

## 夏布利特级名庄(Chablis Grand Cru)法定产区 (AOC)

### 法定产区

约讷省的夏布利葡萄(Chablis)种植区的特级名庄法定产区。此法定产区包括以下七个 Climats: 布朗修 (Blanchot)、布尔果 (Bougros)、克罗 (Les Clos)、格内尔 (Grenouilles)、雷普厄斯 (Preuses)、瓦勒米尔 (Valmur)、沃歹日尔 (Vaudésir)。  
产酒市镇: 夏布利 (Chablis) (及菲耶 (Fyé) 村和普安希 (Poinchy) 村)。

### 葡萄酒特点

金黄的色泽中略带绿色, 高贵而纯正。随着时间的流逝, 它会慢慢变成浅黄色。这种酒适于珍藏 (10到15年, 甚至更长时间)。它散发出浓郁的矿物味 (火石、燧石), 还带有椴树、干果、杏仁的香气和淡淡的蜂蜜味。这种酒带有食用伞菌的特别香味。它口感均衡, 介于酸和腻、清新和干涩之间, 展现出一款正宗无双的葡萄酒所具有的非凡魅力。它是夏布利葡萄酒(Chablis)之冠上最美的珠宝, 每个Climats出产的葡萄酒都有各自的特点。

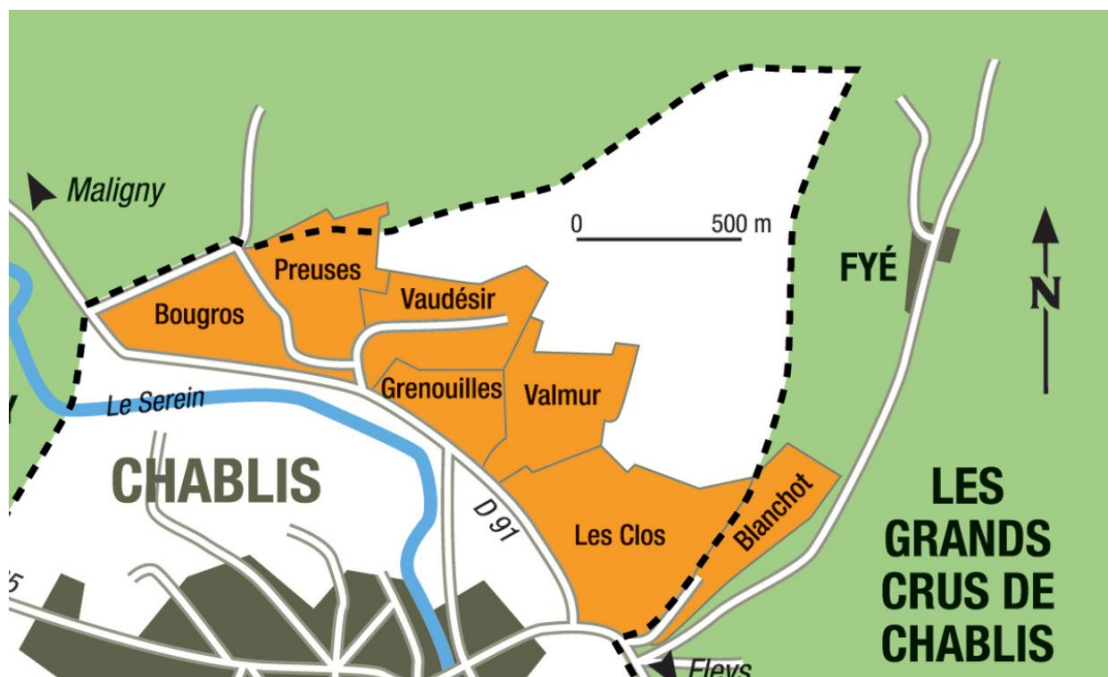
### 侍酒师建议

白葡萄酒: 夏布利特级名庄葡萄酒(Chablis Grand Cru)丰盈馥郁, 是搭配肥鹅肝酱的绝佳干白。它浓郁的矿物味抵消了这道顶级美食的淡淡苦味。它的香气复杂而细腻, 余味悠长, 可以搭配烧烤或配白沙司 (有蘑菇或无蘑菇) 的螯虾、龙虾以及小青虾饮用。此外, 还可以搭配各种配奶油沙司的精致鱼肉以及奶油白肉和家禽肉。

它特有的矿物味和馥郁感与牡蛎的碘味极为适宜。

适饮温度: 12~14 °C

### 地理位置



小夏布利(*Petit Chablis*)、夏布利(*Chablis*)、夏布利一级名庄(*Chablis Premier Cru*)、夏布利特级名庄(*Chablis Grand Cru*)：夏布利(*Chablis*)地区的葡萄酒构成了一个金字塔，塔尖是1938年1月13日认定的特级名庄。

夏布利特级名庄(*Chablis Grand Cru*)法定产区位于夏布利市，在赛寒河（一条灌溉和穿越乡野的小河）右岸和城区东北，海拔100到250米，坐享朝阳方位。这些产区依次分布在赛寒河谷之上。西北是布格洛，东南是雷普厄斯、沃岱希尔、格莱努叶、瓦尔慕、雷克洛和布朗雄。夏布利特级名庄(*Chablis Grand Cru*)法定产区是独一无二的，它囊括了7个Climats，其名称会具体标注在酒标上。它们个性鲜明，特点细腻，在其出产的葡萄酒中，同一种霞多丽葡萄竟产生了许许多多奇妙的变化：布朗修 (*Blanchot*)、布尔果 (*Bougros*)、克罗 (*Les Clos*)（可能是夏布利葡萄园的源头，在蓬蒂尼西都修会的修士们手中始成气候）、格内尔(*Grenouilles*)、雷普厄斯 (*Preuses*)、瓦勒米尔 (*Valmur*)、沃歹日尔 (*Vaud ésir*)。

## 土地

土质为含有被称为“*Exogyra virgula*”的小牡蛎化石的石灰岩和泥灰岩。晚侏罗纪地层形成于一亿五千万年前。其地质特点（启莫里阶）在法国法定产区（AOC）中甚为少见。

## 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

乌伍荷

**104.07**公顷

布朗修 (*Blanchot*) : **12.68**公顷

布尔果 (*Bougros*) : **15.79**公顷

克罗 (*Les Clos*) : **27.75**公顷

格内尔 (*Grenouilles*) : **9.38**公顷

雷普厄斯 (*Preuses*) : **11.09**公顷

瓦勒米尔 (*Valmur*) : **10.54**公顷

沃歹日尔 (*Vaud ésir*) : **14.49**公顷

### 年平均产量\*\*：

1百升 (hl) = 100升 = 133瓶

**5185**百升

\* 2010年 \*\* 2006年~2010年5年平均产量

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