



勃艮第葡萄酒
Les Vins de Bourgogne

欢迎来到勃艮第/Bourgogne的葡萄酒世界

打开一瓶勃艮第/Bourgogne葡萄酒，意味着品尝美味，意味着一个故事的开始...



探索勃艮第/Bourgogne葡萄酒

1. 勃艮第/Bourgogne葡萄园：2000年风土/*terroir* 的经验传承

- 上溯到古代的历史
- 勃艮第/Bourgogne今日：独特的地理位置
- 勃艮第/Bourgogne的风土/*terroir*：无法估量的财富

2. 勃艮第/Bourgogne葡萄酒：独一无二又享誉全球的葡萄酒

- 各种颜色的葡萄酒兼具
- 四个级别的产区
- 独一无二的口味特点
- 适合佐餐的香气
- 适合各种消费场合
- 勃艮第/Bourgogne葡萄酒的消费者是谁？
- 世界各地的勃艮第/Bourgogne葡萄酒



1 勃艮第/Bourgogne 葡萄园
2000年风土/*terroir* 的经验传承



BOURGOGNES



勃艮第/Bourgogne:有着优良传统和专业技术的千年葡萄园

2000年来, 勃艮第/Bourgogne对葡萄树和葡萄酒的了解不断发展, 形成了独一无二的技术。



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。



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。

2013年：
3 949个葡萄种植地
300个葡萄酒交易所
19个酒窖合作社*

*2013年数



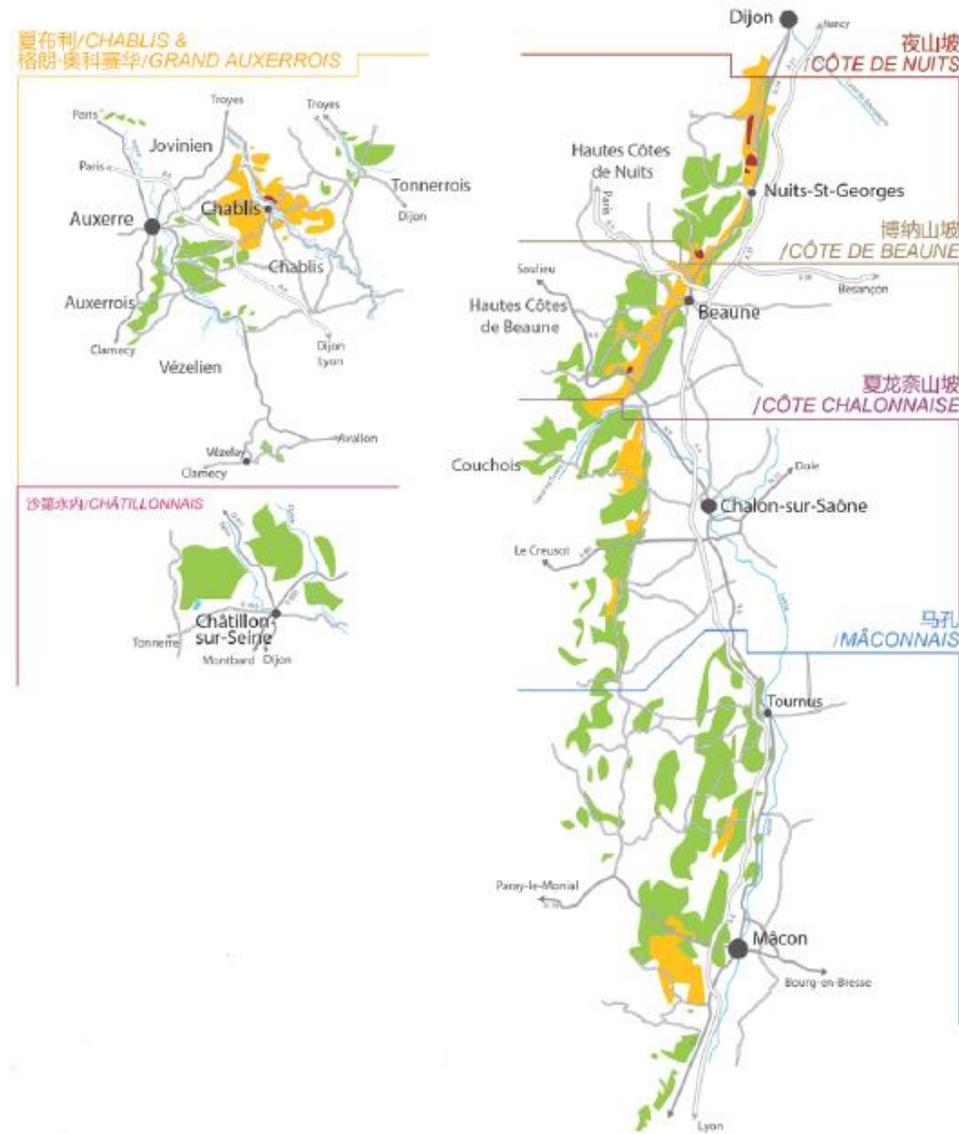
勃艮第/Bourgogne 今日：独特的地理位置

- 勃艮第/Bourgogne地区 南接地中海，北靠欧亚大陆，西临大西洋。
- **独特的地理位置**和**该地区特有的葡萄品种黑皮诺 / *Pinot Noir*和霞多丽 / *Chardonnay***赋予了勃艮第/Bourgogne葡萄酒独一无二的品质。



勃艮第/Bourgogne 今日: 独特的地理位置

- 从北到南绵延大约**230千米**
- 共有**28,715公顷**葡萄园, 其中**3%**出产法定产区保护法定产区葡萄酒/AOC*
*Data 2013
- **5个地区**出产勃艮第/Bourgogne葡萄酒
 - 夏布利/Chablis 和大欧塞尔区/Grand Auxerrois
 - 尼伊丘/Côte de Nuits 和上尼伊丘/Hautes Côtes de Nuits
 - 博纳丘/Côte de Beaune 和上博纳丘/Hautes Côtes de Beaune
 - 夏隆内丘/Côte Chalonnaise 和库西瓦/Couchois
 - 马孔内/Mâconnais



