

葡萄酒与葡萄园

蒙彼利埃地中海大都会



过度饮酒有害健康，请适量饮用。



葡萄酒是蒙彼利埃的灵魂,是我们历史、文化和自然遗产的重要组成部分。酒庄庄主是这片土地的塑造者,尤其是在这座城市,葡萄园就是我们的花园。

2021年,蒙彼利埃都会区成立了“葡萄酒部门”(Pôle Vin),旨在支持酒庄庄主的工作,协调各项工作,并在国内和国际层面提升影响力。2022年,我们与全球其他六大合作伙伴共同创建了国际葡萄酒与烈酒城市联盟,并成立了蒙彼利埃地中海都会区葡萄酒委员会。

我们诚邀您前来感受南法的精神,与充满热情的酒庄庄主们相遇,品尝他们酿造的高性价比优质佳酿,享受我们都会区最迷人的魅力之一。

干杯!



米迦埃尔·德拉福斯
蒙彼利埃市长
蒙彼利埃地中海都会区主席



伊冯·佩勒
蒙彼利埃地中海都会区
葡萄酒种植事务负责人



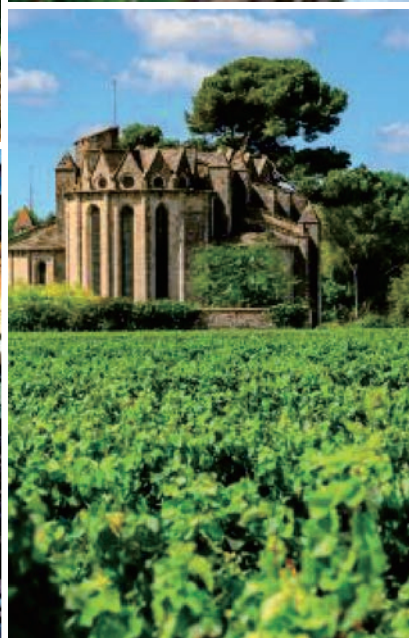
蒙彼利埃地中海大都会与欧盟项目创新中心的紧密合作

1982年,蒙彼利埃市与成都市结为中法首对国际友好城市,2012年,法国蒙彼利埃地中海大区政府携手欧盟项目创新中心,共建“法国蒙彼利埃地中海大区葡萄酒推广平台”。作为中法葡萄酒产业合作的官方桥梁,平台致力于推动葡萄酒文化交流与合作。十三载品质坚守,蒙彼利埃葡萄酒凭法定产区身份、直供溯源体系,引入400多款佳酿至中国。

欧盟项目创新中心(EUPIC)是于2006在欧盟委员会亚洲投资计划批准下成立的非盈利机构。目前,已设立西部中心(成都)、北部中心(青岛)、东部中心(无锡)和欧洲中心(布鲁塞尔)。拥有中国450余家产业机构、110余家科学工业园区、420余家科学研究中心和院校、3400余家ICT企业和组织、6000余家清洁能源企业和组织、5700余家生物医药企业和组织的大数据库。欧盟项目创新中心的宗旨是致力于推动中欧在科技、贸易、文化、教育、投资等领域的全方位合作,加强中欧之间中小企业交流。



EUPIC
River_yan@eupic.cn
18562885723



品味与传统的土地

蒙彼利埃：葡萄酒之都

坐落于全球最大葡萄酒产区的中心，蒙彼利埃拥有独特的酿酒传统。

葡萄种植已有2700年的历史，深深融入当地的自然景观与文化之中。

200名酒庄庄主、近3000公顷的葡萄园，以及众多致力于葡萄酒与美食的研究和教育群体汇聚一起。

蒙彼利埃具备了成为葡萄酒之都的一切条件

蒙彼利埃荣获“葡萄园与探索标签Vignobles & Découvertes”认证。酒庄、葡萄酒吧、酒商、餐厅专业人士以及葡萄酒旅游活动……欢迎您前来与致力于可持续高品质葡萄酒种植的庄主们一起品尝法定产区佳酿。

