

博若莱/

BEAUJOLAIS,

葡萄园的表达



会长致辞



两年来的健康危机和紧张的国际局势带来了诸多突出问题，当前的葡萄酒行业模式正在遭受质疑。与应对其他危机一样，我们必须调整工作方式，以符合道德要求的方式继续生产和销售葡萄酒。相关的新战略正在逐步实施，为迎合葡萄酒高端化的需要，越来越多博若莱/Beaujolais的酒庄和酒窖里使用独立地块酿造酒款。

佳美是我们的代表，这种葡萄风味独特，在世界其他地方相当罕见，是一个非凡的品种！由它酿造的葡萄酒果味十足，气质优雅，而且格外精致，可轻松配衬任意场合。通过几代博若莱/Beaujolais葡萄种植者们的不懈努力，我们使用独特的酿造方法成功表达出这里的葡萄品种的鲜明特征。为了守护这个“宝藏”，种植者们不断地重新评估培育方法。在全球变暖的时代，生态转型在我们的所处地区是重中之重。不可否认，现在葡萄园的面积减少了，但从积极的角度看，在重新种植的葡萄园，我们重新规划了耕作方案和野草管控方案，可有效防止水土流失，会逐步改善周遭生态环境；如：高环保价值认证/HVE，生态环境种植认证/Terra Vitis和有机农业认证/Agriculture Biologique等环境认证也因此得以全面推进。

我们推广葡萄酒的方式也在经历着各种各样的变化。要具有竞争力就意味着要在质量和价格之间取得恰当的平衡。参与其中的所有利益相关方：无论是独立种植者、种植者兼酒商、纯粹的商人还是酿酒合作社都深知这一平衡的必要性。缩短供应链以及利用葡萄酒旅游、提高葡萄酒产区的形象是我们当下的两个重要发展方向。

线下贸易展览将恢复如前是个好消息。在巴黎葡萄酒展上，博若莱/Beaujolais葡萄酒展台吸引了大量专业人士，几天后，我们在巴黎国际农业展上又迎来了大量前来参观博若莱/Beaujolais葡萄酒展区的市民，看到自己的葡萄酒大受欢迎使我们深受鼓舞。这一次，我们会让骄傲与自信在绵延起伏的山峦和山谷中茁壮成长，在美丽的葡萄园中化身传世佳酿。

我们见证了葡萄园和酒庄的逐渐变化，技能的融合是成功转型的法则，在这一领域，身为种植者和酿酒师，首先要懂得照管葡萄园，然后学习如何酿造葡萄酒，最后还要懂如何销售，身兼多职！新一代的种植者和酿酒师不仅充分意识到了这种身份的复杂性，他们对外界还抱有更加开放的心态，对环境保护也更加敏感，同时充满热情。这些新生代代表着博若莱/Beaujolais的未来，他们会将现代化与前辈们传授的专业技巧相结合。葡萄园所有权的转移是博若莱/Beaujolais的另一个趋势，预计50%的葡萄园将在未来十年转手。

在餐馆、酒吧、酒窖，葡萄酒零售店、大型活动现场、贸易展会，在法国、在国外，博若莱/Beaujolais会在每一个与欢乐、温暖、分享、友谊和自由相关时刻永远与您相伴。

丹尼尔·布莱特/Daniel Bulliat

博若莱葡萄酒行业协会/Inter Beaujolais会长

博若莱/BEAUJOLAIS 的12个法定产区

博若莱/BEAUJOLAIS

博若莱村庄/BEAUJOLAIS VILLAGES

布鲁依/BROUILLY

布鲁依丘/CÔTE DE BROUILLY

磊聂/RÉGNIE

墨贡/MORGON

希露博/CHIROUBLES

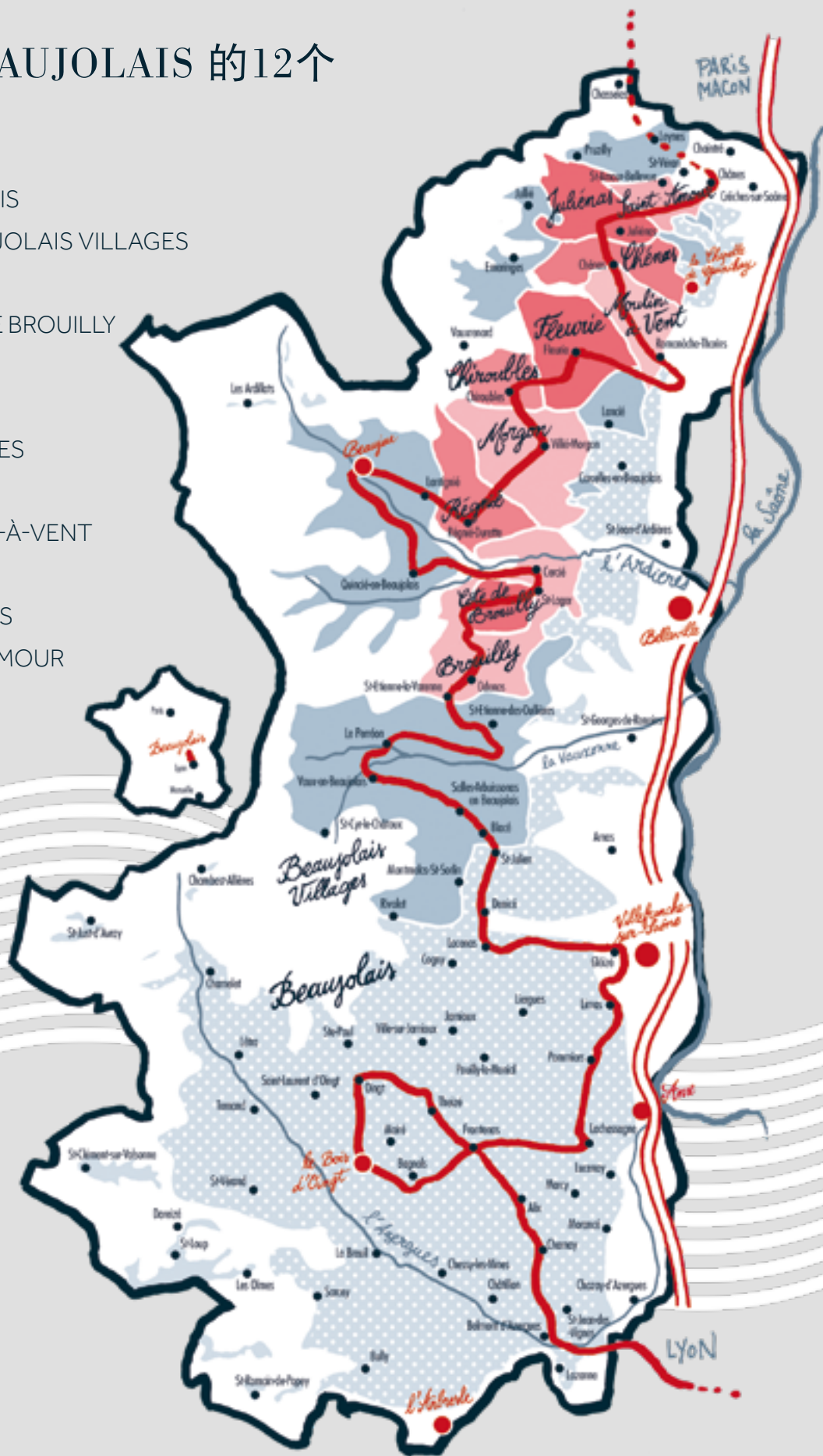
福乐莉/FLEURIE

风车磨坊/MOULIN-À-VENT

橡纳/CHÉNAS

尤力拿斯/JULIÉNAS

圣爱慕尔/SAINT-AMOUR



2 个省

罗纳省
&
索恩-卢瓦尔省

2 个葡萄品种

佳美/Gamay noir à jus blanc
是博若莱/Beaujolais 的标志性
品种，果簇紧凑，叶片扁平、
叶缘较为对称。
霞多丽/Chardonnay 酿造出果
味活泼迷人的葡萄酒，给人
带来意外的惊喜。

12个AOC产区

其中两个大区级产区/Appellations
Régionale (博若莱/Beaujolais
和博若莱村庄/Beaujolais Villages)
和十个特级村/Crus
(布鲁依/Brouilly, 布鲁依丘/Côte
de Brouilly, 磊聂/Régnié, 墨贡/
Morgon, 希露博/Chiroubles,
福乐莉/Fleurie, 风车磨坊/Moulin-
à-Vent, 橡纳/Chénas, 尤力拿斯/
Juliénas 圣爱慕尔/Saint-Amour)

39 个村庄

博若莱葡萄酒之路
/Beaujolais Wine Route从里
昂延伸到勃艮第，从中央高
原的山麓丘陵延伸到索恩河
畔，39个村庄沿路散布

14,500 公顷*

12个博若莱/Beaujolais AOC
产区种植面积之和

1936年

博若莱/Beaujolais第一个AOC
产区确立

1951年

博若莱新酒/Beaujolais
Nouveau商业化

140 KM

博若莱葡萄酒之路/Beaujolais
Wine Route的总长度

前往博若莱/
BEAUJOLAIS

搭乘高铁到马孔 - 洛什站
/Mâcon Loché，或搭乘火车在
里昂帕尔迪厄站/Lyon Part-Dieu
搭乘飞机抵达里昂 - 圣埃克苏
佩里机场/Lyon-Saint-Exupéry
自驾可选择A6高速公路

*上述数据为5年平均
值
本年度数据请参考附录中的相关部分



每年约有
2000人参与博若莱/
Beaujolais 葡萄酒的生产

— 目录 —

p. 6

序章

博若莱/Beaujolais:多样化的葡萄园

p. 12

Beaujolais:和谐的色彩

向佳美致敬

一抹桃红一点白：风格多样

p. 20

从葡萄园到酒窖： 以人为中心

种植者的工作与葡萄藤生长周期

土壤、葡萄藤、人

博若莱/Beaujolais葡萄园：致力于环保

“博若莱/Beaujolais新时代”：有灵魂的葡萄园



p. 40

时间轴

历史回顾：葡萄园的里程碑事件

葡萄酒：与时俱进

p. 44

全能百搭的葡萄酒

博若莱/Beaujolais葡萄酒：
节日之选/Festive,
风土
之选/Expressive
卓越甄选/Exceptional



p. 54

博若莱/Beaujolais的12个产区深入解读

博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages：
三种颜色
博若莱新酒/Beaujolais Nouveau的传奇
由北至南：10个特级村

p. 90

优雅的休憩

博若莱/Beaujolais葡萄酒和博若莱小酒馆，为了每个分享时刻
博若莱/Beaujolais之行：绵延起伏的丘陵葡萄园
博若莱/Beaujolais欢乐时光：多彩盛会

更多信息...

实用信息

博若莱葡萄酒行业协会/Inter Beaujolais会长致辞
博若莱/Beaujolais的重要数据
博若莱葡萄酒行业协会/Inter Beaujolais的使命与组织架构





博若莱/BEAUJOLAIS: 多样化的葡萄园

博若莱/Beaujolais产区位于里昂郊外，从里昂出发驱车不到30分钟即可到达，这里的丘陵葡萄园由北向南延伸超过55公里，西部与中央高原接壤，东部与索恩河平原相连。博若莱/Beaujolais的历史与未来，和美食之都里昂息息相关，甚至连独特的葡萄酒风味亦由里昂塑造。博若莱/Beaujolais经常被称为“里昂葡萄园”或里昂的“第三条河”，但如果一定要用一个词来形容，毫无疑问会是**多元**。

这里的田园景致优美多姿，自然景观壮丽多彩，二者相辅相成宛如连环画卷。北部山脉中点缀着葡萄园，中部是博若莱村庄，葡萄园主要分布在环境酷似托斯卡纳的南部地区，始终是以**佳美/gamay noir à jus blanc**为核心。各式各样的葡萄园青翠葱茏，妆点着罗纳省和索恩-卢瓦尔省的森林，平原以及蜿蜒的道路，令人心旷神怡；沐浴在阳光下的岩石呈现亮丽的金色，映出变幻的光影。

复杂的环境自然会赋予葡萄酒复杂细腻的变化。不夸张地说，无论是红葡萄酒、白葡萄酒还是桃红酒，每个人都能找到最符合自己口味的博若莱/Beaujolais。产区“单一品种”葡萄酒大多是红葡萄酒（占产量的95%）；佳美/gamay noir à jus blanc是这里的标志性品种，也被用于生产博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的桃红葡萄酒。此外，霞多丽/**Chardonnay**在博若莱的白垩土和泥灰质土壤中焕发着勃勃生机，被用于生产博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的白葡萄酒。

博若莱/Beaujolais宛如国家风光画卷中一座具有象征意义的葡萄园，充满着尚待发掘的秘密，开放与分享是这里最突出的气质。经过几代人日复一日的雕琢，博若莱/Beaujolais如今已确立**12个原产地命名控制/AOC**的法定产区。



你知道吗？

2009年至2018年，应博若莱葡萄酒行业协会/INTER BEAUJOLAIS的要求，土壤测绘机构SIGALES进行了一项**土壤特征**调查。经过超1.5万次土壤调查、近1000次土坑剖面调查和50次实地考察，博若莱/Beaujolais产区的地质图最终绘制完成。葡萄种植者和酒商如今会根据土壤特性，赋予某个地块生产的葡萄酒更高的价值。2018年4月，这种非凡的地质条件使得博若莱/Beaujolais获得了“**联合国教科文组织世界地质公园**”的称号，成为了法国第七座地质公园。





“风土/*TERROIR*... 阐释着优质的葡萄酒深根于属于他们的产区和地块土壤之中。

博若莱/Beaujolais葡萄酒产区的地理跨度不大，却出乎意料地包含了**多种多样的土壤**，目前可识别和可描述的土壤类型已**超过300种**。这些土壤形成于基岩或母质上。我们的产区非常独特，它见证着5亿多年的地质历史，所有的痕迹尽在眼前。博若莱/Beaujolais葡萄酒产区位于历史上所

有主要地质事件的交汇处，地处中央高原地区东部边缘，受第三纪高寒现象的影响，而免受于冰川影响，是法国地质条件最丰富、最复杂的区域之一。产区占地面积不大，却汇集了各种各样的岩石。”



扫描二维码观看影片
博若莱/Beaujolais 产区，
马赛克艺术般的土壤

尼古拉·贝赛/Nicolas Besset

罗纳河农业协会/Chambre d'Agriculture du Rhône
葡萄栽培和酿酒学顾问









向佳美/GAMAY 致敬

博若莱/Beaujolais产区自17世纪初开始遍种佳美。某种意义上说，产区的历史也是佳美葡萄的种植演化历史。这里有着世界公认的最适合表达该品种的细腻与多样的环境。佳美皮薄，呈紫黑色，果实浑圆紧凑，叶片扁平、叶缘较为对称。花岗岩是最适合这一品种的土壤，但由于这一品种适应性较强，其他土壤亦可。佳美在根瘤蚜病害爆发前已遍布全法，据估计，种植面积在当时超过16万公顷。如今，全世界种植的3万公顷佳美有一半在博若莱/Beaujolais，占博若莱产区的97%。

佳美/gamay noir à jus blanc是黑皮诺/pinot noir和白古维/Gouais blanc自然杂交的品种，酿出的葡萄酒具有**丰富多样的果味**：从博若莱/Beaujolais 节日之选系列/Festive 的“欢乐果味”，比如说“新酒/Beaujolais Nouveau”；到博若莱/Beaujolais 风土之选系列/Expressive的“活泼果味”，再到博若莱/Beaujolais 卓越甄选系列/Exceptional的“复杂果味”。

佳美葡萄的多样性较为突出，所产葡萄酒不仅气质极为优雅，风格也丰富多变——既可酿制适合年轻饮用的，也可以酿造适合陈年的葡萄酒，连时下流行的柔顺果味低酒精葡萄酒的特点也能满足。早熟型佳美酿造的葡萄酒呈活泼明亮的红色，香气以果香（覆盆子、野草莓、黑莓和黑樱桃）为主，偶尔混有胡椒和花香。博若莱/Beaujolais的酿酒师们深知佳美需要极为细致的照料，在多年的培育和酿酒过程中积累了准确无误的经验与知识，他们既能约束该品种不羁的丰饶，又可同时展现这一品种绝佳的风采。

自2010年起，博若莱葡萄酒行业协会/InterBeaujolais 举办**国际佳美大赛/International Gamay Race**，以提高佳美和博若莱葡萄酒在全世界消费者和生产者中的形象和声誉。



你 知道吗？

S ICAREX Beaujolais (博若莱的技术机构)旗下的闪电酒庄/château de l'Éclair, 是博若莱/Beaujolais产区的露天实验室, 占地近20公顷, 追随维克托•韦尔莫雷尔/Victor Vermorel的脚步 (更多细节见下文), 处于研究领域前沿。自2003年起, SICAREX进行了一项大规模的调研, 旨在收集和保护全世界范围内的佳美。国立佳美博物馆/Conservatoire National du Gamay 目前已收藏超1000个品种样本。

+ 更多信息请移步:

www.chateaudeclair.com



一抹桃红一点白： 风格多样

尽 管博若莱/Beaujolais以红葡萄酒闻名，但白葡萄酒和桃红葡萄酒在该产区也有若干年的酿造历史。

平均每年有近1000位酿酒师在博若莱/Beaujolais酿造白葡萄酒和桃红葡萄酒，换句话说，有一半的葡萄园在出产白葡萄酒和桃红葡萄酒。

博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages白葡萄酒和桃红葡萄酒出产自黏土-石灰石或泥灰岩土壤，不同地块的不同葡萄品种受不同风土/terroir影响，表达出不同特征。如今，酒庄及贸易公司致力于对外宣传和推广这两种葡萄酒，为来自世界各地的葡萄酒爱好者提供更多新鲜的体验和品尝机会。开始这次冒险的葡萄种植者们是“博若莱新时代/Beaujolais Nouvelle Génération”的典型代表。



这就是博若莱/Beaujolais：古老的品种
在这里酿出了不同的 **三种颜色**
的葡萄酒。

给您的味蕾带来无与伦比的愉悦！



博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒受原产地命名保护，在博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages 均可生产。这些桃红葡萄酒受惠于**多种多样的风土/terroir**，北部地区的气候有利于它们的生产，并赋予了其清爽易饮的特征。博若莱/Beaujolais的桃红葡萄酒通常使用佳美酿造，有时直接压榨，有时浸渍几小时后再压榨，酒精发酵发展出一系列香气，随后酿酒师会根据个人风格、酒的平衡性和最终调配的需求，决定是否进行苹果酸乳酸发酵。**博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的桃红葡萄酒**的颜色介于柚子与桃子之间（依照Centre du Rosé色卡），具有强烈的红色水果香气。过去5年，桃红葡萄酒的销量增长了35%，2015年的销量为170万瓶，而2020年的销量为近220万瓶。博若莱葡萄酒行业协会/Inter Beaujolais表示，博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒的销售**潜力**将在5到7年内，达到1000万瓶。

"目前消费者对桃红葡萄酒的期望是‘果味’‘清爽’‘酒精含量不高’，在博若莱/Beaujolais，拥有最佳成熟度的佳美葡萄能够满足这种要求。"博若莱葡萄种植者联盟/Alliance des Vignerons Bourgogne Beaujolais)常务董事蒂埃里◆勒涛度/Thierry Letortu如是说。

在技术和人力方面，博若莱的酒庄与酿酒合作社拥有技术和先进设备。

Agamy合作社的董事弗朗索瓦·罗斯/François Roth补充说："在过去的十年里，博若莱/Beaujolais展示了佳美在酿造桃红葡萄酒方面的潜力，在桃红葡萄酒市场上赢得了一席之地。如今，使用佳美酿造的桃红葡萄酒已经是葡萄酒爱好者和这类葡萄酒零售商公认的优秀新风格。在Agamy，我们一直努力提高酿酒技术。现在我们的博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒已经能够完全满足消费者预期，带来令人满意的体验。"

兰蒂涅/Lantignié酒庄的酿酒师弗里德雷克◆贝尔讷/Frédéric Berne最后说道："在使用佳美酿出了那种充满果味又精致的桃红葡萄酒后，我现在计划使用来自不同土壤（含粉红色花岗岩、青蓝色岩石、硅质土等）的佳美酿造桃红葡萄酒，向高端市场转移。"

2019年春季，博若莱葡萄酒行业协会/Inter Beaujolais请益普索/IPSOS（位于巴黎的一个市场研究公司）对博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒的销售潜力进行研究。研究表明，在法国拓展博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒产品的销售，可以为博若莱/Beaujolais和整个桃红葡萄酒市场带来额外的销售额：

 **29 %**

的法国人表示他们愿意尝试博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒，71%的人表示自己平时会喝博若莱/Beaujolais的葡萄酒，也愿意尝试博若莱/Beaujolais的桃红葡萄酒，

 **46 %**

的法国桃红葡萄酒消费者表示他们对博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒很感兴趣，其中有70%的消费者表示自己平时会消费桃红葡萄酒，也愿意尝试博若莱/Beaujolais的桃红葡萄酒。更可喜的是，85%的桃红酒消费者表示博若莱/Beaujolais桃红葡萄酒应该扩大销售以便更易购买。

至于**霞多丽**葡萄，它们在博若莱/Beaujolais地区表现出**惊人的特质**。该品种种植在葡萄园的最北部，与马孔内/Mâconnais接壤，延伸至索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône西南，位于利尔格斯/Liergues、勒布瓦多因特/Le Bois d'Oingt和布利/Bully之间的三角形区域。在博若莱/Beaujolais的核心地带，霞多丽葡萄园占到了3%。越来越多的葡萄种植者和酿酒师开始出产白葡萄酒，因为它们确实非常美味。霞多丽果实小而圆，成熟后会变成金黄色。得益于多样的土壤，这里的霞多丽尽显丰富和复杂。葡萄抵达车间后会被马上压碎，然后置于大槽/vat、橡木桶/barrel或大橡木桶/cask中发酵约两周，通常经酒泥陈酿。**博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的白葡萄酒**酒体平衡，入口清爽，圆润且细腻。博若莱/Beaujolais的白葡萄酒酒裙呈美丽的金色，酒体饱满，带有柑橘和白色果肉水果的香气，余味怡人。博若莱村庄/Beaujolais Villages的白葡萄酒表现出众，具有鲜明的花香和矿物气息，以及浓郁的香气。有些葡萄酒在窖藏后还可演化出更迷人的复杂性和集中度。.