1 勃艮第/Bourgogne 葡萄园
2000年风土/terroir的经验传承

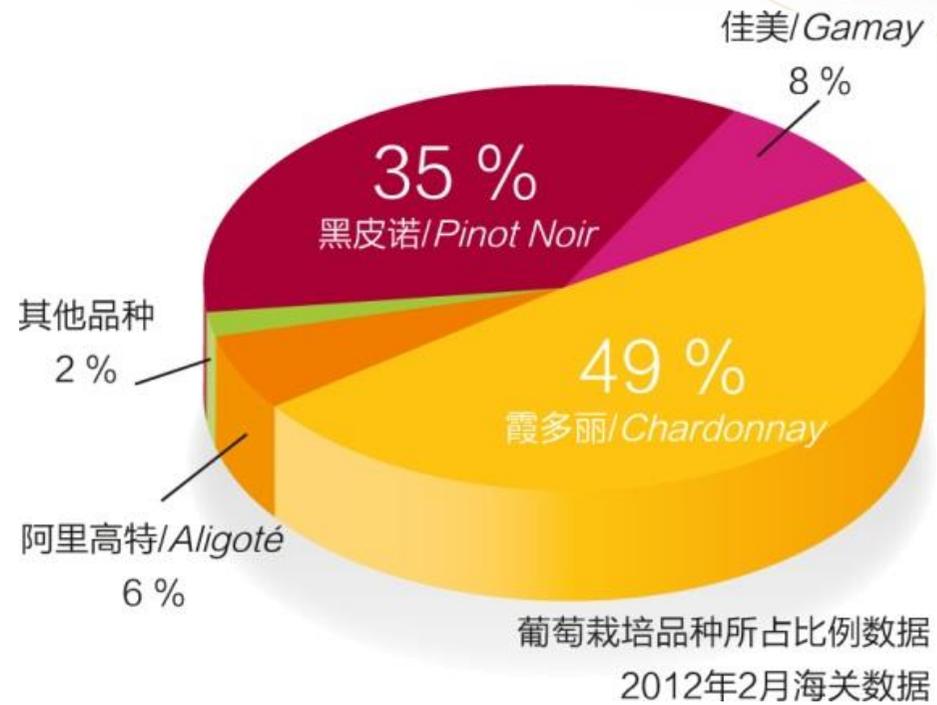
勃艮第/Bourgogne风土条件/terroir，价值无法估量的财富

勃艮第/Bourgogne风土条件/terroir是以下几个部分共同发生的持续的微妙变化：

- 葡萄品种
- 自然条件的组合
 - 气象
 - 土壤和下层土壤
 - 葡萄园的朝向和走向
- 酿酒人的工艺



勃艮第/Bourgogne: 高贵葡萄品种的天然摇篮



- 勃艮第/Bourgogne是出产优质霞多丽/Chardonnay和黑皮诺/Pinot Noir葡萄酒的最佳产区。上述葡萄品种在勃艮第/Bourgogne的土壤当中能够极好的体现其特点和优势。