蒙彼利埃拥有悠久的烹饪传统和标志性的地方特色美食，适合与朋友在美食露台的荫凉下共享。葡萄酒不仅是款待与分享的象征，更是我们餐桌上不可或缺的价值。



我们的地区拥有超过2600年的葡萄酒酿造历史，这一点在附近的拉塔拉考古遗址发现的葡萄压榨机中得到了印证。葡萄最初是野生生长，后来由希腊人和罗马人开始种植。

在罗马时期，朗格多克的葡萄酒被出口到希腊、土耳其海岸和埃及，该地区很快成为罗马的主要葡萄酒供应地之一。

在中世纪，神职人员和学者们进一步发展了酿酒技术。17世纪，法国南部的葡萄酒，尤其是甜美的麝香风格葡萄酒，开始闻名世界。

到了8世纪，修道院和教堂网络逐渐建立，每一处都拥有自己的葡萄园。这些宏伟的场所成为了重要的发展中心和 cultural 枢纽，葡萄种植科学成为教育遗产的重要组成部分，而葡萄酒也成为贸易中的重要货币。

1729年9月27日，朗格多克议会提交了一项法令供国王签署，规范了朗格多克葡萄酒和白兰地的生产与贸易。该法令定义了生产方法、桶容量、生产控制以及每只桶底部的火印标记。这是法国最早尝试在地区层面组织葡萄酒生产的实例之一。

随着20世纪初工业时代的到来，由于大部分土地用于葡萄酒生产，该地区在工业领域的发展相对有限。

第一次石油危机后，全球经济形势发生了变化，普遍需要从单一工业经济向多元化经济转型。在这个以葡萄种植为主的地区，工业发展有限，因此重点转向发展“知识经济”。

不幸的是，19世纪末的根瘤蚜虫害也未能幸免朗格多克地区。蒙彼利埃的研究团队率先提出了解决方案。

从20世纪中叶开始，当地葡萄园的重建很快伴随着新的质量政策，特别是对环境的更大尊重，使该地区成为全球第二大有机葡萄酒产区。这些政策至今仍在实施，并得到了全球认可。

葡萄酒品鉴

品鉴葡萄酒主要涉及三种感官：
视觉、嗅觉和味觉。



1 视觉

通过观察确定葡萄酒的颜色、浓度和细微差别。评估葡萄酒的清澈度(透明度)，分析其粘度(流动性)。

2

嗅觉

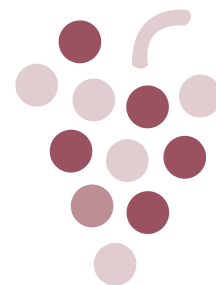
评估香气的强度(香气的浓淡特征)，定义香气的类型(大约有十种香气家族)。



3

味觉

通过直接品尝和鼻后嗅觉(让葡萄酒流到喉咙后部并通过鼻子呼出)来定义香气。



品鉴步骤详解

- 1 初次闻香(不摇晃酒杯):评估香气的强度。
- 2 从上方观察酒液:观察颜色及细微差别。
- 3 透光观察:评估清澈度(透明度)。
- 4 轻摇酒杯:观察酒液的粘度(流动性)。
- 5 轻摇后闻香:定义香气的类型。
- 6 大力摇晃后闻香:进一步定义香气的类型。
- 7 初次品尝:评估酒体的平衡感。
- 8 二次品尝:进一步定义香气的类型。
- 9 三次品尝:通过鼻后嗅觉感受香气。
- 10 四次品尝:评估余味的长度。



葡萄酒术语

(我们如何谈论葡萄酒)

