

## 夏布利(Chablis)法定产区 (AOC)

### 法定产区

约讷省夏布利葡萄种植区的市镇级法定产区。

产酒市镇：贝讷 (*Beine*)、贝卢 (*Béru*)、夏布利 (*Chablis*)、菲耶 (*Fyé*)、米利 (*Milly*)、普安希 (*Poinchy*)、夏佩尔沃普泰涅 (*La Chapelle-Vaupelteigne*)、赛寒河畔谢米利 (*Chemilly-sur-Serein*)、希榭 (*Chichée*)、科朗 (*Collan*)、库尔吉 (*Courgis*)、菲勒 (*Fleys*)、丰特内普莱夏布利 (*Fontenay-Près-Chablis*)、里诺莱勒 (*Lignorelles*)、利涅勒夏泰 (*Ligny-le-Château*)、马利尼 (*Maligny*)、赛寒河畔普瓦利 (*Poilly-sur-Serein*)、普雷伊 (*Préhy*)、维利 (*Villy*)和维维耶 (*Viviers*)。

### 葡萄酒特点

这种白葡萄酒呈浅金黄色或泛绿金黄色，色泽清亮，香气清新、馥郁，带有矿物味，散发出火石、青苹果、柠檬、灌木和蘑菇（食用伞菌）的香气。经常也会有椴树、薄荷、刺槐、甘草以及收割后的牧草的香气。随着时间的流逝，它会变得更黄和更香。入口后，它的香气会长时间地保持清新感。酒汁的馥郁香味令人印象深刻。奇妙而持久的余香带给人甘美、平和的感受。夏布利葡萄酒的口味偏干，味美细腻，个性独特，极易识别。

在世界各地，“夏布利”一词被各种葡萄酒盗用，其实是没有任何道理的。因此，敬请注意：世界上只有一种货真价实的夏布利葡萄酒 (*Chablis*)。

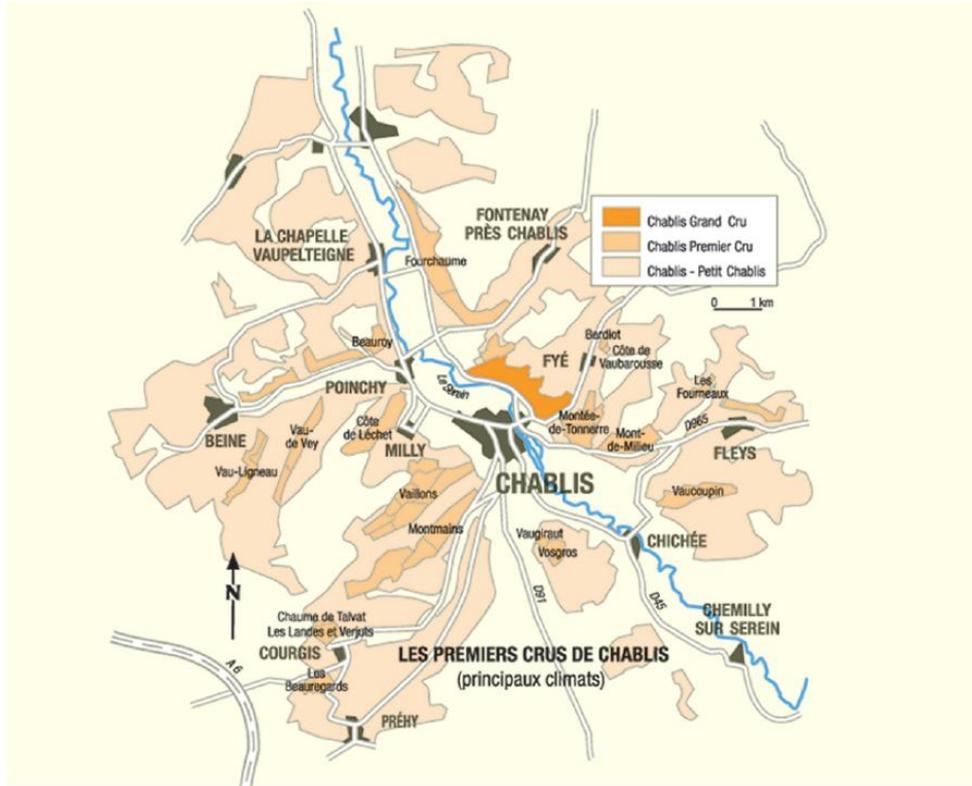
### 侍酒师建议

白葡萄酒：它可以在新酿之初（2到3年）佐以鱼肉糜或禽肉糜以及烤鱼或水煮鱼饮用，风味独特，无可替代。佐以芦笋饮用也是绝佳的搭配，不要忘了还有异国美食、咖喱饭和别的唐杜里菜。夏布利葡萄酒 (*Chablis*) 是出色的开胃酒，它结构柔美，与寿司的精致十分相配。奶酪方面，它适宜山羊奶酪、博福尔奶酪、孔泰奶酪和艾芒贝尔奶酪。

适饮温度：10~11 °C

### 地理位置

夏布利葡萄 (*Chablis*) 种植区位于约讷省欧塞尔市附近，分布在赛寒河沿岸。十二世纪始，蓬蒂尼西都修会的修士就在此地耕作葡萄园。1938年1月，认定夏布利一级名庄法定产区，这也是对其出产的干白葡萄酒的卓越品质的认可，它优于其它葡萄种植区，知道如何在其漫长的发展过程中以一种优质葡萄品种（霞多丽）来保持自身的一流地位。



## 土地

法国其它葡萄种植区都不具备它的这种地质特点。其主要地层是侏罗纪时期形成的，更具体的说是启莫里阶时期形成的，距今已有一亿五千万年。可以在岩石中发现小牡蛎的沉积物，说明远古时期覆盖勃艮第大地的是一片温暖的浅洋。一些优秀的土地被划分为一级名庄法定产区。

## 葡萄酒颜色和葡萄品种

专产白葡萄酒，霞多丽葡萄（Chardonnay）。

## 产量

出产面积\*：

1公顷（ha） = 10000平方米 = 24  
伍荷

3318.34公顷

年平均产量\*\*：

1百升（hl） = 100升 = 130瓶  
187446百升

\* 2010年 \*\* 2006年~2010年5年平均产量

[www.chablis.fr](http://www.chablis.fr)