“ 尽管博若莱/BEAUJOLAIS葡萄酒的良好声誉主要依赖红葡萄酒，
目前红葡萄酒也仍然是产区的主要产品，甚至有10个特级村/CRUS
只生产红葡萄酒——
但博若莱/BEAUJOLAIS产区
白葡萄酒和桃红葡萄酒的
酿造历史也同样悠久

为满足消费者的需要，博若莱/Beaujolais也和其他产区一样，在增加白葡萄酒和桃红葡萄酒的比重，好奇且热衷创新的博若莱/Beaujolais种植者兼酿酒师们始终关注客户需求，一直在发展直销业务，并通过提供种类不同和互补的葡萄酒来扩大产品线。

然而，除了适应市场，他们还必须加快葡萄园现代化，以应对气候变化和农业生态转型的挑战。”



博纳特·夏特莱/Bertrand Chatelet
SICAREX Beaujolais 董事



你 知道吗？

博若莱/Beaujolais真的有“天堂”！“天堂”指的是葡萄初榨汁，果味十足，单宁很低，在每年十月初举行的盛大集会上非常受欢迎。明亮的秋阳照耀下，欧德纳/Odenas村的“天堂酒节/Fête du Paradis”热闹非凡，葡萄种植者们与狂热的葡萄酒爱好者们欢聚一堂，亲切热烈地交流经验，共享佳酿。



春季： 葡萄藤苏醒



葡萄藤生长周期

-  **葡萄藤苏醒**
一个新的生长周期开始。
-  **萌芽**
幼芽萌发，蓬勃生长。
-  **生长**
新梢出现，嫩叶开始生长，未来的葡萄串已经在枝杈的底部依稀可见，称为“花序”。
-  **开花**
葡萄藤在春末开花，持续10-15天，每一个花序苞蕾都变成了葡萄浆果。

种植者的工作

-  **疏芽**
去除部分芽和新梢，减少叶片，使营养成分向结果枝条汇聚。
-  **与此同时，在酒窖中，**
葡萄酒在不同容器（vat/barrel/cask）中陈酿。
-  **装瓶**
上一年份的酒在夏天之前也可以进行装瓶。
-  **从春天到采收**
放大镜是种植者们最重要的伙伴！种植者们会使用放大镜仔细观察葡萄藤，以防病虫害。为此，他们还会借助有益的动物群体遏制不良情况。



夏季： 果串茁壮成长

葡萄藤生长周期

✦ 花期结束时

成功授粉的花朵会变成绿色的小浆果：这就是“坐果”。当小浆果们逐渐膨胀到互相接触簇拥挤压在一起，葡萄果串就会进入“生长停滞期”。

✦ 夏末

葡萄开始改变颜色，枝条也开始由绿色变为棕色。这意味着葡萄开始进入转色期，逐渐成熟，枝条硬化、木质化，转变为藤（开始准备迎接冬季的到来）。



种植者的工作

✦ 从耕地到除草

种植者们忙于土壤的耕作。



✦ 冠层管理

剪枝（夏剪）会剪掉多余的植株以促进结果和浆果的营养供给。修剪通过改善葡萄串的光照和果串的密度，使葡萄良好成熟。搭设棚架或者绑梢，抬升叶片，使叶片接受更大面积的阳光照射，免受土壤湿度的影响。

✦ 与此同时，在酒窖中，

准备发酵容器车间为下一个采收期做好准备：清洁并检查发酵容器、压榨设备等全部酿酒用具。

✦ 采收

持续10天或更长时间，采收者们会背着篮子，一手拿着园艺剪刀，一手拎桶穿梭在博若莱/Beaujolais的葡萄园中，手工采摘珍贵的果串，这些葡萄稍后就会被酿成红、桃红和白葡萄酒。

✦ 酿酒

在采收期，他们会在当天早些时候采摘葡萄并送达酒窖，随后根据酿酒师的选择进入酿造环节，这是一个需要全神贯注的阶段：发酵过程中会穿插淋皮和压帽，以便萃取理想的单宁，为葡萄酒带来更好的结构感和陈年潜力。

✦ 酒精发酵

进入酒精发酵环节，上一环节中自然流出的果汁会被率先排出，这些果汁叫做“自流汁”，随后剩下的葡萄会被压榨，获得压榨汁，然后将两种果汁混合进行发酵。发酵完成后就进入熟成阶段。陈年方式取决于酿酒师的选择（比如选择使用惰性容器或橡木桶）。



秋季： 博若莱/BEAUJOLAIS的美丽季节！



葡萄藤生长周期

- ✧ 葡萄叶
佳美和霞多丽换上了华贵的金色叶片。
- ✧ 在休眠之前
植株通过叶片的叶绿素转化为淀粉，氨基酸和矿物元素，以补充能量。
- ✧ 秋季中旬
美丽的叶片开始凋落，葡萄藤进入生长休止期，也就是俗称的“休眠期”。

种植者的工作

- ✧ 欣喜
在葡萄园的工作已经完成，酿酒工序正在按部就班进行，一个年份宣告结束，评估完成后会开始计划下一年的工作。

- ✧ 补种
包括移除枯死的葡萄藤，取而代之地，在仍有产出的葡萄藤旁边种植幼苗。



冬季： 休养生息

葡萄藤生长周期

✧ 葡萄藤
进入生长休眠期。



种植者的工作

✧ 整型

冬季修剪通常在11月到3月之间进行，有助于控制每株葡萄果实的质量和数量。在博若莱/Beaujolais产区，最常见的是高杯型/gobelet架型。葡萄藤主干短，枝干形成皇冠状。目前，葡萄园中的单高登式/single cordon架型日渐普及，这种修剪式样更适应气候变化和环保标准。冬季也是进行地块维护的季节（如：更换损坏的网线和木桩等）。

✧ 在酒窖中

葡萄酒正在进一步熟成，需要耐心等待至少到来年春天。种植者兼酿酒师们也可以选择延长熟成期，以发挥葡萄酒的全部潜力。





土壤、葡萄藤、人

景色随着时间的流逝不断演化。通过改造，这里的土壤、气候、植物和动物协调统一地融合在了一起，生活在这里的人们把这一过程看作是一次次征服之旅。

宽广的索恩河谷，随后有了农作物和牲畜，然后是一排排藤蔓，藤蔓逐渐延伸到缓坡，最终抵达博若莱/Beaujolais的山麓丘陵。



有利的气候条件

博若莱/Beaujolais产区主要受到大陆性气候，海洋性气候和地中海气候这法国三大气候因素的影响。气候温和（平均气温11.5°C），夏，冬差异显著。最高海拔为1000米的上博若莱/Haut-Beaujolais山脉是葡萄园的屏障，而索恩河起到了调节温差的作用。博若莱/Beaujolais产区平均降雨量750毫米/年，山坡朝向主要为东面和南面，让葡萄藤充分接受光照。





葡萄园管理

大约15年前，在博若莱葡萄种植者联盟/Union des Vignerons du Beaujolais的推动下，葡萄园的管理方式进行了彻底改革。2009年，博若莱/Beaujolais使用合法的新规范认证取代了原有法令，旨在推广更环保的葡萄酒生产方式，降低生产成本，确保葡萄酒质量，并有效传承。

高杯型/gobelet逐渐减少，扇形、单高登、双居由或沙美式/Charme日渐普及。博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages批准的最低种植密度是5000株，博若莱特级村/Beaujolais Crus的最低种植密度是6000株。





采收

手工采收仍然是**最主要的**采收方式，因为它适应传统的葡萄园管理、多斜坡的地理环境和友好且颇具博若莱/Beaujolais风格的酿酒方法。在地势较为平缓的地区，则可以进行组织化程度更高的机械采收。

博若莱/Beaujolais是一个“单一葡萄品种”产区：桃红葡萄酒和红葡萄酒使用100%佳美葡萄酿造，白葡萄酒使用100%霞多丽酿造。采收日期须考虑各地块的果实糖分累积以及酚类芳香物质的成熟度。过早采收会使葡萄酒植物香气过重，而太晚采收则会使葡萄酒缺乏新鲜感和酒精含量过高。



酿酒的奥秘

传统的博若莱/Beaujolais酿酒法非常独特，酿出的葡萄酒果味突出，芳香爽脆，区域特征鲜明。这种酿酒法采用半二氧化碳浸渍法，葡萄手工采收后整串置于大槽内，不去梗，最大限度保持果串完整性以萃取理想的颜色和单宁。积压在槽底的果串自然地释放出果汁，酒精发酵自然进行或在监督下进行，发酵过程中释放的二氧化碳会造成大槽内缺氧，迫使顶层完整的葡萄进行无氧代谢（细胞内发酵，赋予葡萄酒果味），浸渍结束后排出果汁。

发酵过的葡萄被压榨。将压榨汁和之前的自流汁在容器中混合，进行酒精发酵。第二次发酵称为苹果酸乳酸发酵，即：苹果酸转化为乳酸，这一过程会使酸度降低。发酵时长根据不同葡萄酒类型而定，酿造博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的新酒大致需要几天，酿造需要窖藏的（包括那些需要在大小橡木桶中陈酿的葡萄酒）可能需要几周。

整串发酵依然是博若莱/Beaujolais的传统，但不再是唯一，从部分或全部去梗、浸渍时间，酿酒温度以及萃取技术的变化可以看出，有多少酿酒师，就有多少种酿造方法。





博若莱/BEAUJOLAIS葡萄园

致力于 环境保护

作为先驱，博若莱/Beaujolais葡萄酒产区早在政府发布相关规定前便推行各类可持续环保举措。早在1989年，积极的葡萄种植者们就已经仔细研究了他们的葡萄园，并制定了合理的可持续培育和耕作方案。

如今，葡萄种植者们正在为更美好的农业前景共同努力，致力于创造兼顾环境、经济和社会效益的高性能**生态农业**模式，最大限度保护自然资源。这意味着保持或重建种植区域的生物多样性，限制各类人为干预，保护土壤生命和水质，并恢复多样化的自然景观。





高环保价值认证/HVE起源于法国环境论坛/Grenelle de l'Environnement，是基于自愿承诺而进行认证的系统，主要用于认证种植与耕作无害于环境，侧重于四个方面：生物多样性，植物检疫、产品的使用、施肥和水资源管理。2021年，博若莱产区有超过500座葡萄园获得了**高环保价值/HVE**认证，是法国最积极获取这一认证的产区之一。



生态环境种植协会/Terra Vitis在1998年成立于博若莱，以尊重大自然和人类为动机，召集了要求严格的葡萄种植者们。2021年，在博若莱/Beaujolais产区，加入这一组织的成员已超过80人，其中既有新一代种植者也有传统酒庄，共同目标是维护健康、可持续的葡萄栽培。该组织对产品和公司的认证基于可持续发展的三大支柱的确立，受法国农业和食品部认可。每年，其认证规范中的80个关键点由独立的、经过认证的第三方组织进行审核。自成立至今，生态环境种植协会/Terra Vitis始终以保护人类、自然环境和葡萄园的经济发展前景为宗旨，用严苛的标准规范种植者们的葡萄园管理方案，自2020年起，该组织的认证也包含高环保价值/HVE的全部三级认证。



在2021年初，博若莱/Beaujolais有超过250个葡萄酒庄开始实施**有机管理**或开始进行相关改造。这一欧洲认证旨在促进生态环境的天然平衡，以最大限度减少人为干预，禁止人工合成化学品的使用。



大约有十名博若莱/Beaujolais的种植者承诺采用德米特/Demeter**生物动力农业方案**。德米特/Demeter认证提倡使用顺应宇宙自然周期的生物动力学产品，以此为生态系统带来积极影响。



企业社会责任/CSR认证用于认证企业承诺并采取行动支持可持续发展。这一认证的内容受国际标准(ISO 26 000)限定，即：企业应为其对社会和自然环境的判断和影响负责，这种责任感应透过道德和透明的行为表达。CSR会将环境问题、社会问题（员工的健康与安全、消费者与居民等）和经济问题（公司的可持续发展能力、与消费者和供应商的关系、与地区的联系等）纳入考量。具有社会责任感的企业应了解其所有利益相关方的详细情况并与之一道践行可持续发展战略。在博若莱，目前已有一些企业做出了承诺，比如SICAREX Beaujolais，已获得了独立的外部评估机构的认可，并被授予了CSR认证。



“独行快 众行远”

这是博若莱/Beaujolais的种植者与酒商们所信奉的谚语，他们关心环境和葡萄园的未来，正结伴在葡萄园试验和构建更可持续、更高效和更环保的农业方案。

他们组建团队，以便与更多区域内以及全法境内采用生态农耕方案的种植者们交流经验心得，根据实际需要和问题进行有针对有重点的实验。他们的目标是在整个博若莱地区进行试验并分享他们的发现，以此推广生态农业，帮助葡萄园应对未来的气候和社会变化。

弗洛伦斯♦艾尔朵/Florence Hertaut

罗纳河农业协会/Chambre d'Agriculture du Rhône
葡萄栽培和酿酒学顾问



你
知道吗？

博若莱/BEAUJOLAIS的葡萄园是 “英勇”的葡萄园

博若莱/Beaujolais的山地丘陵平均海拔300米，最高达600多米，山坡上种植着成排的葡萄藤。博若莱/Beaujolais与奥弗涅-罗纳-阿尔卑斯大区/Auvergne-Rhône-Alpes的罗帝丘/Côte-Rôtie，班努斯-科利瓦尔/Banyuls-Collioure，奥斯特山谷/Vallée d'Aoste，皮埃蒙特/Piémont，杜罗河/Douro以及世界各地其他葡萄酒产区一样，是国际山地葡萄栽培研究与保护中心/CERVIM的成员之一。

种植在海拔500米以上或坡度超过30%的坡地上（CERVIM定义的阈值）的葡萄园被称为“英勇”葡萄园。这是因为高山陡坡环境从文化、生态和地理三方面给葡萄种植和种植者带来了极大挑战。在这种环境中，种植者的工作极为艰辛，所以受人敬仰。博若莱/Beaujolais目前有8900个地块包含“极陡坡（坡度超过30%）”，面积近3000公顷。区坎西耶/Quincié-en-Beaujolais是最陡峭的村庄，有90多公顷的土地在坡度超过30%的斜坡上，希露博/Chiroubles特级村有近60公顷的土地在陡峭的斜坡上。





“博若莱/BEAUJOLAIS 新时代” 有灵魂的葡萄园

对正在探索土地和两种独特葡萄品种的新生代葡萄酒种植者和酿酒师们来说，博若莱/Beaujolais就像一个永不关门的游乐场。博若莱有着充满希望的风土条件。沿着前辈的足迹，这些新开拓者们正在书写新的历史。有着先辈的经验和专业知识，充满活力的下一代定能展现出博若莱葡萄园的新风貌。

历史回顾

葡萄园的里程碑事件

博若莱的葡萄园历史悠久，其中涌现了许多标志性人物，罗马人是葡萄栽植的先驱。通常被当做葡萄园历史开端的尤力拿斯/Juliénas特级村的名字很可能与尤利乌斯♦凯撒/Jules César密切相关。在中世纪时期，与地方领主据地（十三世纪第三大领地）同名的博热村/Beaujeu坐落于群山之中，博若莱/Beaujolais产区也由此得名。

博热/Beaujeu至今仍为葡萄园的历史中心，但如今的名称为索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône。马孔伯爵、里昂大主教和克鲁尼修道院都拥有这片葡萄园的土地，并为葡萄园的发展做出了贡献。

更多信息以及八位影响葡萄园的著名人物，请参考下面里程碑事件概览。

10 世纪

博热/Beaujeu的第一位领主贝罗/Beraud和妻子万德莫/Vandemode在维利-墨贡/Millie-Morgon附近捐赠了一块葡萄园地。不幸的是，在近450年的时间里，博热/Beaujeu的历代领主和相邻领地的领主不断发生冲突，未能给葡萄种植营造一个安宁的环境。

13 世纪

博热领地载入法国史册，博若莱产区历史之都博热城与博热领地同名，位于里昂北部，博若莱产区因此得名。

17 世纪

葡萄种植迅速发展。这段时期标志着葡萄园的蓬勃发展。靠近索恩河/Saône和罗纳河/Rhône，带动了城市发展，葡萄酒业兴起并转向里昂寻求市场。**博若莱/Beaujolais成为了里昂传统小酒馆/bouchons的主要葡萄酒供应地。**那时的葡萄酒使用名为“pot”的容器盛放，在餐桌上必不可少。