葡萄酒的描述和评价通常使用至少200个词汇和表达方式。以下是一些最常见的术语

酸度:为葡萄酒带来清新感,使其口感更加平衡。

饱满:指酒体平衡、口感丰富且持久的葡萄酒。余味是评判品质的重要标准。

平衡:指香气和谐,酸度、甜度和涩度比例均衡。

香气:随着葡萄酒成熟而显现,是香气发展的最终阶段。

独特:指葡萄酒具有独特性。

细腻:指酒体轻盈、精致的葡萄酒。

丰腴:因酒精和单宁的共同作用,葡萄酒在口中展现出饱满和浓郁的口感。

芬芳:指香气、气味或芳香。

饱满:在口中感受到的丰富和厚实的质感。

浓烈:酒精含量较高的葡萄酒。

活泼:清新轻盈,如春日微风般的口感。

强劲:酒体饱满、浓郁且慷慨,香气丰富。

丰富:口感慷慨且平衡的葡萄酒。

圆润:柔顺且柔和,单宁不刺激的葡萄酒。

强劲:酒体坚实、浓郁且酒精含量高的葡萄酒。

结实:指酒体饱满且结构扎实。强劲的单宁使这些葡萄酒适合陈年。

柔顺:酸度和单宁较低的葡萄酒。

单宁:来自葡萄果实的有机成分(果皮、种子、果梗),为葡萄酒增添酒体并使其适合长期陈酿。

木香:指葡萄酒在橡木桶陈酿过程中获得的木质香气。橡木桶会带来香草、烤面包或椰子的气息,具体取决于木桶的烘烤程度。



葡萄品种

我们产区最常见的品种包括：

佳丽酿	小粒麝香
霞多丽	西拉
神索	维欧尼
歌海娜	
慕合怀特	



认证标签：



高环境价值

HVE 1级：符合环境法规中定义的核心实践要求。

HVE 2级：采用低环境影响的种植技术。

HVE 3级：在生物多样性和低依赖性投入方面达到环境绩效标准。

获得有机认证的主要标准包括：

- 禁止使用农药、人工肥料和转基因生物（意外存在的限值必须低于0.9%）。
- 动物福利（禁止使用激素、强制喂养、笼养等）。
- 保护土壤质量（实施多年轮作）。
- 允许在同一农场进行有机与非有机混合生产，但需满足特定条件。
- 全程可追溯与监控。
- 不使用人工香料或色素。
- 不进行产品辐照或电离处理。

此外，食品只有在以下情况下才能被标注为有机：

- 100%的成品为有机产品（例如水果和蔬菜）。
- 对于加工产品，至少95%的农业原料符合所需标准。
- 来自非欧盟国家的产品，其生产和检查条件必须与欧盟有机农民的标准相同或等效。



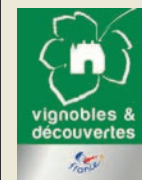
有机农业标签（“Agriculture Biologique”，简称AB）

该标签创立于1985年，是法国国家认证标签，确保产品符合法国现行法规。自2009年1月1日起，AB标签的标准已与欧洲有机标签完全一致，使两者具有同等效力。



欧盟有机标签（“Euro Leaf”）

2010年起实施的欧盟有机标签，也称为“欧洲叶”，证明产品符合欧盟有机农业法规。



葡萄园与探索标签（Vignobles & Découvertes）

该标签授予法国葡萄酒旅游目的地，这些目的地提供多样化的互补旅游产品，包括住宿、餐厅、酒窖参观与品鉴、博物馆、活动等。

蒙彼利埃葡萄园旅游目的地（Destination Vignobles de Montpellier）

该目的地具有特定的葡萄酒旅游要求，并提供广泛的产品和服务，使其与其他认证目的地区分开来，为游客提供更便捷的行程规划，并引导他们选择优质服务。



AOP 朗格多克



历史悠久的葡萄酒产区

我们的葡萄酒产区可以追溯到公元前六世纪，当时希腊和伊特鲁里亚定居者在这里种植了第一批葡萄树。他们发现朗格多克地区拥有理想的土地和气候条件，适合发展葡萄园。

在罗马时期，朗格多克的葡萄酒被出口到希腊、土耳其海岸和埃及，该地区很快成为罗马的主要葡萄酒供应地之一。

到了8世纪，修道院和教堂网络逐渐建立，每一处都拥有自己的葡萄园。这些宏伟的场所成为了重要的发展中心和文化枢纽，葡萄种植科学成为教育遗产的重要组成部分，而葡萄酒也成为贸易中的重要货币。