- 勃艮第/Bourgogne葡萄酒主要采用单一葡萄品种酿造，这种酿制方法可以使该品种的特色表现到极致。

1 勃艮第/Bourgogne葡萄园
2000年风土/terroir的经验传承

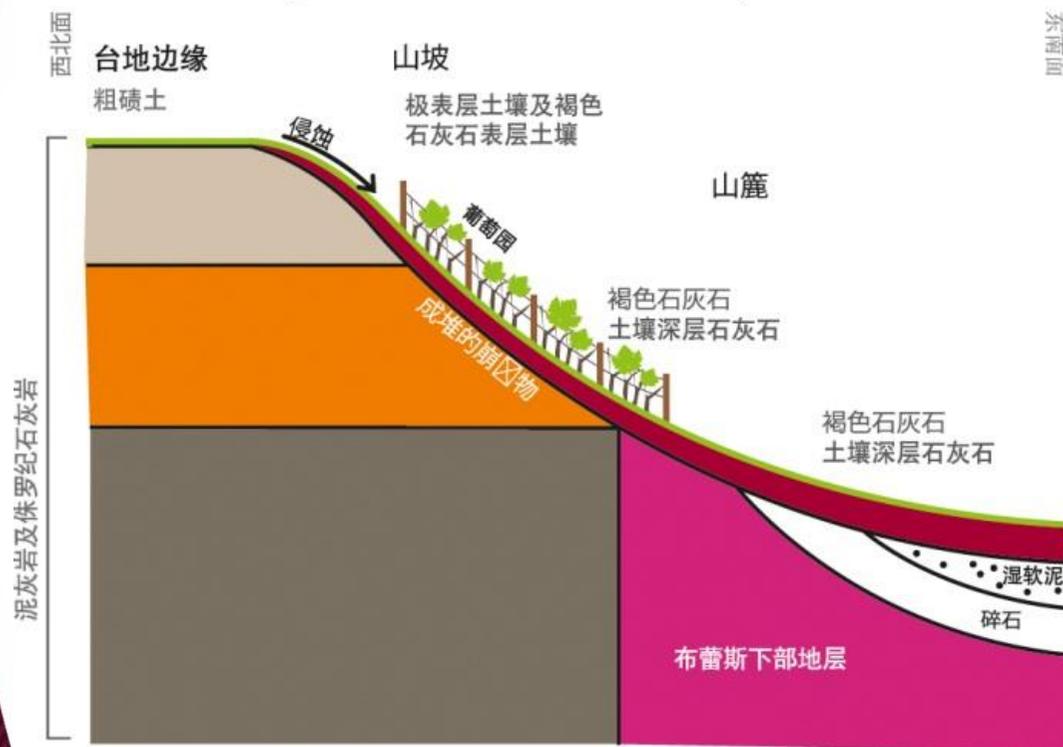
自然条件：有利的气候



- 勃艮第/Bourgogne独一无二的地理条件使其具有**半大陆性气候**。
葡萄园在不同季节分别受到海洋（春季和秋季）、大陆（冬季）和南部地区（夏季）的影响。
- **艳阳高照、天气炎热的夏天有利于葡萄达到最佳成熟度，获得浓郁的味道：**
 - 七月和八月的平均气温为**25° C / 77° F**
 - 每年有超过**160天**（主要在五月和六月）平均**降雨量达到700毫米**
 - 每年的**日照时间达到2000小时**，大约四分之三集中在四月到九月