16 世纪

与其他农产品相比，葡萄酒产量仍然很少，且仅供当地消费。

1938

AOC产区确立：
布鲁依/Brouilly、
布鲁依丘/Côte de Brouilly
和尤力拿斯/Juliénas。

1937

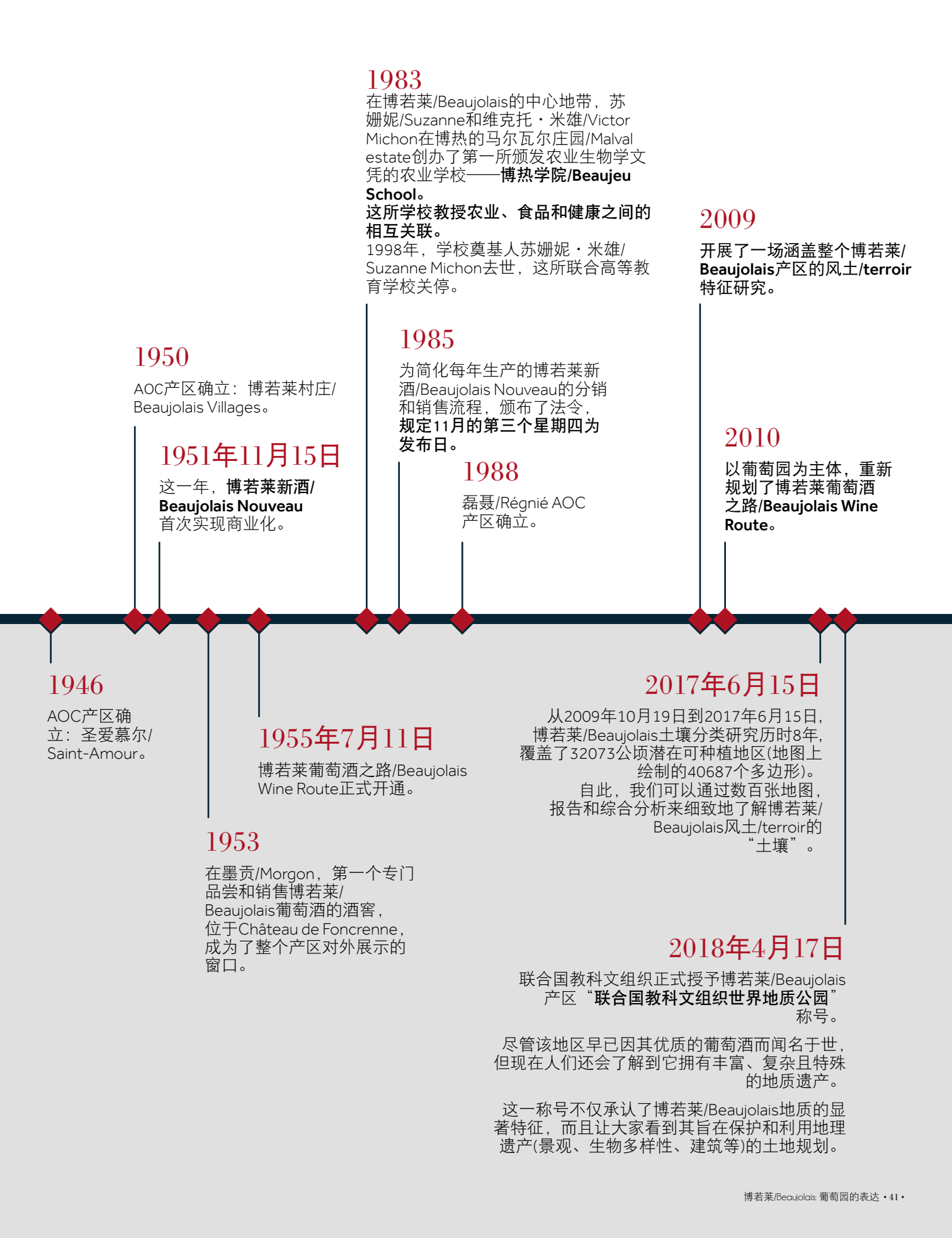
AOC产区确立：博若莱/Beaujolais。

1936

AOC产区确立：
希露博/Chiroubles、
橡纳/Chénas、福乐莉/Fleurie、墨贡/Morgon 以及风车磨坊/Moulin-à-Vent。

1927

第一家博若莱酿酒合作社：Cave des Producteurs des Grands Vins de Fleurie在博若莱开业。



葡萄酒 与时俱进

博若莱/ Beaujolais 的历史名人

◆ 贝诺特◆拉克莱/BENOÎT RACLET

(1780年罗昂/Roanne-1844年圣日耳曼昂布里奥奈/Saint-Germain-en-Brionnais)
葡萄藤热杀菌的发明者。作为罗曼尼切-索林斯/Romanèche-Thorins地区的一名执法人员和葡萄种植者，贝诺特◆拉克莱发明了一种方法，解决了19世纪上半叶毁坏葡萄藤的“卷叶蛾”虫害问题。在他所在的拉皮埃尔村庄，拉克莱的家庭厨师每天都会将温热的洗碗水浇在葡萄藤上，使其茁壮成长。这种“拉克莱法”在当时被认为是最经济有效的消毒法。博若莱的葡萄种植者每年十月底都会组织拉克莱节，以此纪念他的贡献。

◆ 克劳德◆伯纳德/CLAUDE BERNARD 医生

(1813年圣朱利安苏蒙梅拉斯/Saint-Julien-sous-Montmelas-1878年巴黎)
实验医学和现代医学的创始人之一。在圣朱利安/Saint-Julien，专为他修建了一座博物馆，供游客了解他的一生以及对葡萄种植的研究。

◆ 维克多◆普利亚特/VICTOR PULLIAT

(1827-1896-奇鲁布莱/Chiroubles)
他是一名葡萄品种学家，对美国砧木进行了研究，为葡萄根瘤病流行后的葡萄园复苏做出了贡献。

◆ 维克托◆韦尔莫雷尔/VICTOR VERMOREL

(1848年博勒加德/Beauregard-1927年索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône)
他在自己家族位于索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône的农场机械车间里建立了一个辐射全球品种的葡萄种植实验区。他的发明（注射器和喷雾器）在19世纪后期为抗击白粉病做出了贡献。

◆ 玛格丽特◆查伯特/MARGUERITE CHABERT

(1899年-1992年-福乐莉/Fleurie)
1932年，玛格丽特的父亲当选为福乐莉酿酒合作社的主席，在开车接送父亲上下班的过程中，年轻的她开始接触葡萄种植与酿酒文化，为此深深着迷。于是理所当然地答应在父亲死后负责接管合作社。1946年，玛格丽特按照约定接手，随后勤奋工作了近40年，致力于发展壮大这个组织。作为法国第一位也是唯一一位合作社的女性主席，她凭借强烈的个性在一个男性主导的环境中坚决贯彻自己的理念。1975年，她被授予法国荣誉军团勋章，代表了她的家乡博若莱对她的认可。

◆ 路易·布雷查德/LOUIS BRÉCHARD

(1904-2000-沙梅莱/Chamelet)

路易·布雷查德时常被昵称为“布雷查德爸爸”，他是一位种植者，也是热诚的葡萄种植者工会成员。他担任博若莱葡萄酒联盟主席长达20年，被一些人认为是博若莱新酒/Beaujolais Nouveau的创始人之一。

◆ 朱尔斯·肖维特/JULES CHAUVET

(1907-1989-尚佩尔-德-吉恩凯/La Chapelle-de-Guinchay)

朱尔斯是一名酿酒师兼酒商，来自尚佩尔-德-吉恩凯。他不仅拥有出色的酿酒和品酒技能，也是相当出色的化学家，他研究过酵母、苹果酸乳酸发酵和二氧化碳浸渍法。他能言善道，为贯彻信念不遗余力，被认为是自然葡萄酒运动之父。他在葡萄酒化学和品鉴方面留下了独特的科学成果。

◆ 苏姗妮/SUZANNE和维克托·米雄/VICTOR MICHON

(博若学院/Beaujeu School: 1983 - 1998)

两人在博若莱/Beaujolais中心开设了农业生物学校。苏姗妮和维克托夫妇是前卫的分子和生态学家，居住在博若的马尔瓦尔庄园/Malval estate。二人开创了一种新的农业模式，即：基于农业、食品和健康之间的关联衍生的“生物动力学农法”。为教授和推广生物动力农法，他们创办了博若学院/Beaujeu School。1983年至1998年间，苏姗妮和维克托与教师们一起培训未来的农民，教授传统农耕法之外的替代耕作法（如生态农业法、永续农业法等）也教授常见的农法和原理。在这所真正的农业学校里，老师们是农业生态学家、生物动力学家、永续农业学家、顺势疗法兽医、植物治疗师和土壤微生物学家。众多在各自的专业领域大放异彩的著名教授们曾在此相会，如：罗杰·杜兰德/Roger Durand，马克斯·莱格利斯/Max Léglise，皮埃尔·拉比/Pierre Rabhi，艾米莉亚·哈泽利普/Emilia Hazelip，莉迪亚/Lydia和克劳德·布吉尼翁/Claude Bourguignon，伯纳德·贝特/Bernard Berthet……他们一起创建了有机葡萄栽培参考体系，博若学院/Beaujeu School也因此闻名于世。博若学院/Beaujeu School的教育理念是多元化教育和广泛传播，因此，在学校开办期间，有来自18个不同国家的500多名学生。1998年，学校的奠基人苏姗妮·米雄/Suzanne Michon不幸逝世，学校关停。

◆ 乔治·杜博夫/GEORGES DUBOËUF

(1933年索恩河畔克雷什/Crêches-sur-Saône-2020年罗曼尼切-索林斯/Romanèche-Thorins)

乔治有时被戏称为博若莱/Beaujolais的“教皇”或“国王”，他来自一个历史悠久的葡萄种植酿酒世家。1964年，乔治在罗曼尼切-索林斯/Romanèche-Thorins定居，建立了博若莱/Beaujolais和马孔的葡萄酒贸易。凭借出色的葡萄酒鉴赏力，他努力发掘葡萄种植酿造们的才能，不断强调伟大的风土/terroir特征。他周游列国，与保罗·博古斯/Paul Bocuse、皮埃尔·特罗斯格罗斯/Pierre Troisgros和盖伊·萨沃伊/Guy Savoy等著名主厨一起推广他的葡萄酒，宛如一位不知疲倦的产区大使。他还组织过大型国际活动，为提升博若莱新酒/Beaujolais Nouveau的声誉做出了巨大贡献。1993年，乔治创立了专门展示葡萄园和葡萄酒的杜博夫葡萄酒博物馆/Hameau Duboeuf，为葡萄酒的传播交流开辟了新颖的道路。

全能百搭的葡萄酒

无论是博若莱/Beaujolais的红葡萄酒，还是白葡萄酒或是桃红葡萄酒，都可以作为开胃酒或佐餐酒。桃红葡萄酒和红葡萄酒可以与里昂特色菜以及其它地方如亚洲的鱼类或当地菜式搭配得很好。博若莱/Beaujolais白葡萄酒可以陪伴佳宴始终，既可做开胃酒，又可以搭配新鲜山羊奶酪，还可佐通贝斯/Dombes产的鲤鱼。











博若莱的红、白、桃红葡萄酒，
都因其复杂爽脆的果味而令人着迷，
它们在每个珍贵的时刻，
传递着**分享精神**

首先是博若莱的节日之选系列/**Festive Beaujolais**: 即博若莱新酒/Beaujolais Nouveau。见多识广又充满好奇的新一代消费者钟情于它们的果味，并在每年11月的第三个星期四一起庆祝最新年份的发布。博若莱/Beaujolais始终延续着庆祝传统，每一年都会邀请数以百万的全球葡萄酒爱好者欢聚一堂。当然，这一活动之所以备受好评，是因为每年的博若莱新酒/Beaujolais Nouveau都会带来令人惊喜的不同创意。



然后是博若莱的风土之选系列/**Expressive Beaujolais**，它通常出现在时尚餐厅、葡萄酒吧和小酒馆中，源源不断的美酒使人滔滔不绝，目之所及，处处呈现着经典的“博若莱时光”：悠闲别致的博若莱美酒美食会/**Beaujonomie**氛围中，传统菜肴在风土之选系列的配衬下焕发着新鲜光彩。

博若莱美酒美食会/Beaujonomie不仅是一个概念，而是一种哲学，一种精神状态，宣扬共享精神、鼓励交流、促进探索和重新发现葡萄园。博若莱人信奉的博若莱美酒美食会/**Beaujonomie**的价值观具有普适性，并在当今尤其是当代的人们中产生共鸣，他们寻求超越虚拟的、落到实处的社会交往能力。

每年初夏，在**博若莱美酒美食会/Beaujonomie**庆祝活动中，风土之选系列总是最受欢迎。整整一周的时间，葡萄酒爱好者们围坐在大桌旁为法式生活艺术举杯。主厨和酿酒师们一起创造温暖时刻，让大家在博若莱/**Beaujolais**的50多个庄园、酒窖和房屋中社交，讲故事，享受美食与美酒带来的美好时光。

Bienvenue en
Beaujonomie



新颖的“小馆食趣”，
真实风味，只为**分享**



分享餐桌：

大型聚餐或简单却别致的大套餐 /
table d'hôte

分享葡萄酒：

博若莱的风土之选：用1.5升的大瓶奉上，
随着酿酒师的徐徐道来，开启品酒盛宴吧。



分享佳肴：

客人们彼此共享菜肴，主人奉上美味佳肴，
随后宾客可以自行取用。

最后，还有博若莱的**卓越甄选系列/Exceptional Beaujolais**。博若莱人希望生产反映风土/terroir特性的绝美佳酿。他们来自杰出村庄的优质地块，述说着当地风土/terroir。SIGALES对博若莱/Beaujolais产区风土/terroir特征的全面考察，对土壤进行了深入的分析研究，使得技艺娴熟的葡萄种植者们对博若莱/Beaujolais土壤的透彻了解，提炼了每个风土/terroir的特质，才能生产出顶级佳酿。卓越甄选果味浓郁，层次丰富且具有很好的陈酿潜力，非常适合在一些重要时刻与家人或挚友分享。

在博若莱/Beaujolais，随着优质葡萄酒的发展，土地价值化项目（lieux-dits和Dénominations Géographiques Complémentaires）也在进行中。





博若莱/BEAUJOLAIS的12个产区：深入解读

博若莱/Beaujolais产区覆盖了从马孔南部到里昂北部的广大地区，包含12个AOC产区，葡萄种植面积达14500公顷，佳美是这里最主要的品种（占97%）。大区AOC产区大部分位于南部，而特级村/Crus在北部。产区**风土/terroir多样**：在葡萄园的南部，土壤常为黏土，有时是石灰质黏土，地貌上以连绵不断的丘陵为特征，而北部多半是沙质土壤，一半源于花岗岩。博若莱/Beaujolais的土壤特性研究揭示了300多种土壤类型，地质学家绘制了12个产区各自的土壤地图，并为葡萄种植者们描述和分析了这些土壤类型。葡萄酒在声誉、使用、品质、感官体验等诸多方面别具一格，都要归因于博若莱/Beaujolais风土/terroir的风情万千。如今，参与葡萄园活动的人们对环绕他们周围、他们每天耕作的土壤有了更好的了解，就可以更好地保护土壤，提升此地出产的葡萄酒品质。

从南到北，探索博若莱/Beaujolais的12个AOC产区：节日之选、风土之选和卓越甄选。







博若莱/BEAUJOLAIS 和博若莱村庄/ BEAUJOLAIS VILLAGES: 三种颜色

博若莱村庄/Beaujolais Villages位于葡萄园的中心，环绕着山坡上10个特级村/Crus。而博若莱/Beaujolais一直伸展到葡萄园的最东北端，但主要位于南部，一直延伸到里昂。

博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的红、白和桃红葡萄酒入口时便会给人愉悦之感，馥郁的芳香，轻松易饮。它们也可以具有陈年能力，在酒窖静置数年后再享用（比如那些产自山坡的葡萄酒）。



博若莱法定产区/ BEAUJOLAIS AOC

三种颜色区域划分

包含省份：罗纳省和索恩-卢瓦尔省

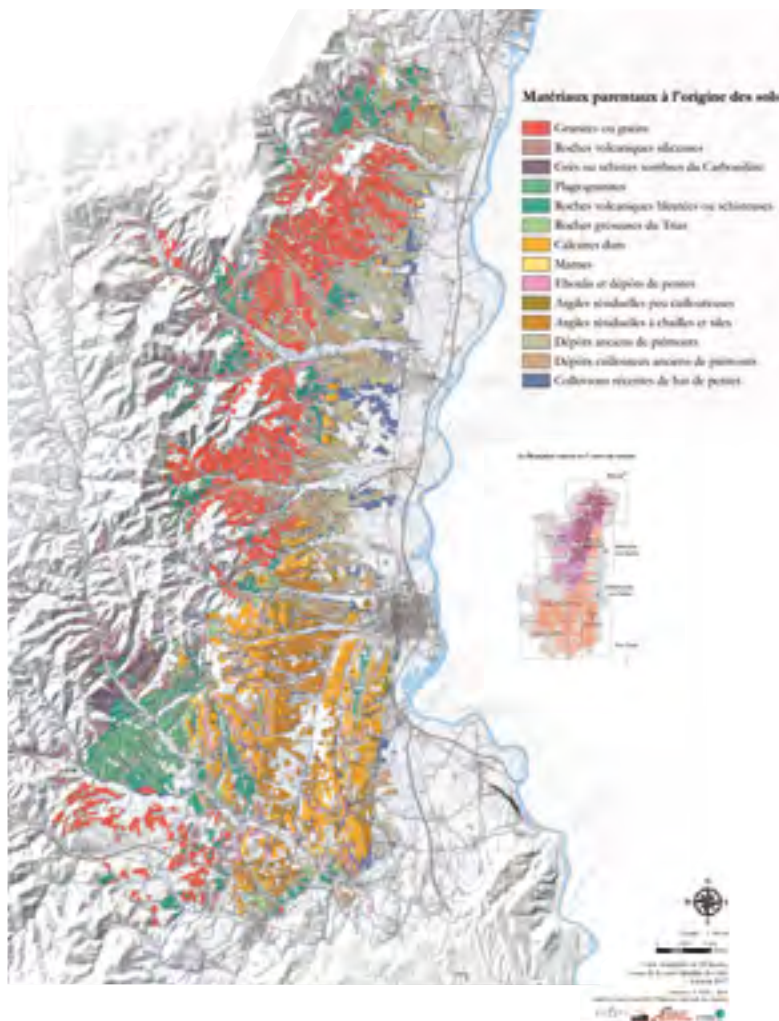
可耕种土地面积：3930公顷

平均海拔：318米

葡萄品种：佳美和霞多丽

风土/terroir：在博若莱/Beaujolais产区南部有着最大的AOC产区，分布着由中生代（砂岩、白色石灰岩、牡蛎石灰岩、金色石块）泥灰岩或硬石灰岩生成的典型土壤。再往东，有一些大型的页岩和火山岩。从所有特级村/Crus的东部边界到马孔的边界，分布着结构古老的土壤，这些土壤来自海拔最低的山麓。博若莱/Beaujolais AOC几乎拥有所有的母材（母岩），且土壤的平均深度大于其他特级村/Crus和博若莱村庄/Beaujolais Villages。尽管如此，这里还是有近2000公顷贫瘠或特贫瘠土地。

特征：诱人、清新、爽脆



这不仅是地区级法定产区，也是博若莱/Beaujolais最大的AOC，产区覆盖72个镇的所有葡萄园，主要位于阿尔布雷勒/Arbresle和贝尔维尔/Belleville之间的葡萄园南部，还包括几块博若莱/Beaujolais特级村/Crus东部的坡地，最远可到圣爱慕尔/Saint-Amour。产区内有超过300公顷的土地专门用于生产博若莱/Beaujolais AOC白葡萄酒。霞多丽/Chardonnay主要种植于葡萄园最北部和南部，在利尔格斯/Liergues、勒布瓦多因特/Le Bois d'Oingt 和布利/Bully镇周边。

红葡萄酒

经典而醉人，爽脆而芳香，胭脂红色的酒体散发出红色浆果和香料的芬芳，诱人、柔和而清爽。红葡萄酒在博若莱/Beaujolais AOC产量中占比最高，一年四季的各种场合都可以开怀畅饮，尽情享受它强烈而持久的花果芳香。

桃红葡萄酒

迷人，精致，活泼，可爱的桃红色闪闪发光。红色水果和柑橘类果实的香气丰富浓郁。清爽提神，纯粹的快乐享受。

白葡萄酒

果感十足，滋味丰富，晶莹的淡黄色会随时间流逝逐渐变为金黄，散发着白色肉质果实和柑橘类果实（如柚子）的香气。咸鲜美味，余韵迷人，清新爽口易饮。



你知道吗？

Territoire des Pierres Dorées（意为：金色石块之地）常被人叫做“法国的小托斯卡纳”，因为这里与意大利锡耶纳的奥尔恰谷/Val d'Orcia拥有相似的黏土-石灰岩山地。目前正朝着成为博若莱/Beaujolais 产区的补充地理标识/DGC而不懈努力。届时，将有45个市镇被划入金色石块/Pierres Dorées，产区面积可达1500-2000公顷（占博若莱/Beaujolais AOC产区的四分之一到三分之一），包括西部的里沃莱/Rivolet，东部的索恩/Saône，南部的阿尔布雷勒/Arbresle，北部的圣朱利安/Saint-Julien。目前，该地区正在接受法国原产地命名管理局/INAO进行的生产条件和地区方面的确认。“博若莱/Beaujolais金色石块/Pierres Dorées”已经为众多博若莱/Beaujolais酒庄和贸易机构承认，酒款标识上已有“金色石块/Pierres Dorées”字样。

