

法国香槟



香槟区位于巴黎西北部不足 200 公里的地方，它是法国葡萄酒最有名的三大产区（波尔多、勃艮第和香槟区）之一。凯歌（Veuve Clicquot）、酩悦（Moet et Chandon）、瑞纳特（Ruinart）、库克（Krug）、波美洛（Pommery）和香槟王（Dom Pérignon）这些品牌都来自这里。

香槟地区(Champagne)在法国巴黎以东，兰斯市(Reims)周围，包括马恩省(Marne)、埃纳省(Aisne)和奥布省(Aube)的一部分区域。香槟地区是香槟酒的产地，根据法国法律只有香槟地区出产的香槟酒才能称为香槟酒，其他地区出产的同类酒只能称为“发泡葡萄酒”。

香槟地域从公元纪年开始就种植葡萄。虽然种植面积不断缩小，但它的特征很早便被人们认知，对原产地监控命名的保护也是最早的。

香槟原产地命名保证所有 Champagne(香槟酒)的生产者和消费者享有纯正、优质与梦想.....

香槟省是法国葡萄种植区最靠北部的地区。照常理而言，这里的气候并不是很适合种植葡萄。

相比较波尔多每年 2000 小时和勃艮第每年 1900 小时的日照时间，香槟省的日照时间很短暂：每年只有 1650 小时。这里气温较低，年平均温度只有 $10,5^{\circ}\text{C}$ ，冬天非常冷。葡萄植株需要生活在至少 9°C 以上的环境才能让葡萄成熟。平均温度如此低，遇到颗粒不收的寒冬也是常见的事。总的来说，这里的气候是受到海洋影响的大陆型气候。

然而，香槟省仍然拥有两个好条件：降雨量适中而有规律；土质良好——主要由七千万年前海洋退化留下的白垩物质组成。白垩土质在调节土地水含量方面

很有价值。在干燥的季节，它仍能够把水分锁住；在雨量充沛的季节，它又能够大量吸收水分。所以，葡萄植株的根部常年能在地底吸收到水分。

葡萄品种

白葡萄：霞多丽(Chardonnay)

红葡萄：黑品乐(Pinot Noir)。莫尼耶品乐(Pinot Meunier)

类别

只有在法国香槟地区被命名为香槟产区葡萄酒(A. O. C.)的，为香槟(Champagne)：最好的十七个村庄被列为特级葡萄园(Grand Cru)；仅次的四十个村庄则被列作一级葡萄园(Premier Cru)。

风格口味

香槟是按照传统的"香槟制造法"(Methode Champenoise)酿造。有不标年香槟(Non-vintage)、标年香槟(Vintage)、白葡萄香槟(Blanc de Blanc)、红葡萄香槟(Blanc de Noir)及粉红香槟(Rose)。依甜度不同，可分为极干性(Brut)、干性(Extra-dry)、中度干性(Sec)、中度甜性(Demi-sec)或甜性(Doux)，香槟的口感丰满，可尝到饼干、发酵饼、烤面包、果仁和覆盆子的味道。

香槟的种类

现在出产的大多数为“无年份”香槟，意指利用多种年份产出葡萄所酿基酒所调配的产品。酒体的大部分基酒来自单一年份，但是会调配入 10-15%较老年份的基酒(这一比例有时可达 40%)。如果某一年份采收的葡萄质量超群，酒庄也会出产“年份”香槟，要求是所酿香槟的基酒 100%来自该年分。根据条例，酒庄可以用不超过该年所产基酒总量的 80%调配年份香槟，以保证 20%的好年份基酒可用于无年份香槟的调配。在质量一般的年份，部分酒庄也会调配只含该年份的香槟，但不会标注年份。

