 芳香系列：

- **新鲜果香**主要用来形容葡萄酒最初的几年，但也用于很老的葡萄酒。它们可以表现黑皮诺/*Pinot Noir*品种的葡萄酒的特性：*覆盆子，樱桃，黑莓，黑茶子，野浆果，醋栗……*
- **花香**用来表现非常细腻的芳香。玫瑰通常形容年代久远的高品质红葡萄酒：*玫瑰，紫罗兰，牡丹……*
- **植物香**可以表现年轻和新鲜的葡萄酒：*黑茶子花蕾，*

*草香，烟草……*

- **糖渍水果香**用来形容用熟透的葡萄酿造的葡萄酒，通常表现酒味浑厚：*无花果，果酱，李子干……*
- **辛香**通常用来形容在橡木桶中酿造的红葡萄酒闻起来和尝起来的香味：*桂皮，五香面包，月桂……*
- **食物香**用咖啡，甘草味来形容通常在木桶中酿造出的葡萄酒。焦糖的芳香表现了陈酒或者进化的酒：*甘草，烤杏仁……*
- **动物香**是陈年老酒的芳香。到了这个阶段，通常果香味已消失了：*肉，野味，麝香，动物……*
- **灌木香**表现了潮湿土壤的气味。它们通常用来形容陈酒和进化的葡萄酒：*菌菇，块菰，树苔……*

## 口感类型

菜肴和**白葡萄酒**的搭配



清冽和  
果香浓郁的  
白葡萄酒



浓郁和  
花香味的  
白葡萄酒



圆润和  
强劲的  
白葡萄酒



清新和  
果香浓郁的  
勃艮第**克莱芒起  
泡酒/Crémant de  
Bourgogne**

## 口感类型

菜肴和**红葡萄酒**的搭配



新鲜和果香  
浓郁的红葡萄酒  
及**桃红葡萄酒**



单宁味醇厚  
和浓烈的  
红葡萄酒



丰满和圆润的  
红葡萄酒



强劲和纯净的  
红葡萄酒

丰富多样的勃艮第/Bourgogne葡萄酒让您**尽享完美菜肴**

从头道菜到甜点，无论哪一种风格的烹饪。

# 勃艮第/Bourgogne

独具特色的葡萄酒升华您所有的消费瞬间

勃艮第/Bourgogne葡萄园诞生了这些具有非凡芳香和品味的，独一无二和感性的葡萄酒。

丰富多样的品种，使勃艮第/Bourgogne葡萄酒能相伴您左右，如与朋友相聚这一类特殊而难忘的时刻。

**无论任何时候，总有一种勃艮第/Bourgogne葡萄酒能满足您：**朋友们的突然拜访，在家宴请客人，商务用餐，婚礼……

开启一瓶勃艮第/Bourgogne葡萄酒，在品味它芳香的时候，一段新的故事也开始了……

品尝勃艮第葡萄酒会带给您无穷的，难以抵御的舒欣，给您留下永恒的回亿。



# 每个人

必有一种适合他的勃艮第/Bourgogne葡萄酒



## 爱好者

勃艮第/Bourgogne的**大区法定产区葡萄酒/***Appellations Régionales*以及**村庄级法定产区葡萄酒/***Appellations Villages*带给他们质量的保证。

## 品酒行家

**一级园/***Premiers Crus*和**特级园/***Grands Crus*的葡萄酒让他们既可以得到味觉上的满足和新发现，又可以加深对葡萄酒的认识。



## 节假日饮酒的人

这类人不是品酒行家，他们需要的只是节日时**品酒并在品酒时感受酒的质量和芳香**，**村庄级法定产区葡萄酒/***Appellations Villages*和**一级园葡萄酒/***Premiers Crus*可以满足他们的需求。