自然条件：独一无二的土壤和下层土壤

地下土层样本 (博纳山坡/Côte de Beaune)



- 勃艮第/Bourgogne的下层土壤形成与一亿五千万至一亿八千万年前。
- 主要由侏罗纪**泥灰质**和**海洋石灰质土壤**组成。
- 石灰质土壤出产**细腻、丰富、矿物质味道浓郁**的勃艮第/Bourgogne葡萄酒。

1 勃艮第/Bourgogne葡萄园
2000年风土/terroir的经验传承

自然条件：朝向和走向影响酒质

- **葡萄园位于朝阳的山坡上**，海拔在200至500米之间，使得葡萄树能够：
 - 更好的抵御霜冻
 - 获得天然的保护，不受西风的侵袭
 - 最大限度的享受每一缕阳光
 - 天然排水，避免湿度过高



气候/Climats: 勃艮第/Bourgogne的风土/terroir表现

- 气候/**Climats** 是勃艮第/Bourgogne产区的特殊概念，指的是特定地域中有着特殊自然条件的地块。
- 有了这些特异性，气候/**Climats** 赋予勃艮第/Bourgogne的每一个法定产区/AOC独特的**个性和非凡的特质**。
- 勃艮第/Bourgogne葡萄种植园拥有**600**多个村庄级法定产区一级园/**appellations Village 1^{ers} Crus** 和特级园/**appellations Grands Crus**的气候/**Climats**。



克罗/clos: 勃艮第/Bourgogne气候/Climats 的象征

- 在勃艮第/Bourgogne，克罗/clos是指被围墙围起来的气候/**Climat** 地块
- 克罗/clos是人为划定的，代表着酿酒人的技术和勃艮第/Bourgogne产区的质量。
- 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的人们从未放弃追求完美：

- 符合土壤，风土/*terroir* 和葡萄自身生长规律的**耕作方式使得土地、葡萄品种和人构成平衡**
- 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**



总结：勃艮第/Bourgogne 葡萄园，2000年风土/terroir 的经验传承

- 勃艮第/Bourgogne的风土/terroir指的是**葡萄品种、各种自然因素和人的工作之间独一无二且独特的互动**。它源于我们的法定产区/AOC系统。
- **气候/Climats**是勃艮第/Bourgogne风土/terroir的最佳体现。
- 勃艮第/Bourgogne由几百个气候/Climats 组成，反应出每个地块的特点，形成了全世界独一无二的多样性。