名品香槟

名品香槟是代表酿酒庄至高品质及其极致风格的产品，也是该酒庄最为昂贵的一个系列。知名产品包括路易王妃的水晶香槟、罗兰·百悦的盛世，酩悦的唐·培里侬和宝禄爵的温斯顿·丘吉尔爵士。酩悦是最早向市场推出名品的酿酒商，于1936年推出1921年份唐·培里侬。之前各个酒庄各自都有出产“名品香槟”，但以最高标准酿造并以高价销售却是新构思。实际上路易王妃自1876年开始就酿造水晶香槟，但特供给俄国沙皇，1945年及其后年份的水晶香槟才向大众供应。1960年，泰亭哲推出1952年份的伯爵，罗兰·百悦则推出盛世，混合了1952年、1953年和1955年份的香槟。在20世纪的后30年，酒庄常用与酒庄相关人物命名名品(例子：凯歌香槟的贵妇——创始人的儿媳妇；宝禄爵的温斯顿·丘吉尔爵士——英国首相；罗兰·百悦盛世粉红年份香槟阿勒桑德拉——酒庄主人大女儿的名字)；香槟名品酒瓶的设计也会比较特别，与普通香槟有所区分，如唐·培里侬酒瓶的设计来源于18世纪。

黑中白香槟

完全由红葡萄所酿基酒所调配的白色葡萄酒，香槟中比较常见。很多酒庄也跟随宝林格(首席法兰西)酿造香槟法国老藤的步伐，开始酿制只使用黑品乐和莫尼耶品乐(AOC允许可酿香槟的两种红葡萄)基酒的黑中白香槟。首席法兰西的法国老藤因其酒体的丰润及浓郁闻名，这与其所使用的葡萄所种植栽培时间与方法有关。黑中白香槟与混合了霞多丽的香槟没有太大区别。

白中白香槟

顾名思义，白中白香槟所用基酒全为白葡萄霞多丽所酿。“白中白”一词也会被别的产酒地区用于标明只使用霞多丽调配的气泡酒，用以区分用别的白葡萄酿制的气泡酒。

粉红香槟

制作粉红香槟的方法有两种：

- 葡萄压榨后，让葡萄皮短时间浸润在原汁中，使皮中的色素析出。
- 更常见的方法是在调配时加入少量的黑皮乐静态红酒。

因为压榨过程一般比较轻柔，且葡萄原汁发酵时较少接触葡萄皮，红葡萄酿出的基酒颜色往往也较浅。粉红香槟是少数可以用红白基酒调配的粉红葡萄酒，目的是让每年出产同种的粉红香槟颜色是持续可复制的。

饮用香槟酒的礼仪

香槟杯通常是郁金香形，特征是有长的杯柄，杯身長而开口窄小，体型纤长。水

晶玻璃杯制造商力多更首创在杯底划痕，以提升香槟气泡的数量。始于维多利亚时期呈喇叭花状的香槟杯，杯身浅且开口过大，酒的香味会快速挥发，也加大酒与空气的接触面积，加快了氧化，所以不建议使用。香槟应冷冻后饮用，适宜的温度是 **7-9** 摄氏度。可使用冰桶，在冰桶内加入冰水混合物(约为 **0** 度)，放入的多少以没过瓶颈为度，室温下香槟在其中放置 **30** 分钟即可。与酒瓶一样，冰桶也有不同的大小。

如何开香槟酒

- 将酒塞外的锡箔撕开。
- 用(左手)大拇指按住瓶塞，其余手指握紧酒瓶颈部(这个动作需维持到香槟打开)。用另一只(右)手把固定瓶塞的铁丝拧开。
- 将酒瓶倾斜 **45** 度(此时瓶内酒的表面面积最大，有利于酒压的释放)，并对向没有人的方向，用右手抓紧酒瓶底部。
- 在开瓶时，应旋转瓶身，而握持瓶塞的手应保持不动。
- 开瓶时由于瓶内气体的喷发，应该会听到细小的“吱”一声，而不是巨大的“嘭”一声。这细小的声音有时候会被称为“爱的密语”或“女人的叹息”。

在重要的庆典上，也可以用佩剑打开香槟，称为佩剑式。开启后，瓶颈断裂，瓶塞与瓶颈相连。

2009 年，一瓶 **1825** 年年份的巴黎之花香槟被吉尼斯世界纪录大全认定为世界现存年份最老的香槟，并打开让 **12** 名知名酒评家品尝。瓶内香槟仍可饮用，带有松露及焦糖的味道。这款香槟目前世上仅存 **2** 瓶。