



汝拉 葡萄酒



品酒指南及地域特征

汝拉葡萄酒之路

- 葡萄酒之路
- 沙隆城堡
- 蕾朵勒
- 阿尔布瓦
- 汝拉丘



阿尔布瓦 AOC

阿尔布瓦，没有争议的汝拉葡萄酒的心脏，法国第一个AOC(法定产区葡萄酒)1936年诞生在这里，同时以它的红葡萄酒最为出名。

沙隆城堡顶级黄葡萄酒 AOC

沙隆城堡村以它周围峭拔挺峻的岩石被评为法国最美村庄之一，也是在这里酿制出了世界闻名的黄葡萄酒。

汝拉丘 AOC

从萨林(Salins)到圣达慕(Saint-Amour)，这个在汝拉赫维蒙山区延绵80公里的独特的地带丰富了汝拉丘葡萄酒的明显的地域特色。

蕾朵勒 AOC

汝拉葡萄酒地区的好产地，Etoile在法语里是星辰的意思，是因为在葡萄地里可以看到星状的化石，名字由此而来。这里有汝拉最好的白葡萄酒之一。





汝拉

最小的葡萄酒产区有最优质的葡萄酒

这里山脉之间有着众多湖泊，优美的景色给予了汝拉特殊的颜色，也养就了汝拉人。汝拉人在这块土地上创造了世界出名、独一无二的葡萄酒。这里的泥灰岩和石灰岩，侏罗纪的渊源，造就了汝拉葡萄酒的独特的性格，也成为了葡萄酒爱好者和收集者的上选。



葡萄酒

品鉴



颜色

集中您所有的感觉- 视觉、嗅觉和味觉，这是最需要您的感官的时候了。握住酒杯的杯脚，这样可以避免手的温度通过酒杯升高酒的温度，要在白色背景上观察酒的颜色。对于红葡萄酒来说，根据酒的陈酿的时间，一般是在紫色和橘黄色之间。之后要看酒的浓度，也就是酒体，这通常是酒的质量的保证。轻轻地向下方向转动酒杯，这时就会看到酒杯上的挂杯现象，在杯壁上会有一些酒痕，细小的透明的水珠，它们又会重新落到酒杯里。



芬芳 (闻香)

闻香在品酒中是最重要的一部分，一定要分两步实现。首先把鼻子放到杯子的上沿，在没有摇动杯子的情况下来体会酒的总体特点。之后再轻轻摇动酒杯，这时酒的香气才充分地释放到空气中，而每个人不同的嗅觉对酒的香气的有着不同的感受。世界上存在着差不多 700 种气味，您会从中闻到柚子，薰衣草还是烟草的味道吗？



品酒

轻轻地吸一小口，这短短的几秒钟，我们称之为‘攻击’，它有可能是温柔的、有活力的、或者是圆润的。之后酒会布满整个舌头的表面，这是‘中口’，这时我们会感觉到酒的收敛性和酸度。最后酒充分地均匀地分布到了整个口腔，如果香味持续几秒钟，我们会说这款酒的留香持久。这正是酒的质量的表现。







汝拉 红葡萄酒

汝拉是一块充满活力，独一无二的土地，三个珍贵的葡萄品种(图索、普萨和黑比诺)酿制出了汝拉红葡萄酒，亮丽而清爽。柔和的粉红或宝石红，每一种酒都有它自己的颜色和性格，您会发现汝拉红葡萄酒的含蓄和红色水果芳香的充分体现，是和多种美食的理想结合。