1729年，朗格多克议会提交了一项法令供国王签署，日期为9月27日，规范了朗格多克葡萄酒和白兰地的生产与贸易。该法令定义了生产方法、桶容量、生产控制以及每只桶底部的火印标记。这是法国最早尝试在地区层

面组织葡萄酒生产的实例之一。

不幸的是，19世纪末的根瘤蚜虫害也未能幸免朗格多克地区。1945年葡萄园重建后，很快伴随着新的质量政策，这些政策至今仍在实施，并得到了全球认可。

朗格多克的风土条件

朗格多克地区提供了多样化的土壤类型，因地理位置而异：圆石阶地、砂岩和泥灰岩、石灰岩和片岩、富含黏土的土壤、砾岩、沙质土壤、玄武岩等。这些特性共同赋予了朗格多克风土独特的个性。

该地区拥有理想的气候条件，适合葡萄种植。地中海气候带来炎热的夏季、温和而阳光充足的秋季、冬季和春季，降雨量少，风力有助于减少病害的发生。

- 6,000 名酿酒师
- 43,300 公顷
- 531 种葡萄酒
- 1,583,070 百升
- 36 个原产地命名控制 (AOC) 和原产地标志

AOP朗格多克—美佳内 (La Méjanelle)

梯田葡萄园

早在马格洛纳的早期地图中，就已提及拉梅雅内勒地区主教拥有的葡萄园。这些葡萄园出产的葡萄酒酒体饱满、浓郁集中，香气中融合了烟熏、香料和成熟水果的复杂风味。在红葡萄酒中，歌海娜是不可或缺的品种。

这些葡萄园位于蒙彼利埃地中海都会区的东部，通常集中在大庄园和被称为“Folies”的领地中。AOP美佳内坐落于古老的维拉弗朗阶地上，红黏土与鹅卵石土壤为葡萄藤的深层扎根提供了理想条件。作为一个早熟葡萄园，它得益于海洋调节的温和气候。

AOP朗格多克——圣德雷泽里 (Saint-Drézéry)

山谷风土

圣德雷泽里风土位于蒙彼利埃东北20公里处，海拔在50至150米之间，地势以缓坡和丘陵为主。

这里的海洋性气候特点显著，降水量明显低于朗格多克其他AOC地区的平均水平，且夜晚相对凉爽。凉爽的夜间温度有助于葡萄在成熟过程中发展出更深的颜色和细腻的香气。

圣德雷泽里风土的显著特征是圆形的鹅卵石土壤，这些土壤使葡萄达到最佳的成熟度。

AOP朗格多克——圣乔治多尔克 (Saint-Georges-d'Orques)

充满历史的风土

圣乔治多尔克风土始于蒙彼利埃以西五公里处。这片风土是埃罗省城市绿化带的一部分，被誉为“蒙彼利埃的绿宝石”。

自中世纪以来，圣乔治多尔克出产的葡萄酒就广为人知并备受推崇。其声誉在17世纪初已传播到法国境外。1787年，托马斯·杰斐逊在他的旅行日记中称赞了这些葡萄酒。当时的葡萄酒爱好者们已经形容这些葡萄酒具有细腻与优雅的特质。