“博若莱/Beaujolais金色石块/Pierres Dorées”计划始于15年前，当时，一小群葡萄种植者聚集在“金色石块/Pierres Dorées”地区，决定为这里的风土/terroir和葡萄酒申请身份认证。当前，约有100名种植者承认“金色石块/Pierres Dorées”。葡萄园分布在海拔170-700米范围内，凸显了这里的丘陵地势。

金色石块产区汇集了45个博若莱/Beaujolais产区村庄，由四个主要地质区域构成。西南部的粒状岩石构成均质的，以粗砂为主的土壤，可以追溯到3.2亿年前的花岗岩（特级村/Crus 的标志性土壤）和博若莱/Beaujolais最古老的岩石片麻岩（已有5亿多年的历史）。在阿塞格山谷/Vallée de l'Azergues，多种岩浆岩和变质岩形成了同样多变的土壤，斜长花岗岩形成的土壤含沙量更大，蓝色火山岩上层的土壤有更多的粉质砂，而山谷上游的土壤则主要由石炭纪时期的砂岩、深色页岩和火山凝灰岩构成。

中生代（三叠纪和里阿斯统时期）的沉积岩占据了金色石块的东半部，牡蛎石灰岩、海百合石灰岩（金色石块），鲕粒灰岩（卢塞奈/Lucenay 石）与泥灰岩和砂岩交织分布。波米耶/Pommiers 地区石灰岩山脉以西的高原广阔覆盖着残存的灰岩结核黏土（石灰岩缓慢溶解而成），另一小部分地区则由古老的冲积层发展而来。金色石块产区地质结构的复杂性成就了具有非常多样、香气丰富的红、白、桃红葡萄酒，它们都具有陈年潜力。

博若莱村庄法定产区/ BEAUJOLAIS VILLAGES AOC

多样风土/TERROIR, 多种佳酿

包含省份：罗纳省和索恩-卢瓦尔省

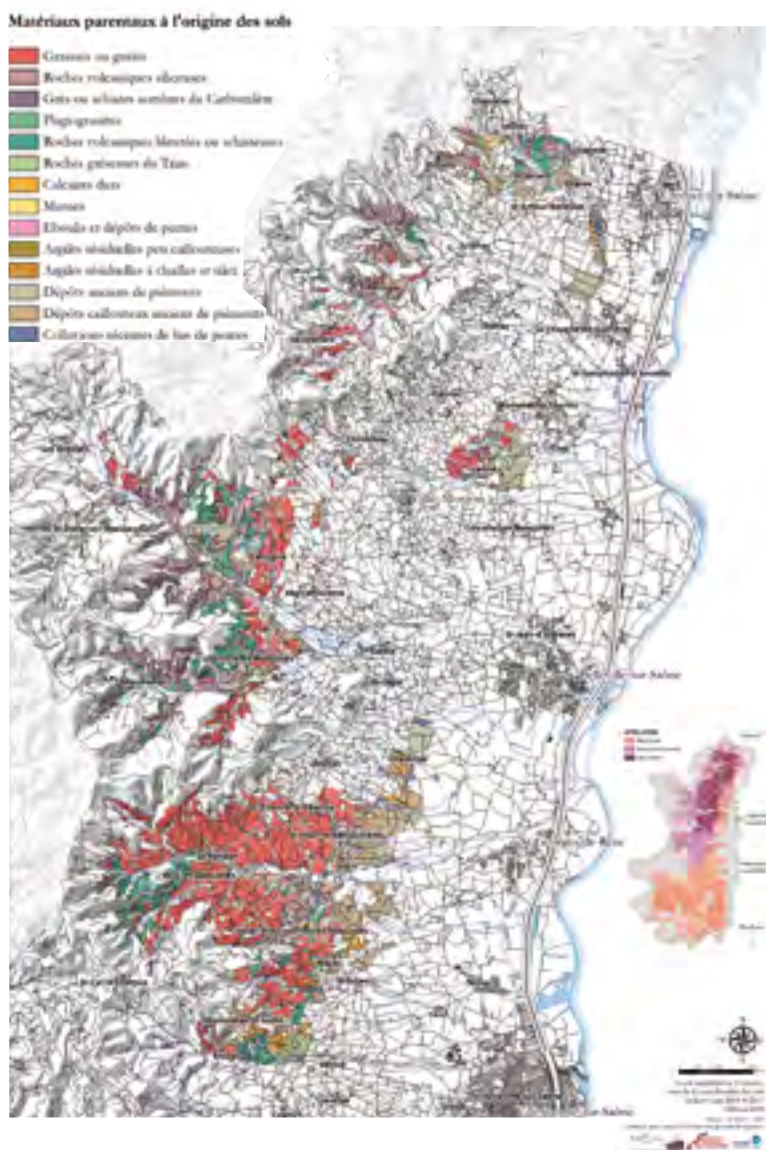
可耕种土地面积：3390公顷

平均海拔：332米

葡萄品种：佳美和霞多丽

风土/terroir：地势陡峭（有时坡度高达50%）。斜坡朝向为东-南-东，花岗岩，沙质土壤，混有一些火山沉积岩。该产区是平均坡度最陡的产区之一，从地理上看，博若莱村庄/Beaujolais Villages的大部分市镇都位于相当遥远的西部且海拔位置偏高，因此，这里的地形和地质构成非常原始（片麻岩、各类青蓝色岩石、石炭纪的砂岩或深色页岩、花岗岩等）。这个产区只有很少的石灰石、泥灰土、古老的冲积层或新近形成的崩积层。

特征：涵盖三个区域（南部-中部-特级村区域）
易饮、有结构感、圆润



博若莱村庄/Beaujolais Villages产区位于葡萄种植区的北部，覆盖38个村庄。地势陡峭的葡萄园呈东-南-东形态分布在海拔200至500米之间，围绕着产区北半边的10个博若莱/Beaujolais特级村/Crus，这里的土壤种类和博若莱村庄的土壤种类一样丰富。产出的葡萄酒品质介于博若莱/Beaujolais大区和特级村之间，既可在年轻期饮用，也可以窖藏几年后饮用。博若莱村庄/Beaujolais Villages南部区域生产的葡萄酒顺口易饮，果味浓郁;中部区域的比较饱满，层次感更强;特级村/Crus产出的葡萄酒酒体更为紧实、入口更为圆润。

红葡萄酒

“村庄”的红葡萄酒果味丰富，比博若莱/Beaujolais AOC具有更多复杂度和结构感，整体口感和谐，拥有味蕾上的集中度，有着令人印象深刻的红色水果香气，既可在年轻期饮用，也适合陈酿。

桃红葡萄酒

活泼，味道丰富，肉感鲜明，色泽剔透，闪闪发光。入口后，水果风味极富表现力。强烈集中，果味十足，芳香怡人，质感圆润，清爽，顺滑。

白葡萄酒

这里的白葡萄酒具有强烈的花香和矿物气息，某些特殊年份的风味更加强烈复杂，可窖藏几年。



(还有……)

你
知道吗?

博若莱村庄/Beaujolais Villages是法国第一个使用“村庄”一词的产区。博若莱村庄/Beaujolais Villages会标明市镇名以示葡萄的产地来源，如：博若莱◆昆西/Beaujolais Quincié，博若莱◆兰蒂涅/Beaujolais Lantignié，博若莱◆莱恩斯/Beaujolais Leynes，博若莱◆勒佩龙/Beaujolais Le Perréon，博若莱◆布莱斯/Beaujolais Blacé 和博若莱◆兰奇/Beaujolais Lancié。

粉红色花岗岩和青石混合，是博若莱/Beaujolais北部特级村/Cru风土的特点，也是兰蒂涅/Lantignié产区的地质特征。2015年，兰蒂涅一名葡萄园主弗雷德里克◆伯恩倡议所有渴望提升产地风土美感且尊重自然环境的园主联合起来。两年后，“兰蒂涅葡萄种植者及风土/Vignerons et Terroirs de Lantignié”协会成立，对所有希望提高博若莱/Beaujolais等级的当地葡萄种植者开放。兰蒂涅/Lantignié原产地升级为“特级村/Cru”的申请已经提交到博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的保护和管理机构。兰蒂涅/Lantignié对未来的发展规划众多：开发土地；为葡萄种植者提供满足酿造需求的工具以充分发挥他们的潜力；为推广良好的生态农业实践方法开辟道路。

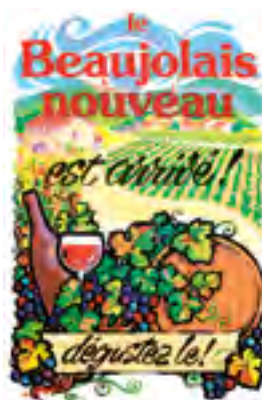
博若莱新酒/ BEAUJOLAIS NOUVEAU 传奇

近70年来，博若莱/Beaujolais葡萄园一直延续着博若莱新酒/Beaujolais Nouveau的原始节日DNA，博若莱/Beaujolais葡萄酒不仅声名远播，也是有史以来最能代表**享乐和欢聚**的葡萄酒。每年11月的第三个星期四的精神也源于圣马丁节/Saint Martin's Day，这是一个在欧洲庆祝葡萄收获和“新酒”发布的节日。

20世纪50年代，这个与葡萄酒相关的“**快乐日**”因为有了博若莱/Beaujolais葡萄园而一跃成为时尚的全球性节日。1985年，法国政府颁布法令，“11月的第三个星期四”正式成为“新酒”的法定销售日期，而“新酒”仅由博若莱/Beaujolais产区及博若莱村庄/Beaujolais Villages产区酿造。继进入西欧和北美市场之后，博若莱新酒/Beaujolais Nouveau从80年代开始相继打入日本和东欧市场（柏林墙倒后），在90年代进入东南亚市场，近期又登陆了中国市场。

如今，博若莱新酒/Beaujolais Nouveau（及其相关概念）在全球范围内大获成功，产区产量超过20%，每年的消耗量约140,000hl。博若莱新酒/Beaujolais Nouveau具有充满节日气氛的活泼果味，每年11月的第三个星期四都能吸引全球数以千万计的葡萄酒爱好者一起为新酒的发布与美好生活举杯庆祝。

“新酒”的酿造是葡萄种植者和酒商们智慧与技艺的结晶。在酿造过程中，如果酒液浸渍过短，葡萄酒就会寡淡无色。反之，如果浸渍太久，单宁就会太生涩（通常情况，葡萄手工采摘，整串发酵以保留香气和果味）。目的是酿造出令人**纯享乐**的酒，没有涩味，清新，果味十足，美味可口。多年来，博若莱/Beaujolais产区的酒庄和葡萄酒零售店一直致力于打造高端产品，不断推出多样化、创新和美观的包装，并决心进一步发展新酒节和令人愉悦的葡萄酒。在他们的推动下，11月的第三个星期四逐渐转变为**11月的第三个星期**，是所有博若莱/Beaujolais葡萄酒共同的节日。葡萄酒商店和活动场地借此机会让大众品尝和购买博若莱丰富多样的佳酿，“新酒”也已然成为新年份的开端与代言。





你知道吗？

博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages的新酒生产覆盖了近8000公顷的葡萄园。博若莱/Beaujolais产区包括葡萄酒产区南部和东部的72个市镇，种植于黏土石灰石和花岗岩土壤上。其中，博若莱新酒/Beaujolais Nouveau的红葡萄酒和桃红葡萄酒市场投放占比超过50%。博若莱村庄/Beaujolais Villages横跨38个市镇，多陡峭坡地，土壤以花岗岩土壤为主，其中40%的博若莱新酒/Beaujolais Nouveau（红葡萄酒和桃红葡萄酒）产自这一产区。

博若莱新酒/Beaujolais Nouveau市场投放量超过140000 hl，即每年超过2000万瓶。法国的超市吸收了超过600万瓶葡萄酒，而传统的销售渠道售出超过500万瓶。博若莱新酒/Beaujolais Nouveau的近一半产量出口到全球100多个国家和地区。

（还有……）

第一批进行媒体推广的博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages桃红葡萄酒酿自佳美，于2006年在日本上市。2007年，博若莱新酒/Beaujolais Nouveau桃红葡萄酒在法国货架上亮相。虽然总体产量仍较小，但这些十足清新、果味浓郁、富含表现力的葡萄酒每年产量递增：2007年超2500hl，2019年接近14000hl，分布在博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages两个产区，总销量约达200万瓶。

由北至南： 10 个特级村

顺着索恩河/Saône的流向，您会遇见十个特级村/Crus。首先遇见的是布鲁依/Brouilly，布鲁依丘/Côte de Brouilly，随后是磊聂/Régnié，墨贡/Morgon，希露博/Chiroubles，福乐莉/Fleurie，风车磨坊/Moulin-à-Vent，橡纳/Chénas，尤力拿斯/Juliénas，最后达到位于北部，与马孔接壤的圣爱慕尔/Saint-Amour。这些产区是愉悦和多样性的同义词，只出产红葡萄酒。







(还有……)

布鲁依土地联盟/Terre des Brouilly是布鲁依和布鲁依丘葡萄种植者协会，目标是发展自己的土地，充分展现风土特征。布鲁依土地联盟/Terre des Brouilly鼓励法定产区内的酒庄和贸易公司基于对高环保价值认证/HVE的认同，分享两个产区的葡萄，酿造双产区葡萄酒。首批布鲁依&布鲁依丘双产区葡萄酒于2020年春季问世，名为“**484，一款酒与它的葡萄种植者们**/484, un vin, ses vigneron”指的是布鲁依山/Mont Brouilly的海拔高度，可以俯瞰布鲁依丘丘陵地带和布鲁依独特风土/terroir。这是一个团结、进取和人文的创举，反映了葡萄酒精神最美的一面！



布鲁依法法定产区/ BROUILLY AOC

拥有法式魅力的 葡萄酒



省份：罗纳省

可耕种土地面积：1200公顷

平均海拔：290米

葡萄品种：100%佳美

风土/terroir：布鲁依是特级村中面积最大，风土最多样的产区。每座葡萄园的土壤构成都极为复杂，花岗岩是主要的底层土壤，地势坡度适中。在AOC产区东侧的“拉皮隆尼埃/La Pilonnière”和“拉加莱纳/La Garenne”之间有4-5座侏罗纪时期的石灰岩丘陵，这是一个与Bressan裂谷崩塌有关的断裂带。在相对近代的（渐新世：大约2500万至3000万年前）或第四纪钙质湖成沉积物中可以见到钙质特征明显的泥灰岩，以及粉色和绿色的泥岩（彩色片岩）。表面上看来并无二致，但这种类型的岩石在博若莱/Beaujolais相当罕见。

特征：果味、圆润、顺滑

略地/Lieux-dits：萨布林/Saburin，皮斯维耶/Pissevieille，布里昂特/Briante，皮埃若/Pierreux，孔比亚迪/Combiaty，雷普拉图尔/Les Platures，雷纳赞/Les Nazins，拉罗什/La Roche，布吕伊埃/Les Bruyères，拉特瑞尔/La Terrière...

Sols du Cru Brouilly

Grauwackes

- Sols sur grès à faible profondeur
- Sols sur grès à faible profondeur
- Sols sur grès profond
- Sols sur grès très profond

Rochers volcaniques effondrés

- Sols sur rochers effondrés à faible profondeur
- Sols sur rochers effondrés très profonds

Rochers volcaniques brisés ou schisteux

- Sols sur 'pierres blanches' brisées à faible profondeur
- Sols sur 'pierres blanches' brisées profondes
- Sols sur schistes schisteux profonds

Calcaires

- Sols sur calcaire à faible profondeur
- Sols décarbonatés sur rochers calcaires à faible profondeur
- Sols sur calcaire profond
- Sols décarbonatés sur rochers calcaires profonds

Marnes

- Sols calcaires sur marnes
- Sols non calcaires sur marnes

Éboulis

- Sols des débris de rochers calcaires non calcaires

Argiles résiduelles

- Sols d'argiles résiduelles peu calcaires

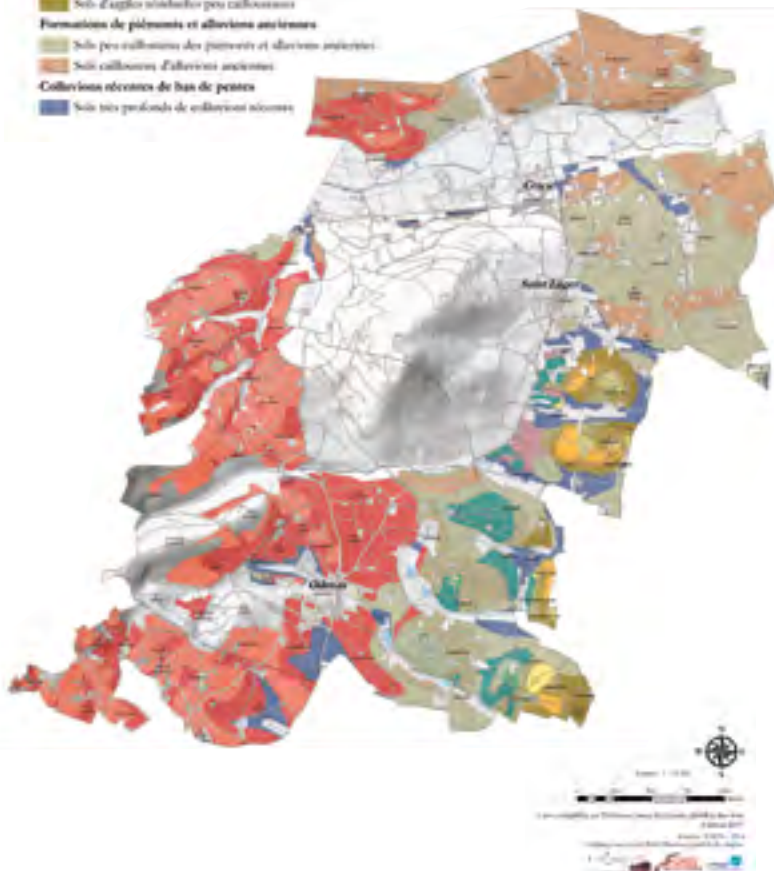
Formations de dépôts et alluvions anciennes

- Sols peu calcaires des pentes et alluvions anciennes
- Sols calcaires d'alluvions anciennes

Colluvions récentes de bas de pentes

- Sols très profonds de colluvions récentes

Contour et route de la D101
Pointe noire : 4,254 m (14 000 ft)
Coteaux de pente : 1000 m (3300 ft)
Région : Bresse
Département : Ain



布鲁依/Brouilly是博若莱/Beaujolais特级村/Crus中最南端也是最广阔的产区，地跨博若莱地区坎西耶/Quincié-en-Beaujolais，欧德纳/Odenas，圣艾蒂安拉瓦勒讷/Saint-Etienne-la-Varenne，夏朗泰/Charentay，圣拉热尔/Saint-Lager和赛尔西耶/Cercié。葡萄园的海拔介于195米至525米之间。该产区环绕布鲁依山/Mont Brouilly，主要为花岗岩山丘。

布鲁依葡萄酒具有迷人的红宝石色，花岗岩为主的地块出产的葡萄酒带有更多紫色，东部冲积地区出产的酒色更深。香气以果香为主，草莓和覆盆子的果香特征较鲜明，口感顺滑圆润，质感细腻，布鲁依葡萄酒普遍果味丰富易饮，且适合搭配各式菜肴，装瓶后的春季即可饮用。



