

羅亞爾河的氣泡與浪漫 — Bouvet Ladubay 酒莊遊記

黃冠儒

在歐洲飲品文化中，氣泡酒不僅是餐桌上的享受，更是地域身份與文化象徵的展現。走進羅亞爾河谷，總覺得這片土地自帶一種優雅的節奏。城堡群沿河而立，石灰岩的牆面在陽光下閃爍著柔和的光芒。這次移地教學，我們的目的不只是觀光，而是要深入理解這片土地的酒文化是如何結合當地自然環境、人文特色發展葡萄酒觀光。

法國羅亞爾河谷（Loire Valley）（圖一）作為重要的葡萄酒產區之一，以其多樣化的風格和嚴謹的地區分級制度聞名。其中，Crémant de Loire AOP 是該地區最具代表性的氣泡酒分級，規範了釀造方式、葡萄品種與陳年要求，並在國際市場上建立了品質保證的形象。

本文選擇了兩款來自羅亞爾河谷的地區酒款——Crémant de Loire AOP 氣泡酒和 Rosé

de Loire 粉紅酒——作為研究對象。試圖了解它們在分級制度、區域特色、感官表現與市場定位上的差異，探討 Crémant de Loire 與其他氣泡酒之間的文化與技術張力，以及 Rosé 粉紅酒在法國國內的普遍印象。

Crémant de Loire AOP：嚴謹中的優雅

在法國，氣泡酒不止香檳，還有許多 Crémant 產區，而羅亞爾河的 Crémant de Loire 是其中最具代表性之一。它必須遵循嚴格的 AOP 規範，採用瓶中二次發酵的傳統法。Crémant de Loire 是一個涵蓋範圍廣泛的 AOP，包含 Anjou、Saumur、Touraine、Montlouis-sur-Loire 等產區。其核心規範是必須採用瓶中二次發酵法（Méthode Traditionnelle），並遵守產區製程方法與葡萄品種限制。允許的品種包括 Chenin Blanc、Cabernet Franc、Grolleau、Chardonnay 等，並且要求酒款在氣泡細緻度與結構上達到一定標準。

這款如同香檳般的佳釀，其來源眾說紛紜。羅亞爾河一帶有著悠久的葡萄酒歷史，此處自六世紀開始逐漸有修道院聚集，也開始出現葡萄園，但中世紀時羅亞爾河的葡萄酒的流通僅限區域內部，尚未出口到其他地區。直到十九世紀人們才發現一款以 Chenin B 品種為



圖一：羅亞爾河地區河岸景致。

基底的基酒酒體足以成功達到二次瓶中發酵。很快的，這項重要的發現促使 Jean-Baptiste Akerman 從 1811 年開始投入以傳統工法進行氣泡酒製作。在一場 1838 年的工業博覽會上，他所展示的酒款被留下以下評價：「這些葡萄酒清澈透亮；泡沫潔白細膩，活潑蓬鬆...事實證明，這裡完全可以釀造出媲美香檳的葡萄酒」(INAO, 2024)¹。

採用如同香檳一般傳統二次瓶中發酵製成的 Crémant de Loire AOP，為什麼不直接叫做香檳呢？原因在於香檳區早已訂定嚴格規範，符合限定地區、傳統法製成等嚴格條件的氣泡酒才能使用寫有「香檳」字樣的酒標販售。因此，法國其他生產氣泡酒的地區開始採用「Crémant」這個名稱，少部分國外產區也會使用。為了彰顯品質，必須符合以下兩個條件，才可以使用「Crémant」標示 (Emmanuelle et al., 2000)：一是取得 AOC 氣泡酒認證，二是僅能以傳統法製成 (méthode traditionnelle) 標

示，不得寫香檳工法 (méthode champenoise) 製成標示。

1975 年 AOC 「Crémant de Loire」的名號正式開始在羅亞爾河地區被採用，指稱包含白氣泡酒與粉紅氣泡酒 (vins mousseux blancs et rosés) 的種類。羅亞爾河谷長久聚集皇宮貴族建築城堡、宅邸，地方小鎮充滿文藝復興式的建築，保存著中世紀以來的氛圍，區域內著名的城堡包含雪農梭城堡 (Château de Chenonceau)、香波爾城堡 (Château de Chambord) 等許多歷史悠久的城堡建築。文藝復興時期作家拉伯雷 (François Rabelais) 在其作品中透露著羅亞爾河地區融合美食、人文的美好生活景象 (bien vivre et bien manger) (Leturcq, 2022)。