圣乔治多尔克的葡萄酒均为红葡萄酒，具有天然的新鲜感，这源于其独特的风土特性。柔滑如天鹅绒般的单宁进一步凸显了这些品质，展现出圣乔治多尔克葡萄酒的优雅风格。其坚实的结构使其非常适合长期陈酿。这些葡萄酒得益于温和的地中海气候和海风的滋养。

AOP蒙彼利埃砂岩 (AOP Grés de Montpellier)

城市门前的风土拼图

坐落在塞文山脉的山脚下，一片葡萄园环绕着蒙彼利埃，俯瞰地中海。这一地理位置使蒙彼利埃砾石风土受益于温和的气候，昼夜温差大，确保葡萄和单宁的缓慢成熟。

“Grés”一词源自奥克语“Lougres”，指的是贫瘠而多石的土壤，这些土壤非常适合葡萄种植。这片土地孕育了细腻与优雅，成为蒙彼利埃砾石产区葡萄酒的标志性特征。

该产区于2023年获得认证，目前包括约60个庄园和合作社酒庄，覆盖46个城镇（从吕内尔到蒙塔尼亚克）。蒙彼利埃砂岩葡萄酒邀请您开启一段蒙彼利埃优雅之旅！



IGP 奥克产区



奥克产区 (Pays d' Oc) 品质的承诺

位于地中海与附近山脉之间, IGP 奥克产区 (受保护地理标志) 葡萄酒的葡萄品种遍布从卡马格湿地到西部的韦尔梅耶海岸线的广阔阳光地带, 这里是法国最大葡萄酒产区的核心, 同时也以其 AOP 葡萄酒闻名。

奥克产区葡萄园的广阔性解释了这里土壤的非凡多样性: 海边沙质土壤、石灰岩、片岩、黏土, 以及平原和山坡上的石质砾石。这片风土拼图孕育了 58 种受该标志保护的葡萄品种。

奥克产区单一品种葡萄酒起源于 1987 年, 源于朗格多克-鲁西永酒庄庄主的愿望, 他们希望在同一片风土上探索创造力, 生产受混酿规则约束的 AOC 葡萄酒和地区餐酒 (现为 IGP), 得益于 58 种葡萄品种的多样性, 赋予了更多的搭配自由。奥克地区 IGP 葡萄酒分为两类:

- 单一品种葡萄酒: 使用 100% 同一葡萄品种酿造。
- 混酿葡萄酒: 由不同葡萄品种组合酿造。

法国高品质单一品种葡萄酒的领导者

- 法国 IGP 出口量第一
- 法国 IGP 销量第一
- 全球每秒钟售出 25 瓶 IGP 奥克产区葡萄酒



IGP 埃罗产区



IGP 埃罗产区

IGP 埃罗产区是一个葡萄酒产区, 专指位于法国西南部朗格多克-鲁西永葡萄园, 更确切地说, 是朗格多克葡萄酒产区的葡萄酒。该风土享有地中海气候, 土壤以片岩、泥灰岩和石灰岩为主。

埃罗地区餐酒是朗格多克最著名的受保护地理标志 (IGP) 之一。从塞文山脉和黑山到环礁湖点缀的海岸, 埃罗地区形成了一个面向大海的广阔圆形剧场, 为葡萄种植提供了特别有利的条件。

这里生产的葡萄酒以果香为特点, 尽管其强度和性质因葡萄品种和酿造技术的不同而有所变化, 但果香始终存在。



IGP 埃罗产区— 拉穆尔山丘 Pays d'Hérault— Collines de la Moure IGP

拉穆尔 (La Moure) 位于埃罗省的蒙彼利埃和梅兹之间, 奥克语中称为“Lo Morrau”, 指的是地中海古老的海岸线, 周围环绕着平缓起伏的山丘。这片靠近海岸的风土以其徒步旅行而闻名, 自 2009 年起按照现行 IGP 标准生产优质的本地葡萄酒。