你知道吗？

自古以来，这座博若莱/Beaujolais山脉的独立小山峰就是异教徒崇拜的地方。公元一世纪，罗马人已经在那里种植葡萄树。一位名叫布鲁利乌斯/Brulius的罗马中尉，可能因取得许多战争胜利而获得这座山作为奖励。定居山中后，他以自己的名字命名了这座山。布鲁利乌斯/Brulius是尤利乌斯·凯撒/Jules César领导下的帝国军团的军官，他居住在山丘上，决定利用当地的充分的日照来大量种植葡萄，开启了**布鲁依山/Mont Brouilly**酿造葡萄酒的悠久历史。

布鲁依山/Mont Brouilly坐拥一座教堂和一个葡萄圣母雕像/Notre Dame au Raisin，后者无疑是众所周知的地标。海拔484米，它可以俯瞰布鲁依/Brouilly和布鲁依丘/Côte de Brouilly两个著名产区的葡萄园。布鲁依山/Mont Brouilly被列为“**联合国教科文组织世界地质公园**”框架下的地质景点，其山顶设有观景台，用以展示该地地质多样性。需要注意的是，布鲁依山/Mont Brouilly的特性源自地质侵蚀，它并不是一座老火山！

布鲁依丘法定产区/ CÔTE DE BROUILLY AOC

来自高海拔
的优质葡萄酒



📍 省份：罗纳省

📍 可耕种土地面积：310公顷

📍 平均海拔：300米

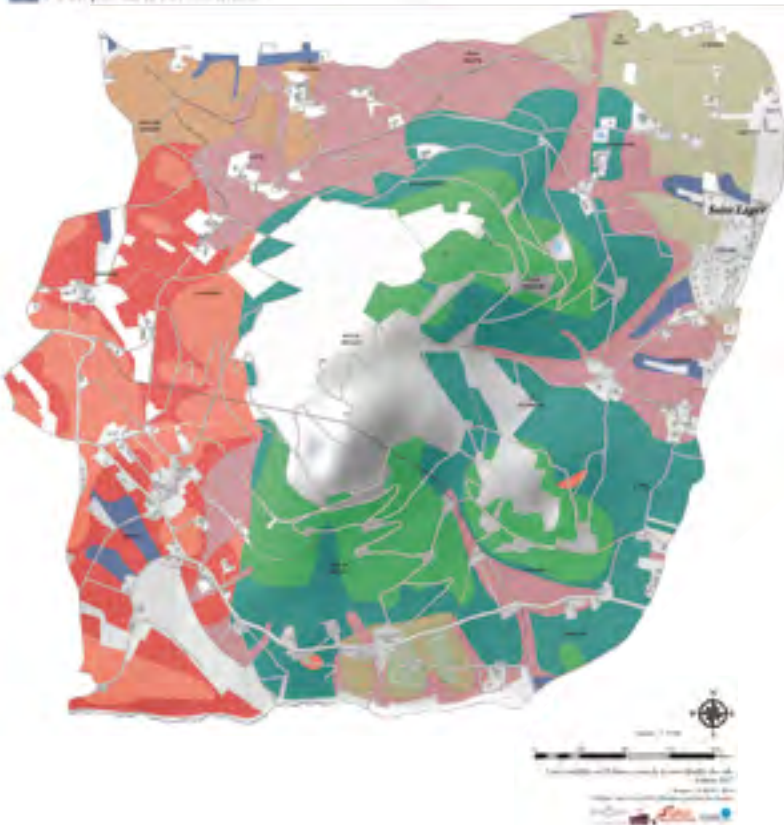
📍 葡萄品种：100%佳美

📍 风土/terroir：主要由蓝色的岩石组成，这些岩石起源于古老的海底火山活动，被称为绿角/cornes vertes或表面上被称为青石。布鲁依丘的土壤中混有大量青蓝色的石头，这些坚硬的岩石具有很好的断层，使葡萄有机会将根系蔓延至更深的地下。这一产区有三分之二位于陡峭多岩石的坡地，面北坡地栽种的葡萄较多。

📍 特征：富有表现力、精致、热情

📍 略地/Lieux-dits：夏尔迪农/Chardignon，雷隆德/L'Hérondie，科瓦德塞涅/Croix Dessaigne，拉波耶巴德/La Poyebade，沙瓦讷/Chavannes，勒巴维/Le Pavé，戈德弗鲁瓦/Godefroy，贝尔陶迪埃斯/Berthaudières，格林/Gilets，布语里/Brulhié...

Soils du Cru Côte de Brouilly



布鲁依山/Mont Brouilly的山顶和山坡是产区的真正标志，布鲁依丘/Côte de Brouilly特级村占地不广，横跨四个市镇：圣拉热尔/Saint-Lager，欧德纳/Odenas，博若莱地区坎西耶/Quincié-en-Beaujolais和赛尔西耶/Cercié。产区**仅包括布鲁依山/Mont Brouilly的山坡**，地处布鲁依/Brouilly产区腹地。

布鲁依丘/Côte de Brouilly的葡萄酒呈鲜石榴红色，呈现出复杂的香味：新鲜李子等红色水果香气、花香、以及一些矿物和胡椒的气息。受青蓝色岩石和理想的日照条件影响，这里的葡萄酒单宁结构较为突出，口感活泼强劲、层次分明，带有辛辣风味及矿物气息的特征。布鲁依丘/Côte de Brouilly的陈年能力优越，经过数年的窖藏后，口感变得圆润饱满。



你知道吗？

几个世纪以来，人们从未停止过在博若莱/Beaujolais地区发展葡萄种植，尤其在布鲁依山/Mont Brouilly的山坡上，这里生产着享有盛名和美誉的葡萄酒。19世纪，全面扩张的葡萄种植业经常遭受危机的困扰，这减缓了其发展并使得葡萄种植者们纷纷破产。为了与这些危险作斗争，布鲁依/Brouilly山丘附近的居民决定在山顶建造一个小教堂，以保护他们的葡萄园。冰雹、霜冻和白粉病在1850年至1852年间严重破坏了周围的葡萄园，这使得葡萄种植者们求助神灵来化解厄运。

磊聂法定产区/ RÉGNIE AOC

产自有双尖塔教堂特级村 的神圣葡萄酒



📍 省份：罗纳省

📍 可耕种土地面积：550公顷

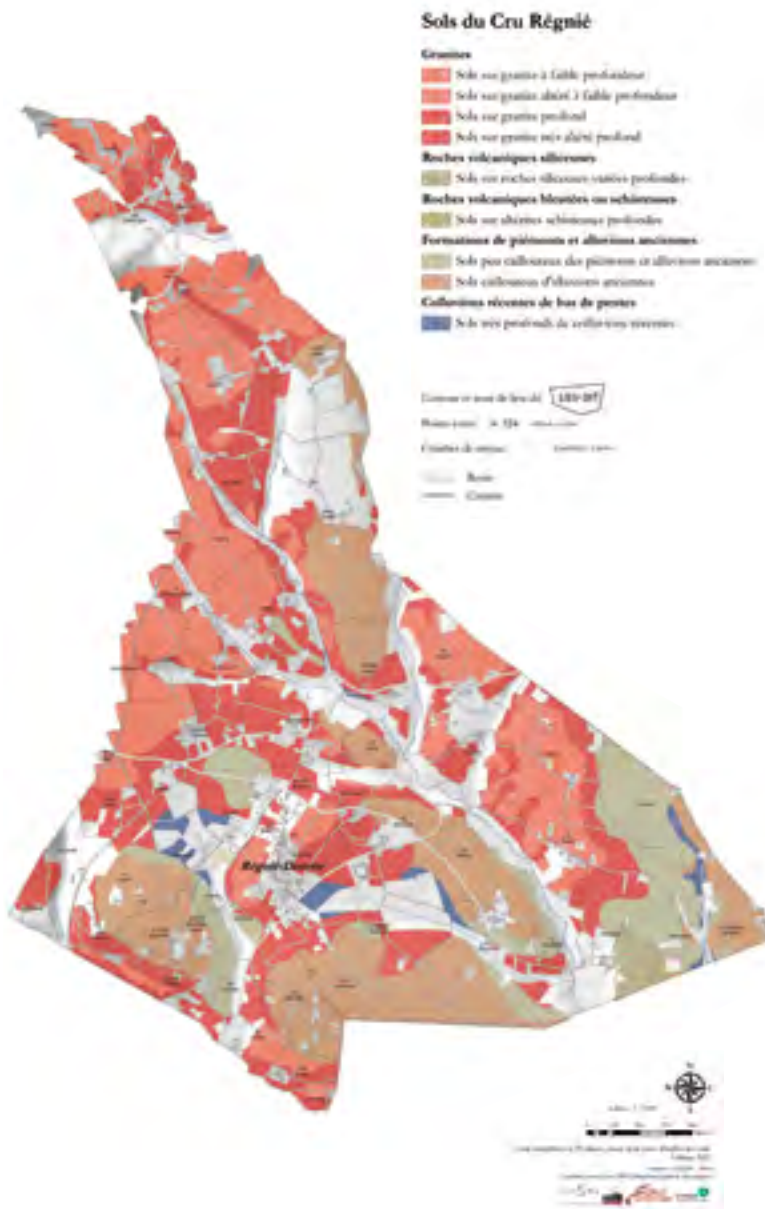
📍 平均海拔：350米

📍 葡萄品种：100%佳美

📍 风土/terroir：花岗岩特征最突出的一个葡萄园。由于坡度不同，土壤情况也比较复杂。一些区域表层覆盖着古老的卵石沉积物，而在位置靠下一些的地方，土壤含有的黏土更多。这一产区的地质构造大致可归为花岗质岩石类和高度多样化的山前地层两类，还包括一些特殊的地质特征，如带有“巨大”砂岩块的古老卵石地层：布尔东塔/la Tour Bourdon和布吕伊埃/les Bruyères是第四纪冰川期博若莱/Beaujolais山脉冰冻而产生的珍奇的冰川舌存在的证据。还有云母角岩和花岗质相边缘的存在，见证了花岗质岩浆与南部已经存在的片岩（特别是明亮的颜色，散布着细小的银色云母片）的接触。

📍 特征：清爽、鲜明、结构感强

📍 略地/Lieux-dits：巴斯隆兹/Basse Ronze，高平原/La Haute Plaigne，雷夏斯第/Les Chastys，瓦利耶尔/Vallières，拉皮埃尔/La Pierre，雷瑞西耶/Les Reyssiers，奥布鲁耶尔/Aux Bruyères，厄伊亚/Oeillat，科瓦佩尼/Croix Penet，雷布瓦/Les Bois...



磊 聂/Régnié法定产区以磊聂-杜雷特/Régnié-Durette村为核心向外延伸，也包含兰蒂涅/Lantignié的几公顷土地。产区的知名地标是磊聂-杜雷特/Régnié-Durette村的**双尖顶教堂**，这座教堂建于1867年，由建筑师皮埃尔·博桑/Pierre Bossan设计，他后来在里昂建造了著名的富维耶圣母大教堂。

磊聂/Régnié的葡萄酒具有成熟樱桃般明亮的红色，柔顺易饮，香气浓郁，余味悠长。



你知道吗？

从 远古时代开始，葡萄藤便爬满了磊聂-杜雷特/Régnié-Durette的山坡，它们是罗马人在高卢/Gaule、在博若莱/Beaujolais，尤其在磊聂/Régnié种植的，人们发现的一座属于罗马贵族雷吉努斯/Réginus的高卢罗马别墅遗迹可作此证明，这个贵族还以自己的名字命名了这个市镇。

墨贡法定产区/ MORGON AOC

稳健的 力量



📍 省份：罗纳省

📍 可耕种土地面积：1090公顷

📍 平均海拔：310米

📍 葡萄品种：100%佳美

📍 **风土/terroir**：墨贡/Morgon的面积仅次于布鲁依，是面积较大的特级村，也因此土壤多样。这里的风土/terroir按结构和位置可大致分为三种：维利耶-墨贡/Villie-Morgon镇一直到科赛利特/Corcelette和圣乔瑟夫/St-Joseph的所有山坡上都覆盖着花岗岩土壤；皮丘/Côte du Py的山顶和东坡上主要是混有青蓝色岩石的土壤，再向东至山脚处为古代冲积土；在莫尔西/Morille和杜比/Douby之间，一条有趣的黏土块“小路”掩盖了花岗岩，沿着山脊蜿蜒而行。此外，还有一些值得注意的地质特征，比如某些区域有泥质片岩，这是由非常古老的黏土转变成的紫红色的破碎岩石，这些区域被称为“Terrain Rouge（意为：红土地）”

📍 **特征**：具有肉感、紧实、强劲

📍 **略地/Lieux-dits**：皮丘/Côte du Py，奥夏尔木/Aux Charmes，科赛利特/Corcelette，格朗克拉/Grands Cras，杜比/Douby，奥橡纳/Aux Chênes，贾维尔尼耶尔/Javernières，盖拉德酒庄/Château Gaillard，贝勒维/Bellevue，丰特里昂特/Fontriante...

Sols du Cru Morgon

Granites

- Sols sur granite à faible profondeur
- Sols sur granite altéré à faible profondeur
- Sols sur granite profond
- Sols sur granite très altéré profond

Rochers volcaniques siliceux

- Sols sur roches siliceuses variées à faible profondeur
- Sols sur roches siliceuses variées profondes

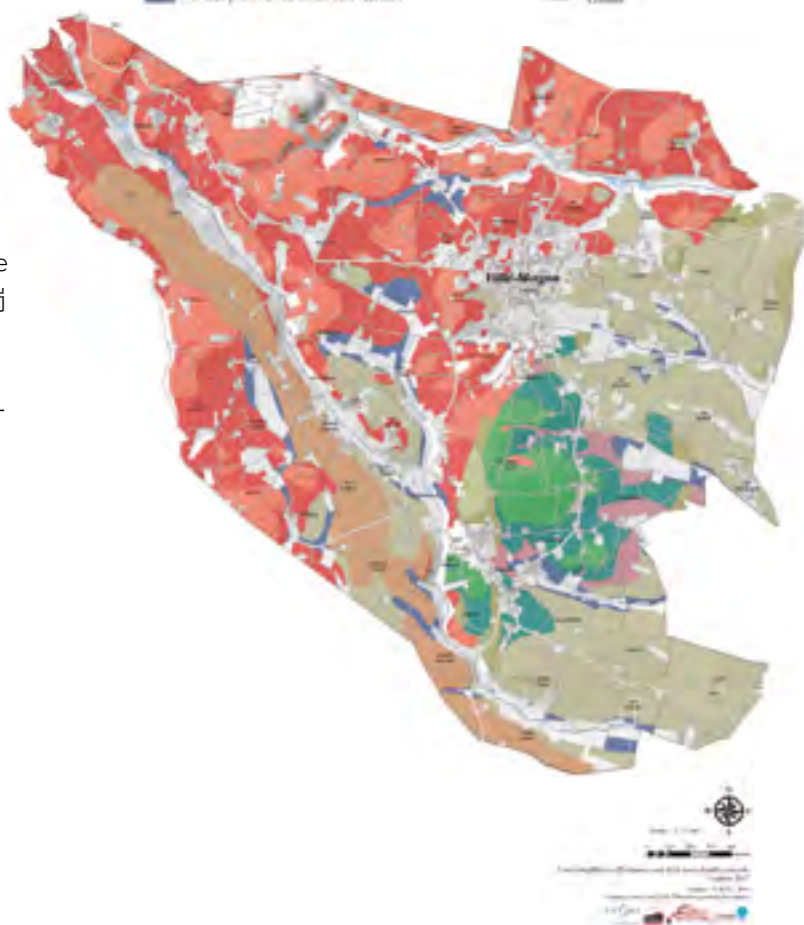
Rochers volcaniques basiques ou schisteux

- Sols sur "pierres bleues" altérées à faible profondeur
- Sols sur "pierres bleues" altérées profondes
- Sols sur schistes schisteux à faible profondeur
- Sols sur schistes schisteux profonds

Eluvies

- Sols des dépôts de versants collinaires non calcaires
- Formations de piémonts et alluvions anciennes
- Sols peu calcaires des piémonts et alluvions anciennes
- Sols calcaires d'alluvions anciennes
- Colluvions récentes de bas de pentes
- Sols très profonds de colluvions récentes

Carte au sein de la D.D. 100-07
Donnée totale : 10 100 m² et 1 km
Climat de zone : 1000 m
Climat : 1000 m



墨贡/Morgon位于博若莱/Beaujolais最大的葡萄种植市镇维利耶-墨贡/Villie-Morgon，**杜皮山/Mont du Py**下。墨贡/Morgon葡萄酒的香气非常特殊，有着樱桃酒、成熟核果（樱桃、李子、桃子、杏子）和独特的香料特征。有时，一些特定的矿物气息还会为其增添光彩。墨贡葡萄酒在年轻期就有出色表现，而且由于强劲丰满、质地紧实，它们在陈酿后还会演化出更迷人的特征。不如说，正是时间赋予了墨贡葡萄酒独有的特征。



你
知道吗？

螺旋压榨机是费利克斯♦马蒙尼尔/Félix Marmonier发明的，他在1874年申请了专利。从那以后，谈到压榨设备，人们就一定会提起Marmonier。他的家人把这位高卢人的半身像捐赠给了墨贡，现在这座半身像已经成为了这个特级村的标志。

希露博法定产区/ CHIROUBLES AOC

高海拔 的风土



省份：罗纳省

可耕种土地面积：315公顷

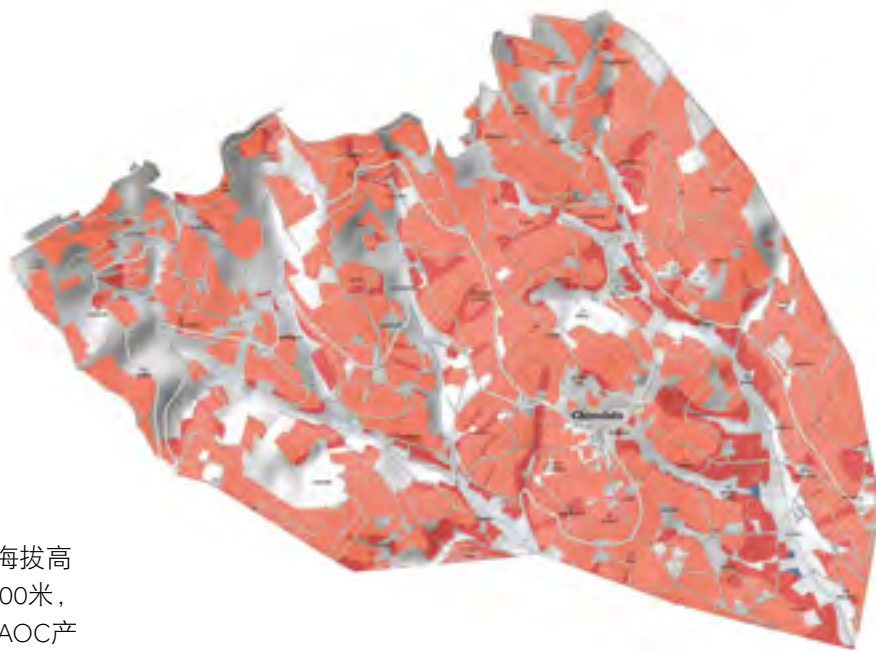
平均海拔：410米

葡萄品种：100%佳美

风土/terroir：希露博/Chiroubles葡萄园的海拔高度变化较大，最低处海拔270米，最高处600米，是10个特级村中海拔跨度最大的。但这个AOC产区的土壤条件非常统一，整个市镇位于博若莱/Beaujolais北部花岗岩轴线正中，因此岩石基层和土壤深度完全一致。这里的风土/terroir完全由花岗岩主导，但与其他花岗岩特征较强的村不同，这一区域的花岗岩中蔓延着众多其它岩脉（如：微花岗岩，煌斑岩），土壤常常被卵石覆盖。当地人称那些自3亿5千万年前的花岗岩逐渐风化而成的易碎的腐泥土，为“风化岩石/gore”。这里有着最薄，砂质成分最多的土壤。

特征：清爽、丰腴、富有表现力

略地/Lieux-dits：佳唯酿/Javernand，贝莱尔/Bel-Air，雷蓬德/Les Pontheux，沙特奈/Chatenay，理诺士/Les Roches，当贝尔/Tempère，冯特奈尔/Fontenelle，罗什福尔/Rochefort，格里耶迷迪/Grille Midi，雷包讷/Les Bonnes...