2 勃艮第/Bourgogne葡萄酒 葡萄酒独一无二，包罗万象

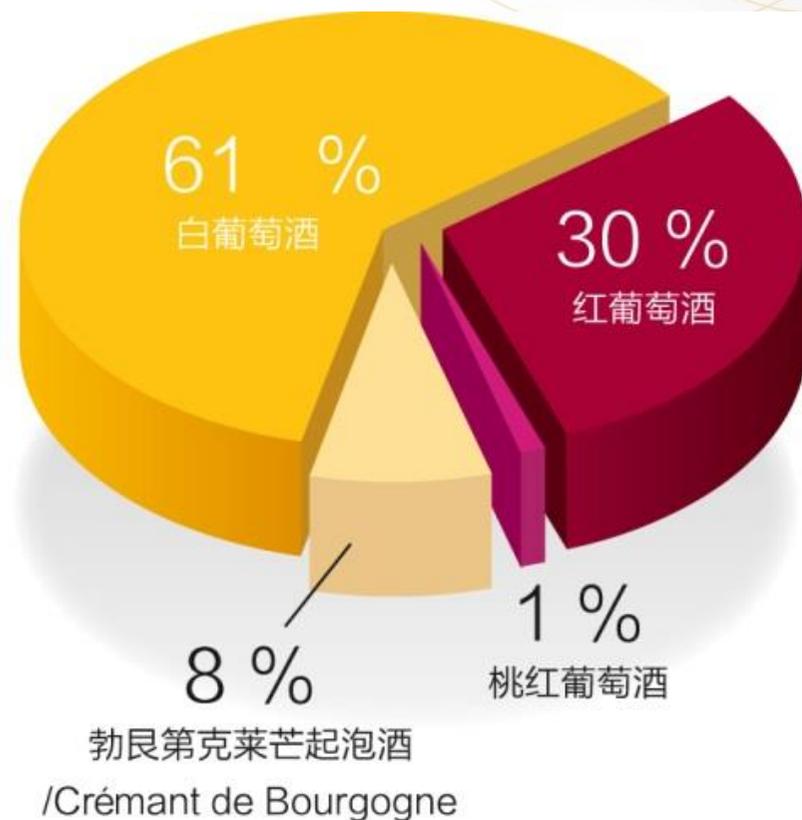


BOURGOGNES



勃艮第/Bourgogne葡萄酒, 品种丰富, 口味多样

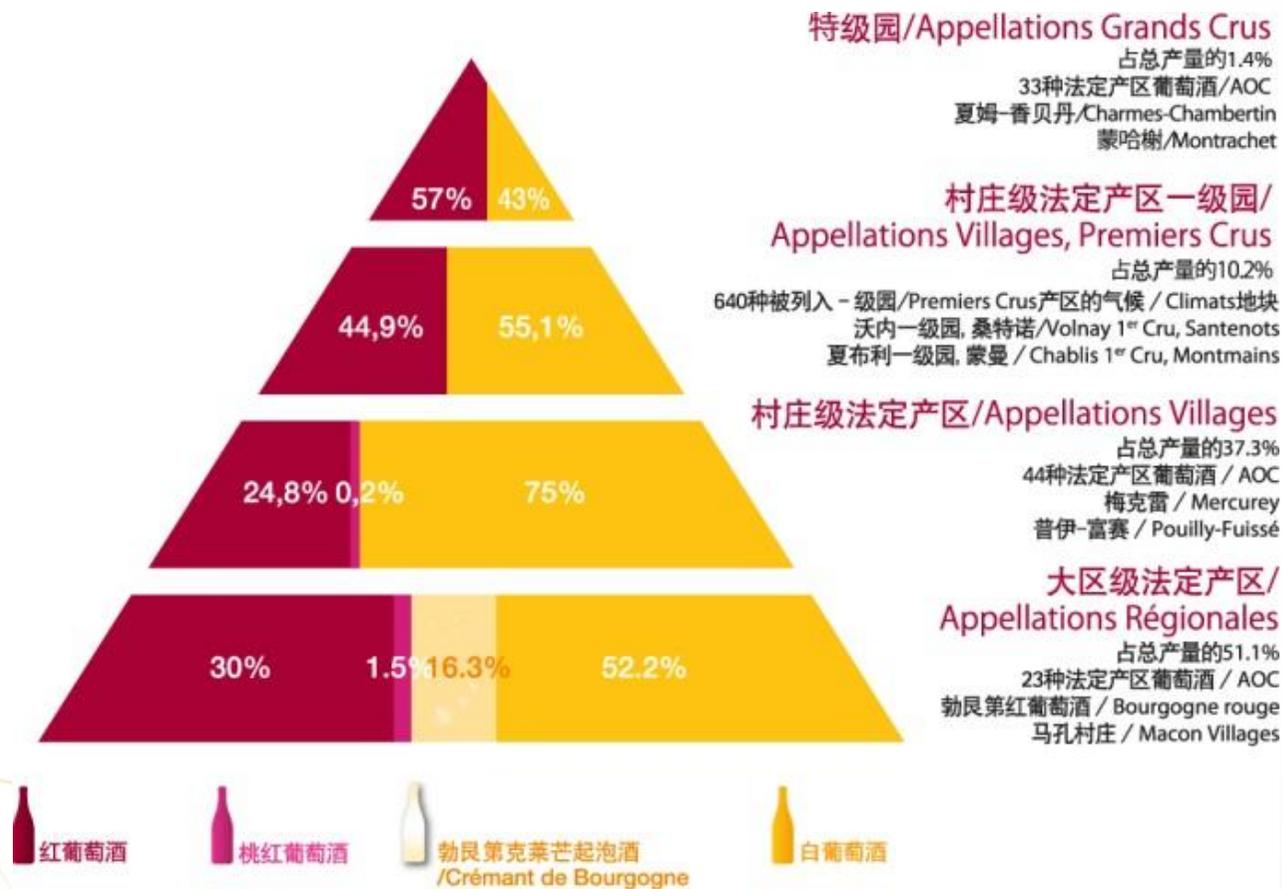
- 勃艮第/Bourgogne出产红、白和桃红葡萄酒。
- 勃艮第/Bourgogne出产的**白葡萄酒**多于**红葡萄酒**。
- 勃艮第**克莱芒起泡酒/Crémant de Bourgogne**, 组成一个完整的系列。