IGP 圣吉扬勒德塞

位于奥克西塔尼大区的中心, 蒙彼利埃北部, 一片广阔的自然空间展开, 灌木丛和森林一直延伸到拉尔扎克和塞文山脉的山脚。这片土地拥有壮丽的景观, 地中海山丘和石灰岩悬崖交相辉映。

葡萄树、葡萄酒和橄榄树也是这片土地的重要组成部分。葡萄树隐藏在灌木丛中, 大多种植在少数可耕种的高地上, 这赋予了葡萄酒令人惊叹的清新感。



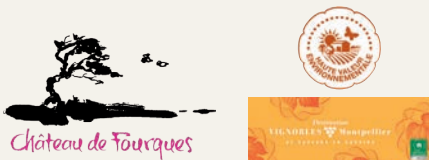


福尔克酒庄

瑞维尼亚克

莉丝·丰斯-文森特

www.chateaufourques.com



第四代女性酿酒师，拥有非凡的故事，位于蒙彼利埃郊外的50公顷葡萄园，用心酿造并尊重生物多样性：欢迎来到福尔克酒庄！莉丝有许多故事要与您分享。让自己沉浸在葡萄酒的世界中：漫步葡萄园，探索酿酒窖的秘密，品尝来自酒桶和瓶中的美酒，并搭配当地的小吃。那么，我们很快见面吧？

出口国家：中国、比利时、德国、丹麦



圣约翰酒庄

卡斯特里耶

尼古拉·维吉耶

www.domaine-arbousier.fr



圣约翰酒庄是一座传承四代的家族酒庄。酒庄坐落于蒙彼利埃附近，被110公顷的自然景观环绕，坐拥海景：其中40公顷为葡萄园，其余土地种植了松树、橄榄树等多种树木。酒庄采用有机种植方式培育葡萄并酿造葡萄酒，于2013年获得欧盟有机认证。他们通过辛勤工作分享对葡萄酒的热情与精湛技艺。庄园的葡萄酒在历史最悠久的建筑——酒窖中酿造，这座酒窖建于1235年，并于2019年翻新，是一座典型的法国南部石屋，被称为“Mas”。庄园的大部分葡萄酒为AOC级别，生产干红、桃红、干白以及起泡酒。圣德雷泽里产区是朗格多克最小的产区，而他们是该地区唯一生产有机葡萄酒的酒庄。圣约翰酒庄提供酒窖参观与品酒体验，并全年举办丰富多彩的活动，包括音乐会、戏剧晚会、晚宴等。您还可以在他们的四间树屋中度过一个难忘的夜晚。

出口国家：比利时、德国、中国、美国、台湾、日本、韩国



桂泽酒庄

拉韦吕讷

达米安·巴贝尔

www.domaine-guizard.com



这片占地38公顷（100英亩）的葡萄园位于蒙彼利埃以西4公里，距离地中海仅10公里。得益于历代主人的坚韧不拔以及那些为庄园管理付出心血的人们的忠诚奉献，这片葡萄园得以代代相传。更重要的是，对这片“风土”的热爱，使得这座庄园自1580年以来一直由同一家族传承，从未间断。庄园的葡萄酒深受世界专家的认可与嘉奖，同时以其卓越性价比著称。所有葡萄酒均获得“有机认证”。

出口国家：中国、挪威、德国、瑞士



伊斯纳尔酒庄

勒克雷

艾洛迪 卢多维克·鲁凯罗尔

www.masdisnard.com



自1760年以来的家族传承。在群山与大海之间的阳光山坡上，在一片以砂岩卵石为特色的非凡风土上，我践行着我的热情：酿酒。庄园位于朗格多克蒙彼利埃的门户，一片砂岩卵石梯田上孕育着一片小而卓越的葡萄园——美佳内。马格洛纳古籍中曾提到，美佳内的葡萄园属于主教所有，这里出产的葡萄酒强劲、饱满且富有灵魂，被称为“砂岩之酒”。葡萄园主要分布在蒙彼利埃地区，占地40公顷。种植的葡萄品种包括西拉、歌海娜、慕合怀特、神索和梅洛用于酿造红葡萄酒；霞多丽、维欧尼用于酿造白葡萄酒；神索、歌海娜、西拉用于酿造桃红葡萄酒。我们很高兴与您分享对葡萄酒的热爱，并祝您品酒愉快！2025年，美佳内AOP特酿荣获葡萄酒爱好者进口商评分90分。