希露博/Chiroubles位于罗纳省北部，在希露博村庄的中心。产区依山而建，排列在**花岗岩圆弧形的山坡上**，山谷的连续分布使葡萄园享受最佳的日照条件。这里有**最高的博若莱葡萄藤**（坡度通常超过30%），在当前气候变化的背景下保证了新鲜度。希露博/Chiroubles的葡萄种植者们通常以“英勇”著称，他们在这些起伏的山坡上进行手工和细致的工作。

在美味、平衡和优雅的同时，希露博/Chiroubles的葡萄酒具有鲜艳的红色和混合着花香的华丽香气，让人联想到红色的小果实，入口**清新细腻**。



你
知道吗？

希露博/Chiroubles几乎将一切都归功于花岗岩，这块坚硬的岩石受到了时间的侵蚀。一代代村民把土壤退化产生的石头积累成堆，当地方言称这种棱角分明的石堆被称为“皮亚里斯/piarri”。在古法语中，它们被称为“石哈/Chirats”。虽然这种词源学说还未证实，但希露博/Chiroubles这个名字，很可能就是从“石哈/Chirats”演化而来。

福乐莉法定产区

FLEURIE AOC

天赐美景
酒香怡人



🍷 省份：罗纳省

🍷 可耕种土地面积：840公顷

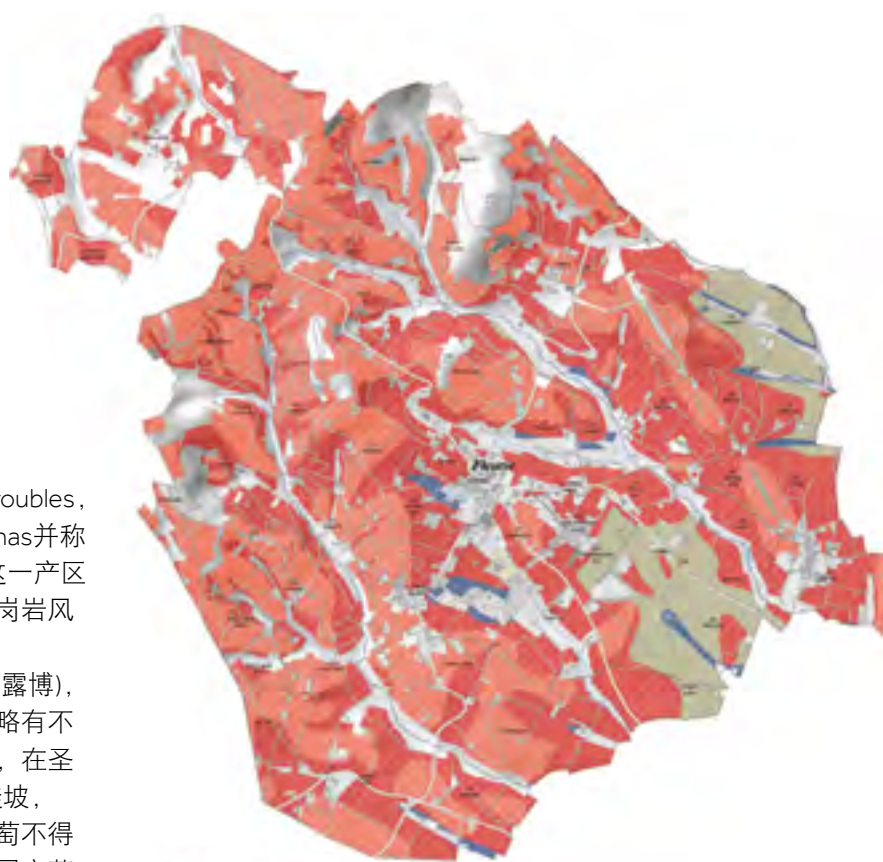
🍷 平均海拔：340米

🍷 葡萄品种：100%佳美

🍷 风土/terroir：福乐莉/Fleurie与希露博/Chiroubles，布鲁依丘/Côte de Brouilly和尤力拿斯/Juliénas并称博若莱/Beaujolais特级村的四大陡峭村。这一产区四分之三的坡地陡峭。福乐莉是典型的花岗岩风土产区，90%以上的土壤源自粉色花岗岩（就表面积而言排名第一，比例上仅次于希露博），土壤的均质性因其深度和原生岩的演化而略有不同。福乐莉独立山脉由大晶体花岗岩组成，在圣母礼拜堂/la chapelle de la Madone脚下的陡坡，风化的母质随处可见，土壤含量稀少，葡萄不得不奋力将根系插入任何能进入的细小裂缝固定藤蔓。这里的土壤呈酸性，多砂，贫瘠且干燥。在村镇的东边，土壤因来自高处的雨水冲积层的富集而变深，其成分中更多的是黏土。

🍷 特征：色泽亮丽、果味十足、细腻

🍷 略地/Lieux-dits：圣母/La Madone，格里耶迷迪/Grille-Midi，雷拉布隆/Les Labourons，雷默里耶/Les Moriers，雷加朗/Les Garants，拉普雷斯尔/La Presle，小木屋/La Chapelle des Bois，格朗普雷/Grand Pré，皇后/La Roilette，香槟/Champagne...



Soils du Cru Fleurie

Granites

- Soils sur granite à faible profondeur
- Soils sur granite altéré à faible profondeur
- Soils sur granite profond
- Soils sur granite très altéré profond

Roches volcaniques siliceuses

- Soils sur roches siliceuses variées à faible profondeur

Formations de piémonts et alluvions anciennes

- Soils peu influencés des piémonts et alluvions anciennes

Colluvions récentes de bas de pentes

- Soils très profonds de colluvions récentes

Carte et notes de l'INRA

Mappe créée par J. P. L. et J. P. L.

Carte de la région

Carte de la région

Carte de la région

Carte de la région

福乐莉/Fleurie与所处市镇拥有相同的名字，而这个名字源自一个罗马军团。产区面向东南和东北，由福德阿维纳斯/Fût d'Avenas，杜比兹山口/Col de Durbize，雷拉布隆山口/Col des Labourons，雷蒙峰/Pic Raymont的斜坡组成，地理条件非常独特。登上**圣母山/La Madone**，可以完整地看到葡萄园令人惊叹的全貌，这些葡萄园围绕村庄和圣母堂向外分散，翻越**小山谷与丘陵**，攀上山峰陡峭的斜坡，随后沿平缓的坡地向东和南面的索恩平原蔓延，它们挤过勒庞/Le Puy和雷蒙峰/Pic Raymont之间的缝隙，蜿蜒穿过雷拉布隆山口/Col des Labourons，向恶魔河谷/Val de la Mauvaise延伸，这条河的支流会在几公里之外流入索恩河。

风土/terroir对这里的葡萄酒至关重要：土壤贫瘠的高海拔区域的葡萄酒细腻而芳香。在山坡脚下，土层更深厚，含有更多黏土，产出的葡萄酒更加富有层次，适合陈年。整体而言，福乐莉/Fleurie的葡萄酒通常具有高雅的质地和讨人喜爱的优雅花果香气，颜色呈胭脂红色，是博若莱/Beaujolais特级村最有女人味的葡萄酒，这或许是因为圣母在守护产区的缘故吧？



你
知道吗？

圣母礼拜堂/La Chapelle de la Madone于1870年普法战争时期建于一座俯瞰福乐莉/Fleurie的山丘之上。有另一种说法认为这座礼拜堂建于1866年，源自当地居民期望获得圣母的协助对抗葡萄白粉病。但更可信的说法是这座礼拜堂建于1870年后，人们发愿祈福普鲁士人不要入侵福乐莉。

风车磨坊法定产区/
MOULIN-À-VENT AOC

结构与优雅



 包含省份：罗纳省和索恩-卢瓦尔省

可耕种土地面积：640公顷

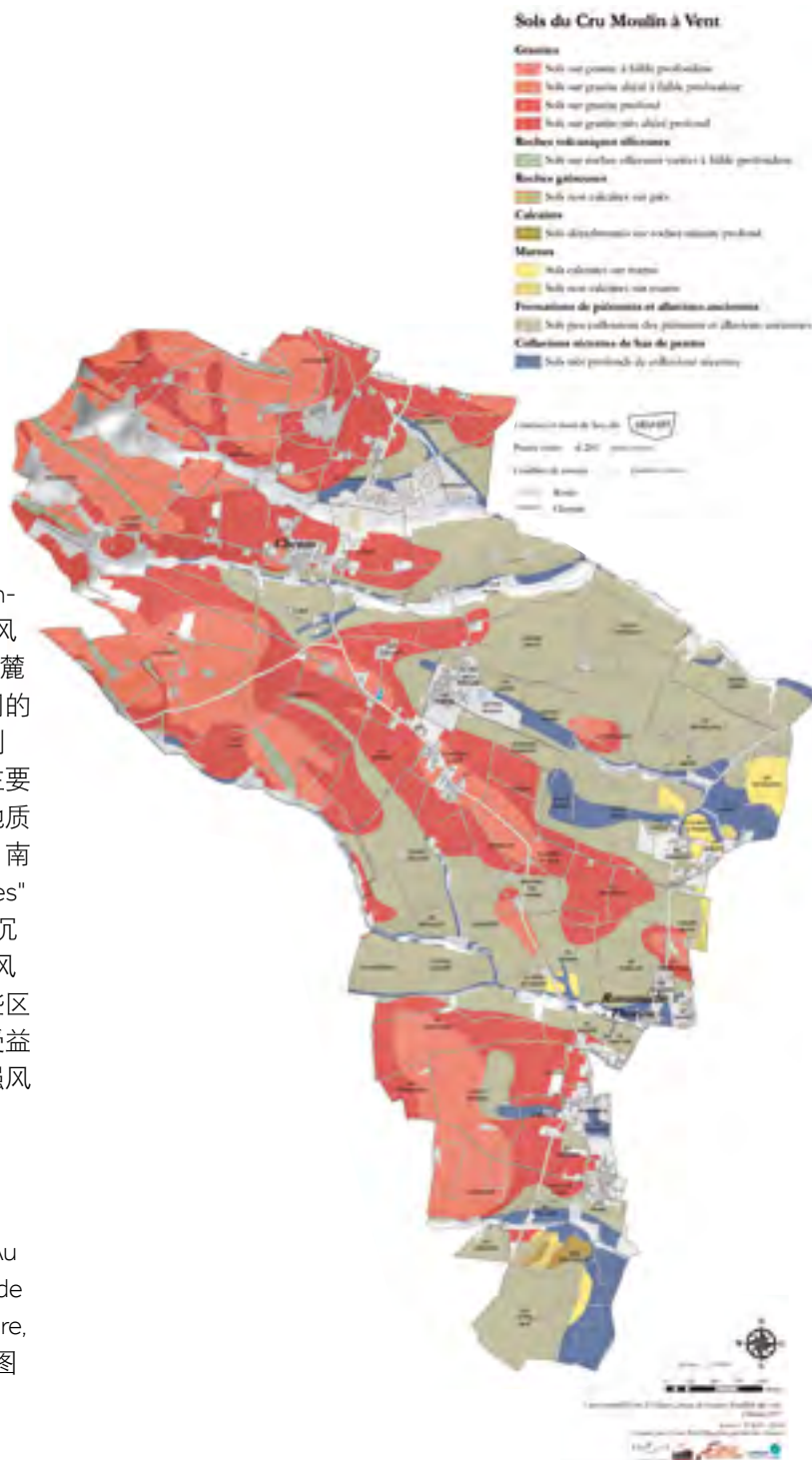
 平均海拔：255米

 葡萄品种：100%佳美

 **风土/terroir**：在土地登记册中，风车磨坊/Moulin-à-Vent登记了71个“lieux-dits”，通常被认为“风土/terroir”。山坡上多细腻多砂的花岗岩土，山麓丘陵地带的土壤黏土含量较多，在介于二者之间的过渡区域，土壤包含大量风蚀花岗岩。产区西侧边缘地带，尤其在地势较高的坡地上，土壤中主要为粉红色大晶体花岗岩。其他较为引人注意的地质特征还包括：产区东部有泥灰岩的石灰岩土壤。南部有著名的风车磨坊的鳞片/Moulin-à-Vent “horses” (écailles)，即：由砂岩、石灰岩和泥灰岩组成的沉积断层。在博若莱/Beaujolais的10个特级村中，风车磨坊可算是自然条件最理想的产区，其中某些区域拥有最适中的海拔高度和最理想的坡度，且受益于东南朝向，日照充足，能够驱动风车磨坊的强风也在很大程度上维护了葡萄藤的健康。

 特征：优雅、复杂、强劲

 **略地/Lieux-dits:** 阿克维/Aux Caves, 奥米什隆/Au Michelon, 维里拉/Les Verillats, 夏普谷园/Champ de Cour, 拉罗谢尔市/La Rochelle, 罗什诺尔/Rochenoire, 风车磨坊/Le Moulin à Vent, 索林/Les Thorins, 拉图比耶/La Tour du Bief, 勒迪姆/Le Dime...



从278米的高度看，风车磨坊/Moulin-à-Vent周围环绕着葡萄园，其历史可追溯至15世纪，被列为历史古迹。它彰显了该产区的威望和骄傲。产区规模较小，横跨两个村庄：罗马纳什-索林/Romanèche-Thorins (71) 和橡纳/Chénas (69)。

1924年4月17日，风车磨坊/Moulin-à-Vent特级村成为首个法定产区，以对抗借助其与日俱增的声誉的欺诈行为。人们划定了它的地理区域，它成为**博若莱第一个特级村**，12年后即1936年被公认为“法定产区/Appellation d'Origine Contrôlée”。获得这种声望部分是因为该产区的葡萄酒具有很强的陈年潜力（长达十年或更久，视年份而定）。静待几年后，风车磨坊/Moulin-à-Vent葡萄酒开始散发出花香、辛辣和成熟的水果以及果木的香气，酒的结构和层次感更加丰富。年轻时，葡萄酒具有果香和花香，带有紫罗兰和樱桃的香气。



（逸闻）

1932年，博若莱/Beaujolais最大的贸易商之一的负责人亨利·莫门森/Henri Mommessin偶遇了自己的朋友。“这是怎么啦亨利，你看起来有点不高兴？”“我刚从伯恩回来，那里开了一场拍卖会。我看上了风车磨坊的一个地块，但是拍价太高，最终没拍到。”“那怎么办？”“没买到那个葡萄园，我就用那笔钱买了大德园/Le Clos de Tart”。

85年后，风车磨坊1公顷土地的售价约10万欧元，而不到8公顷的大德园/Le Clos de Tart售价超过2.8亿欧元！直到第二次世界大战之前，一瓶风车磨坊/Moulin-à-Vent和沃恩-罗曼尼一级园/Premier Cru de Vosne-Romanée的售价相同，而如今价格已相差十倍。

橡纳法定产区/ CHÉNAS AOC

优质葡萄酒那 不为人知的小秘密



包含省份：罗纳省和索恩-卢瓦尔省

可耕种土地面积：250公顷

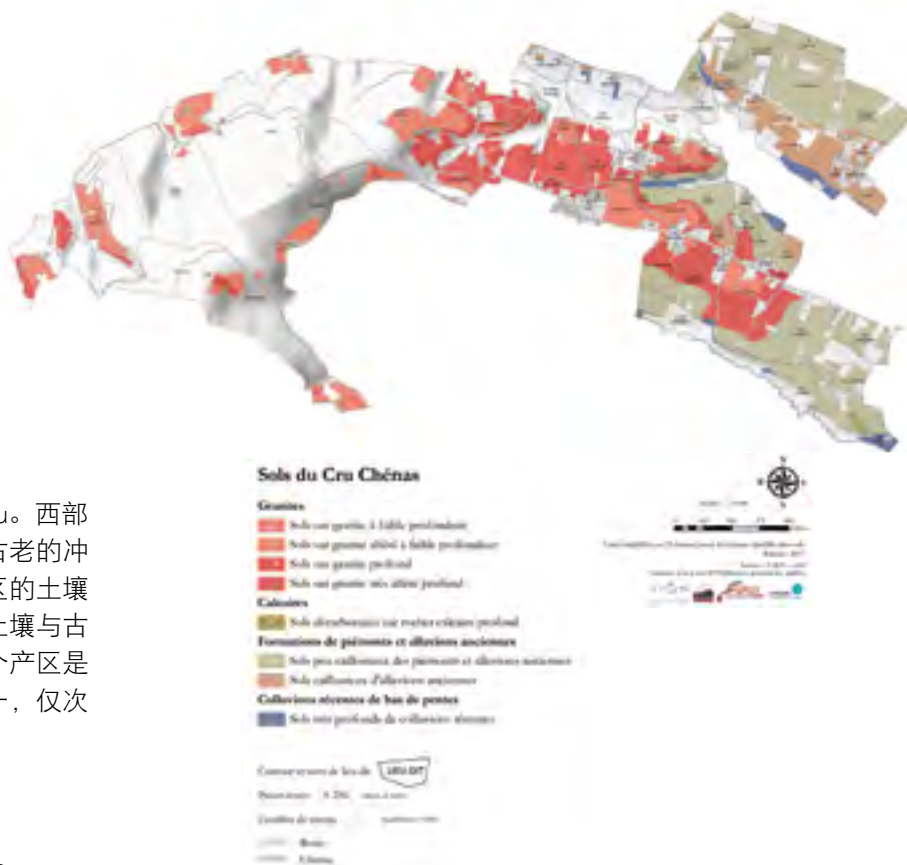
平均海拔：260米

葡萄品种：100%佳美

风土/terroir：一个东西迥异的特级村/Cru。西部是非常陡峭的花岗岩山坡，而在东部，古老的冲积土和卵石沉积形成了平缓的斜坡。产区的土壤剖面与风车磨坊区的比较相似：花岗岩土壤与古代山麓沉积物土壤的比例几乎相同。这个产区是特级村中山麓沉积土占比最高的产区之一，仅次于圣爱慕尔/Saint-Amour。

特征：醇厚、结构感强、丝绸般柔滑

略地/Lieux-dits：奥波瓦勒图尔/Au Bois Retour，雷布鲁若/Les Brureaux，雷蒙/En Rémont，雷如尔奈/Les Journets，雷甘德林/Les Gandelins，梅拉尔迪耶/En Melardière，雷达鲁/Les Daroux，佩莱尔/En Perelle，奈尔瓦/En Nervat，奥布雷蒙/Aux Blémonts...