普萨

有时会被认为是桃红葡萄酒，浅红是普萨的特点之一。它给你带来在野生灌木丛林里散步的感觉，同时伴随着草莓和红醋栗的水果香。

颜色 可爱温柔的浅红色反射出红宝石的清澈，夹杂着一些橘黄色。

芬芳 (闻香) 普萨的香气和它的颜色一样细腻，野生红色和黑色浆果的味道带来了在野生丛林里漫步的感觉。

品酒 外表温柔，而它的单宁带来了出人意料的强劲、圆润。普萨在香气上的复杂性随着年龄而发展，陈酿之后的普萨更是令人难忘。

图索

图索有着浓郁的红色，它的细腻，柔润和活泼让人难忘。它的复杂的香气伴随着热情，伴随着草莓、覆盆子果酱的味道，还夹带着一丝肉豆蔻的香料味。

颜色 浓郁的宝石红色，闪动着可爱的樱桃红，酒体平衡。

芬芳 (闻香) 随着陈酿的时间图索的芬芳发展为红色水果和野生黑色水果的香气，象草莓、樱桃、桑子和李子。同时又会有香料气味，像白胡椒和灌木丛林。

品酒 单宁圆润丰满，丰富而细腻的草莓和樱桃味道夹杂着一丝香料味，这就是汝拉地区的地域特点的体现。





图索



普萨



黑比诺

黑比诺

明亮的红宝石色，强劲而圆润，完美平衡的单宁使年轻的黑比诺带来了清新的覆盆子和蓝莓的香气。在汝拉经常和普萨、图索混酿。陈酿之后香气明显重厚，松露或者咖啡。

颜色 深色的红宝石，夹杂着黑樱桃的浓厚，从颜色上就已经感受到它的强劲。

芬芳 (闻香) 浓郁的芬芳使黑比诺的香气表现的淋漓尽致，红色和黑色浆果和其它众多香气的混合，从覆盆子到黑加仑，经过樱桃，红醋栗到蓝莓，并夹杂着一丝的香料的气味。

品酒 入口强劲而醇厚，单宁充分散发到每一个角落，清新而细腻，口感饱满。



完美的美食结合

汝拉红葡萄酒从餐前小食到餐末甜点都是完美的结合。无论是乳蛋糕，鱼类，还是莫尔多的香肠，各种乡村猪肉熟制品，还有异乡美食，普萨红葡萄酒都是上选。图索由于单宁丰富，所以和烧烤非常相配，比如说牛排，还有带汁的野味菜肴及乳酪。

黑比诺红葡萄酒和禽类菜，三文鱼，吞纳鱼十分相配，和巧克力甜点会使它的水果香气更加充分地表现。

更好地体会

普萨的饮用温度在11和13℃之间，其它品种在13和16℃之间。汝拉红葡萄酒可在年轻时马上饮用，对于普萨来说可以饮用10年的陈酿，而图索可达到30年，在古代我们为结婚的女孩赠送图索葡萄酒。





汝拉 白葡萄酒

在汝拉存在着两大类白葡萄酒。花香型，通常是由霞多丽酿制而成。传统型，主要由萨瓦涅酿制而成，这后一种可以说是汝拉的代表。既强劲，又细腻，在清新和优雅之间，汝拉白葡萄酒可以和众多的不同种类的美食相配。