2007年至2011年的平均数据

100个法定产区葡萄酒/AOC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**100个**。



2007至2011年的平均数据

2 勃艮第/Bourgogne葡萄酒
葡萄酒独一无二, 包罗万象

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/Bourgogne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葡萄酒无论是红的还是白的，**都极其精致和优雅，它们是细腻的葡萄酒。**
- 消费者不会对**丰富的香气**无动于衷，因为它们会能直接引起消费者记忆中的某些共鸣。
- 勃艮第/Bourgogne**绝妙的平衡**、清爽感和惊人的口感使得它们成为**人们喜欢分享、令人愉悦的葡萄酒。**



勃艮第/Bourgogne 白葡萄酒的芳香

- 勃艮第/Bourgogne 白葡萄酒的酒裙从淡金色到琥珀黄色，还有各种层次的黄色和金色。
- 它们在口中的表现非常多样化：
 - 年轻葡萄酒充满了**植物和新鲜水果**的香气
 - 高贵优雅的葡萄酒充满了**花香**
 - **矿物质气息**
 - 较老的葡萄酒弥漫着**水果干、灌木、甚至是辛香料**的气息。
- **勃艮第克莱芒起泡酒/Crémant de Bourgogne**在品尝时要注意它的酒裙、泡沫的**持久度**和浓密度以及气泡的**细腻度**。



勃艮第/Bourgogne红葡萄酒的芳香

- **红葡萄酒**的颜色非常多样，从**石榴红色**到**红木色**，中间还过渡有**宝石红色**和**砖红色**。
- 在品尝时我们会发现：
 - 年轻的**黑皮诺/Pinot Noir**充满了**新鲜水果**的典型香气
 - **精致的花香**
 - 较年轻的葡萄酒有着**植物的气息**
 - 橡木桶陈年带来**辛香料的气息**
 - 还有**动物、灌木**甚至是食物（咖啡、甘草）的气息



口感类型菜肴和勃艮第/Bourgogne 葡萄酒

- 四个家族的白葡萄酒可以作为餐酒搭配的参考坐标。

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



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。

2 勃艮第/Bourgogne葡萄酒
葡萄酒独一无二，包罗万象

口感类型菜肴和勃艮第/Bourgogne 葡萄酒

- 四个家族的红葡萄酒可以作为餐酒搭配参考坐标。

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。

2 勃艮第/Bourgogne葡萄酒
葡萄酒独一无二，包罗万象

勃艮第/Bourgogne独具特色的葡萄酒升华您所有的消费瞬间

- 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

婚礼

生日晚会

商务用餐

礼品

在家宴请客人



2 勃艮第/Bourgogne葡萄酒
葡萄酒独一无二，包罗万象

勃艮第/Bourgogne葡萄酒 适宜各类人群



初学者

- 勃艮第/Bourgogne的大区级法定产区 *appellations Régionales* 以及村庄级法定产区 *appellations Village* 带给他们质量的保证。