橡 纳/Chénas是博若莱/Beaujolais面积最小的产区，位于拉夏贝尔-德-干泰/La Chapelle-de-Guinchay (71) 和橡纳Chénas (69) 镇，周围大部分区域属于风车磨坊/Moulin-à-Vent。“橡纳”一名源自古时种植的橡树林，不过这片树林后来被高卢罗马人砍伐，后又被腓力五世下令清除，目前已经消失。该葡萄园位于绵延起伏的丘陵上。

橡纳/Chénas是博若莱特级村/Cru中**最为少见**之酒，深受热捧，是一款适合窖藏的醇和佳酿，口感绵软；该酒酿自佳美，有着小小的黑色水果香味，兼有牡丹和香料气息，单宁柔和。伴随着丝滑清爽的口感，橡纳/Chénas还表现出了第五种味觉——“鲜味”。



你知道吗？

人们常说橡纳/Chénas这个名字源自“以前种橡树的地方”，因为古代的高卢人把橡树叫做“卡萨奴/cassanus”。然而，这个名字也可能源自一个名为“卡奴/canus”的罗马氏族（家族）。无论如何，在高卢罗马人进行系统砍伐前，橡纳确实存在古老的原始森林。据说，人称“高大王/the tall”的法兰西卡佩王朝腓力五世也曾在1316年下令清理橡树林，改种葡萄藤。几年后，人们在国王路易十三的酒窖里发现了堆满的橡纳葡萄酒，据说这是他用餐时唯一喝的酒。

在18世纪，确切地说是1722年，橡纳/Chénas是博若莱/Beaujolais著名的三大高价出口葡萄酒的教区之一，市场是巴黎。这一成功在很长一段时间引起各方嫉妒，并最终引发了一场旷日持久的官司（1616-1625年）：索恩河畔自由城地区城/Villefranche-sur-Saône的市议员下定决心与马孔/Mâcon的市议员战斗到底，要禁止佳美葡萄在马孔区南部的花岗岩斜坡上种植。这场斗争在1642年永久地落下了帷幕，布里亚尔/Briar运河的开通，使以优质著称的橡纳葡萄酒能以更优惠的价格供应给巴黎和其他大城市。

尤力拿斯法定产区/ JULIÉNAS AOC

充满个性的 产区与葡萄酒

Juliéna

包含省份：罗纳省和索恩-卢瓦尔省

可耕种土地面积：575公顷

平均海拔：330米

葡萄品种：100%佳美

风土/terroir：大部分土壤来自青蓝色岩石带，由板岩和闪长岩混合而成。山坡非常陡峭，大部分朝南，东面是古老的冲积平原、岩脊和黏土底层土。在10个特级村中，尤力拿斯/Juliéna的土壤花岗岩含量最低。与所有其他特级村不同的是，尤力拿斯/Juliéna土壤中的主要是闪长岩，带有清晰可见晶体的青色坚硬岩石，颗粒细小的微闪长岩，以及片岩结构更多的（板岩）的深色土层。

特征：富有表现力、清爽、丰腴

略地/Lieux-dits：雷卡皮坦/Les Capitans，雷弗耶努斯/Les Fouillouses，雷木伊/Les Mouilles，拉波蒂耶尔/La Bottière，瓦约莱特/Vayollette，贝塞/Bessay，昂利兹耶尔/En Rizièrre，博韦尔奈/Beauvernay，波瓦德拉萨尔/Bois de la Salle，科托甬/Cotoyon...



Sols du Cru Juliéna

Granites

- Sols sur granite à faible profondeur
- Sols sur granite abîmé à faible profondeur
- Sols sur granite profond
- Sols sur granite très abîmé profond

Rochers volcaniques siliceux

- Sols sur rocher siliceux variés à faible profondeur
- Sols sur rocher siliceux variés profonds

Rochers volcaniques bleutés ou schisteux

- Sols sur 'pierre bleue' abîmée à faible profondeur
- Sols sur 'pierre bleue' abîmée profonde

Rochers gypseux

- Sols sur calcaires sur grès

Eboulis

- Sols des dépôts de versants calcaires non calcaires

Formations de piémont et alluvions anciennes

- Sols peu calcaires des piémonts et alluvions anciennes
- Sols calcaires d'alluvions anciennes

Colluvions récentes de bas de pentes

- Sols très profonds de colluvions récentes

Limites et points de lies-dits

Pointe nord à 200 m d'altitude

Limites administratives

Roads

Champs

尤力拿斯/Juliénas横跨四个市镇（尤力拿斯/Juliénas，朱利叶/Jullié，普鲁兹利/Pruzilly和埃默林格斯/Emeringes），大部分位于罗纳省，还有一小部分区域位于索恩-卢瓦尔省，产区的光照条件极佳，海拔跨度大，最低处约230米，最西北的位置可达430米，是博若莱/Beaujolais土壤多样性最高的产区之一，土壤中包含片岩、闪长岩、砂岩以及黏土。

这里的葡萄酒散发出宜人的桃子、红色水果和花卉的芳香，既可在年轻期饮用，也适合瓶陈几年后再享用。



你知道吗？

尤力拿斯/Juliénas据说得名于尤利乌斯·恺撒/Jules César在高卢战争期间率罗马军团在此地停留整顿。不过，还有一种说法认为：尤力拿斯/Juliénas是朱利叶/Jullié的一个小村庄，后来脱离了最初的教区独自发展成了一个市镇。从词源上看，尤力拿斯/Juliénas由“Jullié”和“as”组成，意思是“属于……的财产”。如此一来，新的争论出现了：在“高卢战记/Guerre des Gaules”中提到该地区的尤利乌斯·恺撒/Jules César，究竟是把自己的名字赐给了邻村朱利叶/Jullié，还是给了尤力拿斯/Juliénas？

圣爱慕尔法定产区/ SAINT-AMOUR AOC

炽热的红色



🍷 省份：索恩-卢瓦尔省

🍷 可耕种土地面积：315公顷

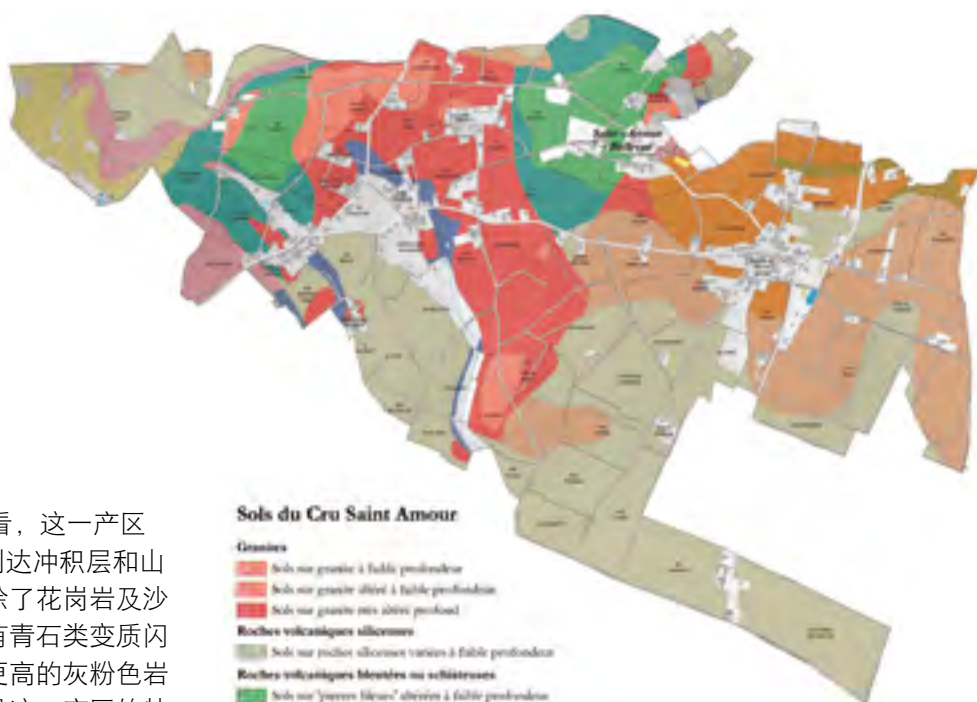
🍷 平均海拔：335米

🍷 葡萄品种：100%佳美

🍷 风土/terroir：从形态和岩性上来看，这一产区的风土/terroir条件复杂多样。在到达冲积层和山麓层之前会经历几个地质单元。除了花岗岩及沙质土壤、乃至沙质黏土之外，还有青石类变质闪长岩、变质玄武岩和其它含硅量更高的灰粉色岩石相交错。这种成分多样的土壤是这一产区的特征。圣爱慕尔/Saint-Amour是古代冲积沉层和山麓层占比最大的特级村，二者占葡萄园面积的一半多，并且这种区域的土壤表层构成也极其复杂，往往含有很多鹅卵石。

🍷 特征：果味、轻柔、和谐

🍷 略地/Lieux-dits：昂帕拉迪/En Paradis，拉弗利/À la Folie，贝塞特丘/Côte de Besset，拉维奈/Les Ravinets，比拉尔庄园/Hameau des Billards，维尔艾格利兹/Vers l'Église，干泰地/Aux Terres de Guinchay，沙比特园/Clos du Chapitre，拉皮若莱特/La Pirolette，奥布莱伊/Au Breuil...



Soils du Cru Saint Amour

Granites

- Soils sur granite à faible profondeur
- Soils sur granite altéré à faible profondeur
- Soils sur granite très altéré profond

Roches volcaniques siliceuses

- Soils sur roches siliceuses variées à faible profondeur

Roches volcaniques bleues ou schisteuses

- Soils sur "pierres bleues" altérées à faible profondeur
- Soils sur "pierres bleues" altérées profondes

Roches gréseuses

- Soils non calcaires sur grès

Calcaires

- Soils sur calcaire dur profond
- Soils décalcaires sur roches calcaires profond

Marnes

- Soils calcaires sur marnes

Eboulis

- Soils des dépôts de versants calcaires non calcaires

Argiles micacées

- Soils d'argiles micacées peu calcaires
- Soils d'argiles micacées à chailles et silex

Formations de piémonts et alluvions anciennes

- Soils peu calcaires des piémonts et alluvions anciennes
- Soils calcaires d'alluvions anciennes

Colluvions récentes de bas de pentes

- Soils très profonds de colluvions récentes



Contour: 10 m et les dénivelés de 100 m

Routes: routes de 2^e ordre et routes nationales

Cartes de piémont et alluvions anciennes

----- Bords -----

----- Champs -----

圣爱慕尔/Saint-Amour是**博若莱最北部的特级村**，位于索恩-卢瓦尔省（71）内的同名市镇圣爱慕尔/Saint-Amour。海拔高度在240米-320米范围内，坡度适中。

其土壤构成复杂，常包含花岗岩、片岩和黏土。产区出产两种类型的葡萄酒：一种清淡易饮，带有鸢尾或紫罗兰甚至树莓的香气；另一种强劲复杂，有樱桃酒和香料气息。亮点：果味、轻柔、和谐。



你
知道吗？

圣爱慕尔/Saint-Amour这一令人遐想的名称是继承自名为爱慕尔/Amor的罗马士兵，为躲避瑞士瓦莱州的大屠杀逃入高卢避难，改信皈依基督教。他在山顶修建了一座修道院，能够俯瞰索恩河谷。种植酿酒葡萄的历史可追溯到中世纪的宗教团体“马孔圣文森特分会/Chapitre de Saint-Vincent de Mâcon”。法国大革命期间，确切地说是1793年，圣爱慕尔/Saint-Amour这个名字一度消失，市镇改名为“美景/Bellevue”，但三年后，圣爱慕尔一名再次启用，市镇名变为“圣爱慕尔-美景/Saint-Amour-Bellevue”。

经典 美酒 美食

经典 美酒 美食

经典 美酒 美食



博若莱/BEAUJOLAIS葡萄酒和



博若莱小酒馆

为了每个分享时刻

博若莱/Beaujolais的葡萄酒类别多样：红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒，能够配衬消费者的各种饮用场景，无论挚友小酌、家庭聚餐还是庆典集会，每个人都能找到自己喜欢的博若莱/Beaujolais！

“博若莱小酒馆/Bistrots Beaujolais”的大厨们可以选择各种各样的搭配，他们是博若莱/Beaujolais美酒在法国和世界各地的狂热推广大使，在那里，他们对博若莱葡萄酒的分享、交际与热情使他们生活的地方更加富有情调。

博若莱小酒馆/Bistrots Beaujolais的灵感源自“最佳酒会杯/Coupe des Meilleurs Pots”，这个比赛兴起于1950年的里昂，最初是评选最佳酒单（按餐厅所选博若莱/Beaujolais葡萄酒的品质和友好度）、最受市民喜爱的小酒馆，后来这一比赛在巴黎流行，风格也随之巴黎化，年度评选交由拉伯雷学院/Académie Rabelais负责。1986年，“葡萄酒传统协会/Tradition du Vin成立，开始组织相似的年度评比活动。1995年，“惊艳博若莱——里昂杯/La Coupe Lyonnaise des Étonnants Beaujolais”将赛场再次拉回里昂，并再度将售卖博若莱/Beaujolais葡萄酒的小馆纳入评比范畴，评审团会匿名探店，评估小馆的友好程度、环境、食物和葡萄酒，然后选出获胜者。2004年，这些评比标准在索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône获得认可，随后在2007年，整个博若莱/Beaujolais产区都开始参与评比。

从此开始，由博若莱葡萄酒行业协会/INTER BEAUJOLAIS创办管理的“博若莱小酒馆/Bistrots Beaujolais”项目逐渐向各地扩张，不断完善，不断注入新鲜血液，目前已**在全球范围内集合有300多家餐厅**。这些小酒馆—无论是“经典派”“美食派”还是“美酒派”，都是真正的博若莱/Beaujolais大使，是面向法国和世界各地

展示博若莱/Beaujolais葡萄酒的交流之窗。它们的目标？展示自身与博若莱/Beaujolais产区的联系，邀请世界各地的朋友前来了解和探索产区最好的葡萄酒，激发人们对博若莱/Beaujolais的兴趣与好奇。

在里昂、巴黎甚至布鲁塞尔的葡萄园中，主厨们与线上线下的站点齐心合力，引领博若莱/Beaujolais走向世界。博若莱小酒馆/Bistrots Beaujolais不仅提供与产区葡萄园同样风格各异的就餐环境、氛围和佳肴，还会借助当地特色美食或异国他乡的特产引领来宾了解或重新发现博若莱/Beaujolais产区、博若莱/Beaujolais葡萄酒、勤劳的种植者和区域的价值观。精心设计的酒单，细心安排的活动，博若莱小酒馆/Bistrots Beaujolais足以吸引全法和全球葡萄酒爱好者。



一些博若莱小酒馆/BISTROTS BEAUJOLAIS的 相关数据

✈ 全球范围内**300**多家店铺

✈ 遍及**10**多个国家

✈ 在“经典”“美食”“美酒”
中找寻所爱

✈ 每年有新的优胜者诞生



博若莱小酒馆/BEAUJOLAIS BISTROTS在哪里?
认准入口处标识

线上:

• "Les Rendez-Vous Beaujolais" 平台: rendez-vous.beaujolais.com

• "Bistrots Beaujolais" mapstr map: mapstr.com/map/bistrotsbeaujolais



@Les Bistrots Beaujolais



@Bistrots Beaujolais | #bistrotsbeaujolais





- 1 巴诺乐/Bagnols 小镇，窑洞人家
- 2 波登塔/Tour Bourdon，磊聂-杜雷特/Régnie-Durette
- 3 路塞纳采石场/Carrières de Lucen
- 4 格雷采石场/Carrières de Glay，圣日耳曼-诺埃尔/Saint-Germain Nuelle
- 5 蒙梅拉斯城堡/Château de Montmelas，蒙梅拉斯-圣-索林/Montmelas Saint-Sorli
- 6 维埃-昂斯和安图斯城堡/Viel Anse & Château des Tours，昂斯/Anse
- 7 探寻宝藏路线，索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône
- 8 修道院博物馆（可露丽克修道院）/Musée le Prieuré (cloître clunisien)，博若莱的萨尔-阿尔布索纳/Salles-Arbuissonnas en Beaujolais
- 9 雷蒙山/Crêts de Remont*，加里诺城/Ville-sur-Jarinox
- 10 上博若莱民俗博物馆/Ecomusée du Haut-Beaujolais*，蒂齐莱布尔/Thizy-les-Bourg
- 11 疯狂石头城/Espace Pierres Folles，圣让德维涅/Saint-Jean des Vignes
- 12 朱诺牧场采掘场/Gravière du Pré de Joux*，阿纳斯/Arnas
- 13 公牛村/Hameau Dubœuf，罗马涅-索林/Romanèche-Thorins
- 14 阿朱岩/Roche d'Ajoux，3块岩石，布勒-埃查莫/Poule-les-Echarmeaux
- 15 松湖/Lac des Sapins，库贝利泽/Cublize
- 16 博若莱原野/Landes du Beaujolais，博若莱昆西/Quincé-en-Beaujolais
- 17 墨贡栈道/Balcon du Morgon，格莱兹/Gleizé
- 18 博若莱葡萄酒之家，博热/Beaujeu
- 19 博伊斯特雷沼泽/Marais de Boistray，圣乔治德雷讷/Saint-Georges de Reneins
- 20 切西矿山步道/Sentier des Mines de Chessy，切西尔/Chessy-les-Mines
- 21 布鲁依山/Mont Brouilly，圣拉格/Saint-Lager
- 22 圣利高山/Mont Saint-Rigaud，蒙索尔/Monsols
- 23 图尔文山/Mont Tourvéon，切内特莱特/Chénelette
- 24 奥尔古/Orgues rhyolitiques，维克多莱茵河畔/Saint-Victor sur Rhins
- 25 德勒勒特区/Quartier Déchelette，安普尔普伊斯/Amplepuis
- 26 朗格瓦尔森林探索之路/Sentier découverte de la forêt de Longeval，博斯特-阿利尔斯/Chambost-Allieres
- 27 疯狂石头的地质小路/Sentier géologique de Pierre Folles，圣让-维格涅斯/Saint-Jean des Vignes Sentier géologique des Monts d'Or，沙瑟莱/Chasselay
- 28 金山的地质小路/Sentier géologique des Monts d'Or，沙瑟莱/Chasselay
- 29 索恩河谷的自然步道/Sentier nature du Val de Saône*，博若莱贝尔维尔/Beleville-en-Beaujolais
- 30 水面的塔拉蕾/Tarare au fil de l'eau*
- 31 希露博台地/Terrasse de Chiroubles
- 32 索宁谷/Vallon du Sornin*，布隆皮埃尔/Propières
- 33 特南南中世纪村庄/Village médiéval de Ternand
- 34 蒙纳里湿地/Zone humide des Monneries，布勒-埃查莫/Poule-les-Echarmeaux

*限制进入或正在开发中





漫步博若莱/BEAUJOLAIS 连绵丘陵上的葡萄园

博若莱/Beaujolais产区中有专为游览修建的“博若莱葡萄酒之路/Beaujolais Wine Route”，驱车顺路而行，即可饱览园区丰富多彩的丘陵景观与生机勃勃的田园美景。从里昂郊区到勃艮第南部，吸引着人们来此探索。博若莱/Beaujolais产区风景如画，拥有近300座城堡和豪宅，其中包括很多酒庄，宛如世外桃源。游客可随时停驻在感兴趣的地方学习历史，品尝佳酿，在这里，产区的葡萄酒与原产地的自然人文浑然一体，给人以全方位的品鉴享受。

博若莱/Beaujolais产区沿里昂和马孔之间的索恩河绵延50多公里，东西向约30公里。葡萄酒之路始自南部的Civrieux d'azergues，全长140公里，穿越39个村庄，是产区的主要游览路线，沿路即可游览12个产区的主要景点。在这里的旅程丰富多彩且量身定制。



博若莱/BEAUJOLAIS葡萄酒之路自驾游
支持私家车、摩托车、自行车和旅宿房车
→ www.routedesvins-beaujolais.com



移步网站下载数字版旅行指南

不容错过的景点

从南至北

博若莱/Beaujolais产区拥有众多历史遗迹。最近，被授予了“艺术与历史之乡/Pays d'art et d'histoire”称号，是文化遗产爱好者们心中的圣地之一。

金色石块/Pierres Dorées中世纪村庄看起来有点像托斯卡纳，狭窄蜿蜒的街道会在白天反射出金色光影。在过去，每个村庄都有自己专属的采石场，人们会从含铁的白垩土中开采石矿用来建筑小型房屋或者大型堡垒和庄园。爱好者们不妨选择在乌安/Oingt村稍作停留，这里是“法国最美村庄/Beaux Villages de France”之一，从古老的要塞式的聚居点居高俯瞰，时间仿佛在这里停止，艺术家、手工艺人们开设的工作室、小工坊和精品店，将小村装扮得美丽又活泼。其他值得一看的地方还有拉赛纳斯/Lacenas和那里出色的酿酒工坊，再走进贾尔努/Jarnoux和巴诺尔/Bagnols的酒庄，探寻加里诺城/Ville-sur-Jarnioux的泉水，波米耶/Pommiers的红色卵石街道和特尔南/Ternand村的堡垒。