## 高端人士

他们追求的是**最好的一级园/***Premiers Crus*和**特级园/***Grands Crus*的葡萄酒，以体现他们的社会地位。



# 在勃艮第/Bourgogne

好客和分享是传统礼节

从传统节日到品酒旅行……

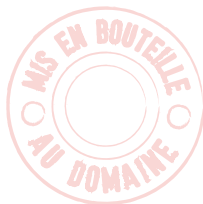
葡萄园主，交易所和酒窖合作社  
竭诚为到勃艮第来了解品种丰

富的勃艮第/Bourgogne第葡萄酒或  
参观勃艮第/Bourgogne地区的  
游客提供最好的接待。

酒窖参观，酒窖内宴席，葡萄酒  
产区内的乡间别墅，葡萄园内的  
远足，步行，自行车行，骑驴  
行，葡萄酒节等……

所有有关勃艮第/Bourgogne地区  
的葡萄栽培和酿造的旅游项目都可以  
在以下网站上查询：

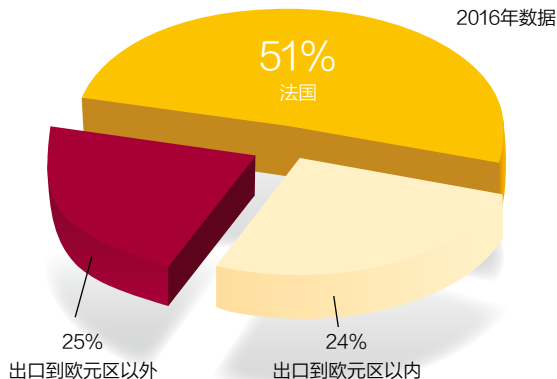
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)



# 勃艮第/Bourgogne葡萄酒

出口到世界各地 并受到广大消费者的喜爱

- 年产葡萄酒约为1亿8千3百万瓶，占全球葡萄酒产量的0.4%\*
- 二分之一的勃艮第/Bourgogne葡萄酒用于出口
- 勃艮第/Bourgogne葡萄酒占全球葡萄酒销售的3%



在每个市场上，勃艮第/Bourgogne葡萄酒都是品质的绝对参考，享有很高的信誉。

# 活动和工具

勃艮第葡萄酒行业协会/BIVB随时为您服务

## 活动：

- 见面会：与葡萄园主，交易所和酒窖合作社见面，并当场品尝他们的葡萄酒。
- 研讨会：举行勃艮第/Bourgogne葡萄酒培训研讨会，并当场品尝葡萄酒。
- 盛大勃艮第之旅/Grands Jours de Bourgogne：勃艮第/Bourgogne葡萄酒国际展会，只对销售推荐者开放，展会持续5天，届时所有的勃艮第/Bourgogne葡萄酒都将被介绍。每两年的三月份举行，详情请查询：[www.grands-jours-bourgogne.fr](http://www.grands-jours-bourgogne.fr)



## 工具：

- “在线学习” 培训模块：互动式模块 让您能完全自主地加深对勃艮第/Bourgogne葡萄酒的认识。可以在以下网站使用：[www.bourgogne-wines.asia](http://www.bourgogne-wines.asia)→专业人士空间
- 商店：出售葡萄栽培地图，海报，宣传册，导游书籍，围裙，开瓶器，领带。可以在在线商店订购，网址：[www.bourgogne-wines.asia](http://www.bourgogne-wines.asia) → 专业人士空间

- 勃艮第葡萄酒学校/Ecole des vins de Bourgogne：通过培训，更好的感知并理解勃艮第葡萄酒的特点。



让您更好地了解勃艮第/Bourgogne葡萄酒的特性。

在线注册：[www.ecoledesvins-bourgogne.fr](http://www.ecoledesvins-bourgogne.fr)

- 文献资料中心：提供著作，研究报告，画报和杂志及其咨询。联系方式：[documentation@bivb.com](mailto:documentation@bivb.com)
- 法语和英语网站：  
查询关于勃艮第/Bourgogne葡萄酒，法定产区命名，菜肴和葡萄酒的搭配，品酒方法，葡萄酒旅游以及活动日程表。  
[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)
- 互联网上的专业人士空间(Espace Professionnels)网站：  
查询葡萄种植者和酿造者年鉴，有关勃艮第/Bourgogne葡萄酒的信息，活动和经济动态。
- 其他语种迷你网站：  
了解勃艮第/Bourgogne葡萄酒的信息门户。
- 勃艮第国际/Bourgognes International新闻：  
您将每月收到关于勃艮第/Bourgogne葡萄酒的最新动态新闻，以便了解葡萄种植的经济形势，品酒活动，种植园，交易所和酒窖的最新动态以及将要举行的活动日程。请在网站的专业人士空间(Espace Professionnels)里赶快注册吧。

希望得到更多关于这些工具的信息 请与我们联系：

[bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com) + 33 (0)3 80 25 04 80



**BOURGOGNES**

**勃艮第葡萄酒行业协会**  
*Bureau Interprofessionnel  
des Vins de Bourgogne*

12 Boulevard Bretonnière - BP 60150  
21204 Beaune cedex - FRANCE

电话 : +33 (0)3 80 25 04 80 - 传真 : +33 (0)3 80 25 04 81

[bivb@bivb.com](mailto:bivb@bivb.com)

[www.bourgogne-wines.asia](http://www.bourgogne-wines.asia)

[www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)



EDITION CHINOISE