宴会爱好者

- 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 Village* 和村庄级法定产区一级园 *appellations Village 1^{ers} Crus* 可以满足他们的需求。



葡萄酒爱好者

- 村庄级法定产区一级园 *appellations Village 1^{ers} Crus* 和特级园 *appellations Grands Crus* 葡萄酒为您提供品尝新味和增加葡萄酒只是的机会



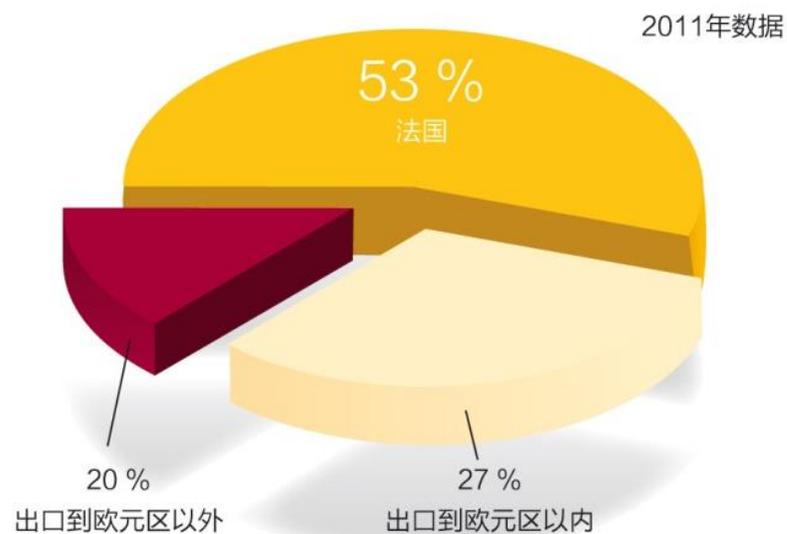
葡萄酒专家

- 他们追求的是最好的村庄级法定产区一级园 *appellations Village 1^{ers} Crus* 和特级园 *appellations Grands Crus* 的葡萄酒，以体现他们的社会地位。

2 勃艮第/Bourgogne葡萄酒
葡萄酒独一无二，包罗万象

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

- **勃艮第/Bourgogne葡萄酒的多样性**使其能够在所有市场上都找到拥护者，无论其消费口味和习惯如何。
- 每年生产约**两亿瓶**，占全球葡萄酒生产量的**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5%**
- **2012年**，其前三大出口市场(出口值)是英国、美国和日本。



总结：用勃艮第/Bourgogne葡萄酒为您的生意增值

1. 独一无二的口味质量，两千年的风土/*terroir*传承。
2. 完整的产品体系，符合所有消费者的各种需求。
 - 三个颜色的葡萄酒以及勃艮第克莱芒起泡酒/*Crémant de Bourgogne*
 - **100个产区**：从大区法定产区/*appellations Régionales*到特级园/*appellations Grands Crus*，体现出**香气和口感**的丰富性。
 - **佐餐方式的丰富性**使得勃艮第/Bourgogne葡萄酒可以**与每一餐**和任何消费场合搭配。

更多的了解勃艮第/Bourgogne葡萄酒...

- 在网上
 - 勃艮第/Bourgogne葡萄酒网站www.vins-bourgogne.fr, www.bourgogne-wines.asia
 - 在线索取材料
- 更多信息
 - 有关您的市场: export@bivb.com
 - 在法国和在勃艮第/Bourgogne : elyne.perrier@bivb.com和 www.ecoledesvins-bourgogne.com
 - 在线学习: “探索勃艮第/Bourgogne葡萄酒” / “Découvrez les vins de Bourgogne”
- 联系我们
 - 勃艮第葡萄酒行业协会/Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB)
 - BP 60150
 - 12 boulevard Bretonnière
 - BEAUNE CEDEX , 邮编21204
 - 电话 : +33 (0)3 80 25 04 80
 - 电子邮件: bivb@bivb.com