沿着索恩河谷，**索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône**是博若莱/Beaujolais产区的第一个城镇，漫步民族街/Rue Nationale，两侧美丽的住宅和庭院中隐藏着许多宝藏。

在露天购物商场里，人们借此机会购物，之后来到热闹非凡的集市，种类繁多的商品使人应接不暇。

克洛米尔/Clochemerle（又名Vaux-en-Beaujolais）位于产区中心高地，将游客带入了加布里埃尔·切瓦利耶/Gabriel Chevallier小说中的民俗世界。壁画、音乐剧、公共小便池、生机勃勃的园林，或登上巴尔德拉圣罗石/Bal de la Saint-Roch去探索这个村庄的轶事。

想要知道为什么博若莱/Beaujolais产区在2018年被联合国教科文组织授予“联合国教科文组织世界地质公园”称号？请登上布鲁依山的顶峰。登上山峰，壮丽风景一览无余，各路风景、悠久历史、多样地质交织融合。在产区的中心地带，酿酒名村福乐莉/Fleurie令人心醉神迷，进入葡萄园，你会揭开解植物、动物与葡萄种植者之间的小秘密。随后抵达圣母堂，可以俯瞰山坡与索恩河谷的秀丽风光，如果天气晴朗，还可以看到勃朗峰的美丽景色。







你知道吗？

葡萄园 & 探寻/Vignobles & Découvertes的标签加上贴心的服务和设施，让人们可以在博若莱/Beaujolais轻松惬意度过周末或短暂假期。所有拥有葡萄园 & 探寻/Vignobles & Découvertes标识的当地合作伙伴需满足以下条件：具有符合要求的法语和/或外语水平、对葡萄酒世界拥有独到见解、乐于交流与传递知识、当地特性、自然、文化和人类遗产。因此只需认准这个标签，您就能够在产区中轻松找到那些提供完美的餐酒搭配、体现当地特色食物的餐厅以及那些最欢迎游客的酒窖与酒厂。此外，还精选了最值得参观的遗迹和最值得参加的活动供您选择，为您的探寻之旅增添更多乐趣与惊喜。



不可错过的 5个地质奇观

博若莱/Beaujolais以葡萄酒闻名于世，也是法国地质遗产最丰富最复杂的区域之一。这里被联合国教科文组织评为“联合国教科文组织世界地质公园/UNESCO Global Geopark”，产区多元化的土壤和景观是多种地质结构和现象汇聚一处，在人类的生活环境中留下的印记。重大地质事件曾在这里交汇，这段数亿年前地球往事如今已鲜活地融入人们的生活中、记录在产区的历史里、化身遗迹和文化继续传递。

无论是过去还是未来，博若莱/Beaujolais最主要特质都藏匿于各色的岩石：金色、红色、绿色，白色、灰色或黑色——只要稍微留意，您就会在那些传统建筑中看到这些斑斓的自然色彩。

地质和水力资源决定了土壤的命运，也是产区工业和手工业的支柱。花岗岩、片岩、石灰石和黏土献给葡萄藤和葡萄酒，硅质火山岩分给牧场和森林，肥沃的冲积层则用于种植农作物。博若莱/Beaujolais产区和这里的日常全部仰赖土壤。



格雷采石场/CARRIÈRES DE GLAY

在这里您可以体验古代采石工人和雕塑家的生活，他们曾为博若莱/Beaujolais南部地区和里昂的建设不辞辛劳地采运雕凿。这里的石灰岩来自侏罗纪时期的海底，可以追溯到1.75亿年前。老采石场有着天然屏障，其间的动植物得到了庇护。

更多精彩：周一和周四下午有雕塑家们到场。

布鲁依山/MONT BROUILLY

这座雄伟的山峰至今仍伫立在博若莱的中部地区，很大程度上要归功于它的地质构成。组成这座山的青蓝色岩石是这个地区最古老的岩石之一，质地极其坚硬，极抗侵蚀，不少种植了葡萄的丘陵都由它们构成。山顶设有一个地理观测站，供游客了解产区悠久的历史 and 地质多样性。还有两个全景观赏点，让游客欣赏到这个产区景观的复杂多变。

更多精彩：下山后不妨去到布鲁依休闲区/l'Espace des Brouilly 品鉴美酒。



希露博台地/TERRASSE DE CHIROUBLES

这里是俯瞰遍布着葡萄园的山坡和博若莱/Beaujolais特级村的绝佳选择。希露博/Chiroubles的特别之处在于这里的葡萄100%生长在花岗岩土壤上，这些岩石源于一片巨大的山脉，但山脉如今已经消失了。从希露博台地出发，有一条小路供游客步行探索花岗岩地块上的地质奇观。

更多精彩：越野自行车赛道、希露博小屋販售特产并提供葡萄酒品尝活动、全景餐厅



疯狂的石头城/ ESPACE PIERRES FOLLES

博物馆详细介绍了博若莱/Beaujolais和金色石块/Pierres Dorées地区的地质情况。馆内还收藏了大量精美的化石，仿佛带领游客回到侏罗纪时期。那时的博若莱/Beaujolais还是一片汪洋，海洋生物种类丰富，活动频繁。而地质景观之路也能让人领略这千万年来的沧海桑田。

更多精彩：探索化石家庭工作坊活动

圣 ◆ 利高山/MASSIF DU SAINT-RIGAUD

上博若莱/Haut-Beaujolais地区拥有博若莱/Beaujolais最高的山峰。这一区域由高原和茂密的森林组成。得益于这样的地质环境，圣 ◆ 利高山/Mont Saint-Rigaud就像一座天然水塔，孕育了许多河流，保护了脆弱的湿地。

更多精彩：位于长途徒步路线（GR7）和圣雅克 ◆ 德 ◆ 孔波斯泰勒/Saint-Jacques de Compostelle之路。阿朱岩上/Roche d'Ajoux 观看日落。



博若莱/BEAUJOLAIS 欢乐时光： 多彩盛会



6月 欢迎来到博若莱美酒美食会/ BEAUJONOMIE

在博若莱葡萄酒行业协会/Inter Beaujolais 支持下，博若莱美酒美食会/Beaujonomie持续整个周末，邀请美食美酒爱好者在博若莱/Beaujolais葡萄酒特色活动中探索风土之选和卓越甄选，包括红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒。人们可在自己选择的酿酒师桌旁，共享别致的小酒馆美食。相遇、故事、葡萄酒、美食和探索融汇在温暖的时光里。每个庄园都会请上一位大厨来制作美食(如果他们自己厨艺了得的话也会亲自上阵)，并制定自己的活动，为一天的时光增色。

博若莱美酒美食会/Beaujonomie还代表着博若莱产区核心地带附近的一系列周末活动。

www.bienvenue-en-beaujonomie.fr

6月-11月 专属参观

从最私密的酒窖到最美丽的城堡，我们前往博若莱/Beaujolais园区去探秘葡萄酒。在专属参观期间，在博若莱/Beaujolais生活的人们将同我们分享他们对这片得天独厚的土地的热爱，在这里，我们体内的酿酒师之魂将被唤醒。我们还有葡萄酒品鉴会，配上博若莱/Beaujolais特色简餐。在这个夏季来到博若莱/Beaujolais葡萄园，享受这个特殊的美味时刻。

www.destination-beaujolais.com



7月和8月 博若莱，不若您来！/ BEAUJOLEZ-VOUS！

"博若莱，不若您来！" 是夏季每周举办的(周二至周六)免费户外活动，这里有活跃的节日气氛，还有当地特产。周二有贝尔维尔/Belleville港口的舞蹈，周三有希露博台地/Terrasse de Chiroubles的夏季狂欢节/Estivales，周四有福乐莉/Fleurie市政公园的夜市，周五有圣拉格/Saint-Lager布鲁伊空地上/Espace des Brouilly的问答活动，而周六则是博热/Beaujeu市政厅广场举办的歌舞乡村会/Guinguette Village。

www.beaujolezvous.com



7月和8月 桃红，夏夜

七八月份，各色乡村都会举行众多探寻桃红葡萄酒、地方风物和演出相结合的活动，人们可以陶醉其间。博若莱/Beaujolais的一些小镇像披上了粉红色的披风，而各个纪念碑，城堡和教堂则在夜幕降临时纷纷点亮。一系列有趣的活动正等待着一群爱好者来赴约。周四有开胃酒品尝会，周五有文化之夜，周六有晚会和夜市，周日有葡萄酒和遗产参观。品鉴会、餐酒搭配、风土探索、古迹探寻、露天电影等活动也尽在日程安排之上。

www.destination-beaujolais.com



8月 德金艺术节/FESTIVAL DEZING

博若莱/Beaujolais“伍德斯托克音乐节”将在皮泽/Pizay机场举行，雷鬼、嘻哈和电子乐、法国流行音乐和铜管乐队都将轮番登场。没有美式汽水或商业啤酒，当地的音乐节组织者们只为来宾提供出色的葡萄酒，更有本地主厨制作美味佳肴。

www.festival-dezing.com





9月的第三周 丰收音乐节/LES VENDANGES MUSICALES

丰收音乐节的乐队阵容不拘一格，是当地知名乐队和新人乐队展现自我的舞台。

丰收音乐节在金色石块/Pierres Dorées的中心区域夏奈村/village de Charnay举行，游客在享受音乐之余还可前往大型酒庄，边品尝博若莱/Beaujolais葡萄酒，边探索有关葡萄酒的一切！

www.lesvendangesmusicales.fr

采收结束 天堂酒节/LA FÊTE DU PARADIS

在博若莱/Beaujolais，“天堂”指的是甜美的红宝石色的初榨葡萄汁。每年十月，布鲁依的欧德纳/Odenas村都会在采收结束后举办庆祝活动，邀请铜管乐队日夜演奏，向博若莱/Beaujolais古老的传统致敬。活动安排：表演老式压榨、烹制香肠、组织野餐、品尝“天堂”和博若莱/Beaujolais佳酿。

www.feteduparadis.com





10月的第三个周末 迷人的周末葡萄园 & 发现/ LE FASCINANT WEEK-END VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

四天时间，以“葡萄园 & 发现”为主题，葡萄酒合作方在奥弗涅罗纳 - 阿尔卑斯大区推出了丰富多彩、融合奇特美食的活动：雪铁龙2CV试驾兜风、探索博若莱/Beaujolais美食、猜谜与寻宝、葡萄酒与食物搭配……出发去探索博若莱/Beaujolais 12大产区魅力，新颖独特的活动期待您的参与！作为这个超长周末的开场，博若莱旅游局/Destination Beaujolais将举行盛大的开幕晚宴，邀请来宾们品尝由餐厅主厨与酿酒师合力呈现的100%博若莱/Beaujolais当地特色饮食。

www.destination-beaujolais.com

11月 博若莱新酒/BEAUJOLAIS NOUVEAU系列活动

每一年，博若莱/Beaujolais产区都会举行七个庆典活动。庆祝博若莱新酒/Beaujolais Nouveau发布：博若莱国际马拉松/International Beaujolais Marathon、博热的火把节/Les Sarmementelles、索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône的博若莱新酒木桶开启活动、塔拉尔/Tarare的博若莱美食节/Beaujolais Gourmand、贝尔维尔/Belleville的新酒节/Nectar Nouveau、格莱泽/Gleizé的风味盛宴/Fête des Saveurs以及里昂的“博若莱风情节/Beaujol'en Scène festival”。值得一提的是，为期5天的盛大庆祝活动包含丰富的文化知识、旅游项目、美食、节日活动和体育活动，当然，还有广受欢迎的博若莱新酒/Beaujolais Nouveau！

欲了解更多详情请移步：

rendez-vous.beaujolais.com

官方网站：www.beaujolaisnouveau.fr



如需任何旅游建议，请联系

目的地博若莱/Destination Beaujolais（博若莱旅游局）

+33(0)4 74 07 27 40 - contact@destination-beaujolais.com

www.destination-beaujolais.com

关键数据

博若莱/BEAUJOLAIS产区-2021



位置

南部接近里昂，北部靠近马孔，跨罗纳和索恩-卢瓦尔省，东侧是索恩河。

前往博若莱/BEAUJOLAIS: 轻松便捷的交通方案！

- ✈ 乘高铁在马孔 - 洛榭/Mâcon Loché 站（距巴黎 1 小时 40 分钟车程）或里昂/Lyon 站（距巴黎 2 小时车程）下车
- ✈ 乘飞机到达里昂圣艾修伯里机场 距索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône 40 分钟路程）
- ✈ 自驾 A6高速公路，由南至北出口：N° 34 塔拉雷中心/Tarare centre; N° 32 昂斯/Anse; N° 31.2 索恩河畔自由城/Villefranche-sur-Saône; N° 31.1 阿纳斯/Arnas; N° 30 贝尔维尔/Belleville; N° 29 南马孔/Mâcon Sud

产区

博若莱/Beaujolais共包含**12个AOC**产区，所产葡萄酒大致分为三个系列：节日之选，风土之选和卓越甄选。南部的博若莱/Beaujolais和博若莱村庄/Beaujolais Villages 出产三种颜色的葡萄酒和博若莱新酒，北部的10个特级村100%出产红葡萄酒，这10个特级村分别为：布鲁依/Brouilly, 橡纳/Chénas, 希露博/Chiroubles, 布鲁依丘/Côte de Brouilly, 福乐莉/Fleurie, 尤力拿斯/Juliénas, 墨贡/Morgon, 风车磨坊/Moulin-à-Vent, 磊聂/Régnié, 圣爱慕尔/Saint Amour

葡萄园占地面积

据称博若莱/Beaujolais的**12个AOC**产区葡萄种植面积达**13150**公顷，覆盖**96**个市镇（博若莱/Beaujolais产区的佳美种植面积占全法国佳美种植面积的一半以上）



种植密度

5,000 - 10,000株/每公顷



葡萄栽培架型

高杯式、扇形、单高登、沙美、双居由



酒庄的平均面积



8公顷

博若莱/BEAUJOLAIS酒庄和酒商数量

- ✈ 约**2000**个酒庄
- ✈ **9**个葡萄酒酿酒合作社
- ✈ **200**个酒商/négociants, 包含具有贸易业务的酒庄



葡萄品种

- ✈ **96%**佳美，用于酿造红葡萄酒和桃红葡萄酒
- ✈ **4%**霞多丽，用于酿造白葡萄酒



年产量

所有博若莱/BEAUJOLAIS AOP 产区&所有颜色的葡萄酒

2021年，博若莱/Beaujolais地区生产了近**485,210hl**葡萄酒，即超过**6500**万瓶。



不同颜色葡萄酒产量占比

- ✈ **94%**红葡萄酒
- ✈ **4%**白葡萄酒
- ✈ **2%**桃红葡萄酒



2021年产量

法国本土依旧是博若莱/Beaujolais葡萄酒的主要市场，**65%**的葡萄酒在法国销售。不过博若莱/Beaujolais的葡萄酒也在全球近**150**个国家销售，出口占销售额的**35%**以上。



🍷 红葡萄酒: **3,670**公顷;
138,500 hl,
即: **1850**万瓶

🍷 桃红葡萄酒: **240**公顷;
9,380 hl,
即: **130**万瓶

🍷 白葡萄酒: **325**公顷;
14,260 hl,
即: **190**万瓶



🍷 红葡萄酒: **3,040**公顷;
95,360 hl,
即: **1270**万瓶

🍷 桃红葡萄酒: **60**公顷;
1,810 hl,
即: **241,000**瓶

🍷 白葡萄酒: **140**公顷;
4,670 hl,
即: **622,000**瓶



🍷 圣爱慕尔/Saint-Amour: **310**公顷; **14,270** hl,
即: **190**万瓶

🍷 尤力拿斯/Juliénas: **540**公顷; **20,540** hl,
即: **270**万瓶

🍷 橡纳/Chénas: **215**公顷;
6,430 hl, 即: **86**万瓶

🍷 风车磨坊/Moulin-à-Vent: **625**公顷; **20,385** hl,
即: **270**万瓶

🍷 福乐莉/Fleurie: **785**公顷; **29,800** hl,
即: **400**万瓶

🍷 希露博/Chiroubles: **270**公顷; **8,850** hl,
即: **120**万瓶

🍷 墨贡/Morgon: **1,090**公顷; **47,930** hl,
即: **640**万瓶

🍷 磊聂/Régnié: **375**公顷; **14,810** hl,
即: **200**万瓶

🍷 布鲁依丘/Côte de Brouilly: **300**公顷; **12,475** hl,
即: **170**万瓶

🍷 布鲁依/Brouilly: **1,170**公顷; **45,770** hl,
即: **610**万瓶

最大出口国
(目标出口国)

🍷 美国:
51,510 hl,
即: 出口 **690**万瓶

🍷 英国:
40,000 hl,
即: 出口 **530**万瓶

🍷 日本:
29,385 hl,
即: 出口 **390**万瓶

🍷 加拿大:
26,945 hl,
即: 出口 **360**万瓶

🍷 比利时:
15,130 hl,
即: 出口 **200**万瓶

🍷 荷兰:
5,650 hl,
即: 出口 **753,000**瓶

博若莱葡萄酒行业协会/INTER BEAUJOLAIS
组织架构

博若莱葡萄酒行业协会/INTER BEAUJOLAIS是遵照法国1959年9月25日的法令，应葡萄栽培和贸易协会的要求成立，法国政府认可的跨行业协会，汇集了来自同行业的上下游合作伙伴。博若莱葡萄酒行业协会/INTER BEAUJOLAIS的业务范围包括在博若莱/Beaujolais AOC产区周边地区生产的葡萄酒。协会的作用和使命是促进博若莱/Beaujolais葡萄酒行业的和谐发展，主要任务包括：通过团体行为在市场上推广葡萄酒；开展研究工作和试验；提供和传播透明的经济数据；梳理现存的专业关系和各类实践并制定相关标准。

🍷 常务董事：塞西尔·博桑-雷东/Cécile Bossan-Redon,
+33(0)474 022 211, cbossan@beaujolais.com

🍷 媒体（印刷、音像和网络）：劳拉·皮洛/Laura Pillot,
+33(0)474 022 216, lpillot@beaujolais.com

🍷 营销（法国），活动策划和博若莱小酒馆/Bistrots Beaujolais:
克里斯托夫·巴雷/Christophe Barré, +33(0)474 022 213,
cbarré@beaujolais.com 和克莱门斯·吉尔/Clémence Gil,
+33(0)474 022 218, cgil@beaujolais.com

🍷 出口：安娜尔·乔雷特/Anaëlle Joret 卡罗琳·桑托约/
Caroline Santoyo, 04 74 02 22 10, export@beaujolais.com

🍷 数字化：路易丝·奥拉尼尔/Louise Aulanier,
+33(0)474 026 381, laulanier@beaujolais.com

🍷 经济：安娜尔·乔雷特/Anaëlle Joret,
+33(0)474 026 311, economie@beaujolais.com

关注博若莱/BEAUJOLAIS 葡萄酒:

vinsdubeaujolais | vins_beaujolais | vinsbeaujolais | www.beaujolais.com | [#vinsdubeaujolais](https://twitter.com/vinsdubeaujolais)

NOTES

[illegible]

NOTES





Beaujolais
NOUVELLE GÉNÉRATION



博若莱葡萄酒行业协会/INTER BEAUJOLAIS,
出品:

210 Boulevard Victor Vermorel
69400 Villefranche-sur-Saône
+33(0)474 022 210

关注我们:



vinsdubeaujolais |



vins_beaujolais |



vinsbeaujolais

www.beaujolais.com

注意: 请适度饮酒

创作团队: Arctic Graphic - 插画: Romain Renoux - 项目经理: Laura Pillot
照片来源: 博若莱葡萄酒行业协会/Inter Beaujolais / Étienne Ramousse, Denis Laveur,
Fabrice Ferrer, 博若莱旅游局/Destination Beaujolais, Loïc Terrier, Fraïse & Basilic,
美景城堡/Château Bellevue - 珑珑酒庄/Maison Jean Loron, Jonas Jacquel, Nicolas Dormont,
Studio Baalt, Prestafood and Com
印刷: Imprimerie Caladoise