阿卡伊酒庄
 圣德雷泽里
 让·拉科斯特
 arcay.fr

Mas
d'Arcay



LE GUIDE
**HACHETTE
 DES VINS**

阿卡伊酒庄是一座占地47公顷的家族庄园，是圣德雷泽里历史最悠久的葡萄酒庄园，其历史可追溯至1733年。作为朗格多克的历史名庄，这片风土自18世纪以来便备受推崇。

葡萄园主要种植在起伏的山坡上，得益于圆润卵石与砂岩泥灰土壤的滋养。这里的年降雨量低于平均水平100毫米，夜晚凉爽宜人。这种独特的风土赋予了阿卡伊酒庄葡萄酒力量与优雅。

阿卡伊酒庄每年在国内外各类比赛中斩获不少于15枚金银奖牌，并屡次入选《阿歇特葡萄酒指南》。

出口国家:中国、波兰、比利时、德国



葡萄酒， 为蒙彼利埃的非凡 目标而生。



葡萄酒与传承
 远眺维尼奥古修道院(皮尼昂)

葡萄酒， 为蒙彼利埃的 非凡目标而生。



法国乃至全球独一无二的集群
专注于葡萄酒相关科学研究



MUSE重点倡议
蒙彼利埃大学葡萄种植与葡萄酒科学



一片葡萄酒知识的沃土
白粉病、黑腐病以及根瘤蚜的
防治方法均诞生于此。



卓越的酿酒学教育集群
高等葡萄与葡萄酒研究院 (蒙彼利埃农业学院)
蒙彼利埃大学酿酒培训中心



2025年未来葡萄与葡萄酒研究院
(项目主导:蒙彼利埃农业学院)

葡萄栽培研究与培训



葡萄酒， 为蒙彼利埃的 非凡目标而生。



200
名葡萄种植者

53 名酿酒师

蒙彼利埃大都市区近 **3,000**
公顷葡萄园



“葡萄园与探索”认证
(VIGNOBLES ET
DÉCOUVERTES)

葡萄酒旅游的非凡胜地



40% 的农业经营已获得有机
认证或正在申请有机认证, 超过

80% 的经营已获得高环境价值
认证。

世界最大葡萄种植区之一
的核心, 朗格多克葡萄酒的
交汇之地。



2021年蒙彼利埃地中海大都会
“葡萄酒部门”成立。

蒙彼利埃葡萄种植区



地中海风情

马格洛纳大教堂鸟瞰图 (马格洛纳新城)



1

福尔克酒庄



4

伊斯纳尔酒庄



2

桂泽酒庄



5

阿卡伊酒庄



3

圣约翰酒庄





巴亚尔格

博略

卡斯泰尔诺德莱兹

卡斯特里耶

克拉皮耶

库尔农塞克

库尔农泰拉勒

苏布雷格

格拉贝勒

雅库

瑞纳尼亚克

拉特

拉韦吕讷

勒克雷

蒙托

莱兹河畔蒙费里耶

蒙彼利埃

米尔维耶勒-蒙彼利埃

佩罗勒

皮尼昂

普拉德勒莱兹

雷斯坦克利耶尔

圣布雷斯

圣雷泽里

圣热涅斯德穆尔格

圣乔治多尔克

圣让德韦达斯

索桑

叙萨尔格

旺达尔格

马格洛讷新城



valentin.lauze@montpellier.fr

montpellier3m.fr