白葡萄酒 花香型

完美的美食结合

汝拉花香型白葡萄酒会使乳蛋饼、乳酪制品或者烤鱼更加美味，而和奶油蜗牛、小龙虾或者贝类更是绝美搭配。更会让你惊奇的是和一片薄薄的生火腿，但是还是要留下一点给乳酪。

在稻草黄的背后是花香型的汝拉白葡萄酒的优雅。花香细腻，留香持久，混合着白色水果、李子和梨子的香气。同时又会闻到白色花朵、杏仁，有时还会有异国水果的香气。

颜色 霞多丽带来了可爱的浅黄色，闪烁着轻轻的银色光芒。

芬芳 (闻香) 多种清新芬芳的混合，山楂花、椴树花、桃花、梨花，偶尔异国水果的香气。

品酒 入口强劲，各种芬芳接一而至，象春天的花篮，酒体平衡而丰满。

更好地体会

这种白葡萄酒最好选择年龄稍微久一点的，饮用温度在 12 和 14 °C 之间。夏季饮用在 8 和 10 °C 之间





由萨瓦涅



霞

白葡萄酒 传统型

琥珀色体现了汝拉地域的独特性，有时和其它葡萄品种混酿。新鲜核桃、榛子和奶油烤面包的香气淋漓尽致地体现了汝拉白葡萄酒的独特魅力，它的持久留香更令人回味无穷。

颜色 闪烁的金黄色，随着陈酿的时间颜色加深。

芬芳 (闻香) 萨瓦涅带来的新鲜核桃的味道扑鼻而来，夹杂着绿苹果、其它干果的香气，有时又有轻微的香料的气味。

品酒 萨瓦涅带来的特殊的香味充分体现了汝拉的地域特点，它和其它葡萄品种的混合使葡萄酒更加细腻而独特。榛子、杏仁和孔泰乳酪的味道会给您带来美妙的惊喜。



完美的美食结合

萨瓦涅可以作为餐前酒和孔泰奶酪搭配。主菜可以和奶油柴鸡或者黄葡萄酒鸡搭配，这是在汝拉典型的配餐方式。除此之外和海鲜、河鲜也非常美味。此款白葡萄酒和汝拉特有的孔泰奶酪、蒙多瓦奶酪、莫尔碧叶乳酪是绝美的搭配，同时和亚洲微辣菜肴搭配也很是别有独到。



更好地体会

萨瓦涅经过陈酿之后更加美味，饮用之前最好经过醒酒器，理想饮用温度在14和16°C之间(或者室温)。



黄葡萄酒

沙隆城堡顶级黄葡萄酒

这是酒中之王，同时又是汝拉最具有代表性的葡萄酒。黄葡萄酒是世界上唯一的在陈酿过程中产生如此香气的葡萄酒。黄葡萄酒装在一个为它特体定制的62cl的瓶子里，这个瓶子有个特殊的名字 - Clavelin。黄葡萄酒也是在阿尔布瓦、蕾朵勒和汝拉丘这三个地区酿制的。而最顶级的黄葡萄酒是在沙隆城堡村地区的五十公顷左右的葡萄园里，这里就是最好的黄葡萄酒的产区。刚刚开起瓶塞，它的香气犹如泉涌，伴随着核桃、干果、杏仁和辛辣的香味，入口之后更加美味。



颜色 酒之王首先带来了视觉上的快感，闪烁着金黄色，透明而清澈，若干年的陈酿让它精美极致。

芬芳 (闻香) 酒之王带来的嗅觉上的无与伦比的美妙感觉，核桃、干果、香料、白色水果的香味混合着几丝花香。黄葡萄酒也是世界上唯一的在陈酿过程中产生如此之多种香气的葡萄酒。

品酒 结构的复杂性使马克利口酒的水果和蜜饯的味道充分融合，它的多层次感给你带来了无限乐趣。

完美的美食结合

黄葡萄酒和奶油鸡、奶油鱼十分相配，同时和异国风味菜肴搭配也非常美味。和羊肚菌菜肴、蜗牛、小龙虾和鸭肝酱都是绝美的搭配。黄葡萄酒的浓郁的香味和乳酪甚至味重的乳酪都可以搭配。还可以作为餐前酒，配上几粒孔泰乳酪，别有一番风味。



神秘之纱

根据法国国家规定黄葡萄酒必须在橡木桶里陈酿至少6年3个月，萨瓦涅是酿制黄葡萄酒的唯一葡萄品种。酒体会在橡木桶里自然的蒸发一部分，加添葡萄酒是禁止的。这样橡木桶里一直是不满的状态，一层由自然酵母产生的薄薄的纱膜就会在酒体的表面形成。酿酒师要经常细心地观察使酒体保持在稳定的状态，黄葡萄酒是经过细心而长时间的辛勤工作酿制而成。

更好地体会

饮用黄酒之前要在醒酒器里最好停留一整天，饮用温度在14和16℃之间，不要在这个温度之下。对于年龄更老的黄葡萄酒饮用温度在16℃，对于一瓶老沙隆城堡顶级黄葡萄酒要控制在17℃。



更好地体会

麦秆酒一定要冷藏，饮用温度在5和8°C之间。

麦秆酒

完美的美食结合

作为餐前酒可以体会到麦秆酒的纯粹和浓郁，之后可以和鹅肝酱或者鸭胸搭配，和蓝纹乳酪和蜜饯型甜品搭配是麦秆酒的独到之处，那和巧克力呢更是这种甜酒的最绝美搭配。

这是耐心的结晶。汝拉地区最优质的葡萄藏在这个37,5cl的小瓶子里。在空气中若干个月的干燥，早年在麦秆席上，它的名字就来源于此，压榨之后在橡木桶中陈酿。麦秆酒的颜色根据酿制过程而不同，浓重的金黄色，焦糖的金黄色，有时桃花心木的颜色，或者琥珀色。老一代的人们认为麦秆酒是由药用功效的，而今天人们之所以喜爱它是因为它的水果蜜饯味和令人愉悦的甜味。你会体会到橙子、李子和榲桲果酱的味道，有时像菠萝、枣等外国水果的香气也会应然而生。



颜色 麦秆酒的颜色根据酿制过程而不同，浓重的金黄色，焦糖的金黄色，有时桃花心木的颜色，或者琥珀色。

芬芳 (闻香) 扑鼻而来的像彩虹一般绚烂的水果香味，你会体会到橙子、李子和榲桲果酱的味道，有时像菠萝、枣等外国水果的香气也会应然而生，甚至茶香和香料味。

品酒 麦秆酒在酒精度、糖度和酸度上达到了完美的结合，入口之后马上重现闻香时的种种芳香，充分表现了它的浓郁、集精华于一身。



汝拉 马克利口酒

完美的美食结合

作为餐前酒和孔泰乳酪加上几粒核桃是最佳搭配，作为头道和香瓜熏干火腿搭配很有特色，和鹅肝酱搭配别有风味，而和甜点可以与蜂蜜香料面包加上香草冰激凌搭配。

更好地体会

饮用温度在6 和8° C 之间可以使汝拉马克利口酒在最大程度上散发它的芬芳和体现它的美味。

由葡萄渣和白兰地混合酿制，它的历史可以追溯到十六世纪。深沉的琥珀色，各种水果蜜饯的味道，梨子、李子，伴随着一丝辛辣。汝拉马克利口酒作为餐前酒是非常好的选择，你会发现它的水果芬芳、细腻和浓郁。

颜色 酿制程序中的葡萄渣给予了马克利口酒美丽的金黄色，有时偏红，清澈透明。

芬芳 (闻香) 浓郁的水果芬芳，像梨子、李子及果酱，同时也会有桂皮、丁香和茴香的香气。

品酒 结构的复杂性使马克利口酒的水果和蜜饯的味道充分融合，它的多层次感给你带来了无限乐趣。





汝拉 气泡酒

气泡细腻，清凉，优雅，汝拉气泡酒是大家团圆时最好的选择，也是节日中的最佳饮品。霞多丽，最古老的葡萄品种之一，淡淡的金黄色，闪烁着几丝银光。有时在汝拉气泡酒中也会使用红葡萄酒品种 - 普萨。山楂花、接骨木花的花香扑鼻而来，你还会感受到白色水果的清脆，桃红气泡酒的水果气息会更加浓郁。



颜色 轻柔的浅黄色，清澈透明，银色闪烁，可爱的气泡就像轻盈的芭蕾舞给你带来愉悦。

芬芳 (闻香) 山楂花、接骨木花的花香扑鼻而来，你还会感受到白色水果的清脆，像苹果或者白色李子，又会轻轻飘来一丝烘烤蛋糕的香味。

品酒 由于气泡细腻而使入口清爽，愉悦之感马上袭来，添加节日气氛，在加上扑鼻的水果味而给你带来喜悦的心情。

完美的美食结合

干型或半干型气泡酒是节日最好的陪伴，气泡中带来了欢乐，是朋友、家庭团聚的最佳饮品。除了作为餐前酒，汝拉气泡酒又是甜点的完美搭配，你还可以尝试一下和寿司配餐，清爽而健康。



更好地体会

清新是气泡酒的最大特点，所以饮用温度在8° C左右，你会深深感受到气泡的魅力，可以和香槟媲美。

vins du
Jura

从北到南贯穿汝拉地区一条八十公里绵延在赫维蒙山脉中的汝拉葡萄园，这块美丽的土地所拥有的珍宝：四种法定产区葡萄酒（汝拉丘，蕾朵勒，阿尔布瓦，沙隆城堡），两个AOC产品（汝拉气泡酒和马克利口酒），五个葡萄品种（霞多丽，萨瓦涅，普萨，图索和黑比诺），这一切表现了汝拉葡萄酒非凡的多样性和不同侧面。



www.jura-vins.com

CIVJ Château Pécauld
BP 41 - 39600 Arbois
civj@jura-vins.com



La Route touristique
des vins du Jura,
Prix national de
l'oenotourisme 2009



La route touristique des Vins du Jura,
élue "Destination touristique européenne
d'excellence" de l'année 2008 par
la Commission Européenne.