品飲時，細緻的氣泡如同河水的波光，酸度清爽，帶有柑橘、蜂蜜與礦物的層次。這種酒款不僅是餐桌上的佳釀，更是羅亞爾河文化的縮影：嚴謹、優雅、耐人尋味。



圖二：Crémant de Loire Rosé。

« Crémant de Loire »(圖二)飲用小建議 (Monnier, 1995)

- ✓ 適飲溫度：6-8°C。
- ✓ 存放時間：儘速享用，一般不建議存放超過 3 年。
- ✓ 餐酒搭配：煙燻海魚或河魚（鮭魚、鱒魚等）；貝類（牡蠣、蛤蜊等）；鵝肝；魚子醬；各式糕點或冰淇淋。

Rosé：浪漫的粉紅色調

與 Crémant 的莊重相比，Rosé 則是另一種語言。它多以 Cabernet Franc 或 Grolleau 釀造，呈現淡雅的粉紅色澤。入口時，紅莓與花香撲面而來，果香奔放卻不甜膩。羅亞爾河代表性的粉紅酒其中一款是 Rosé de Loire，於 1974 年誕生，這款沁人、帶有果香且口感滑順的粉紅酒，相較於地區內其他款粉紅酒，殘糖極低，甜度不高因此非常適合日常飲用、在夏日午後搭配餐點享用 (Monnier, 1995)。另一款地方特色酒 Rosé d'Anjou 則在 1950 年代開始在法國國內和國際上受到廣泛好評，這款酒也是安茹地區的經典酒款之一，清爽、解渴、容易入口的特點，十分適合品酒初學者。

相較於紅酒與白酒，粉紅酒顯得十分獨特，也較少為人所知。有的人可能甚至錯誤地認為其粉紅的顏色是使用紅白酒混合而成。在一份 2015 年發表的研究報告 (Velikova et al., 2015) 中顯示，法國國內消費者對於粉紅酒反映出以下認知、偏好與特徵：法國消費者有較高的飲用頻率（相較於其他國家）、便宜（相較紅白酒）、夏季與節日、輕鬆愜意的形象（不夠精緻、正式）。

在法國，Rosé 不只是酒，更是一種生活方式的象徵：夏季的輕盈、午後的浪漫、朋友間的自在分享。當我在酒窖裡舉杯時，這種文化意涵比酒液本身更令人難忘。

« Loire Valley Rosés » 飲用小建議 (Monnier, 1995)

- ✓ 適飲溫度：8-10°C。
- ✓ 存放時間：1 年內為最佳賞味期。
- ✓ 餐酒搭配：開胃酒；搭配沙拉（適量芥末，建議避免醋）；夏季庭園燒烤：香腸、白肉或魚肉烤串。

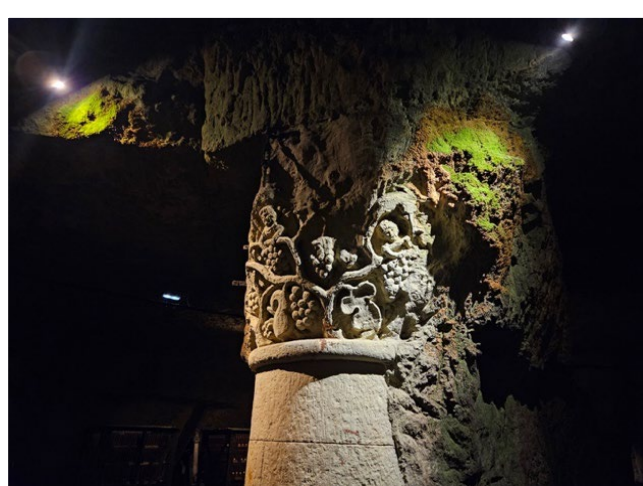
Bouvet Ladubay 酒莊：洞穴酒窖奇遇

2025 年六月，歐文所移地教學參訪來到羅亞爾河的 Saumur 地區，此區正是 Crémant 氣泡酒的重要產區之一。我們跟著 Jean-Michel Monnier 老師，參訪 Bouvet Ladubay 酒莊（圖三），了解葡萄酒產業如何結合當地地形、歷史文化，推動葡萄酒旅遊。

Saumur 的特色

- 地理位置：位於羅亞爾河谷中部偏西，靠近安茹 (Anjou)，是 Loire Valley 的重要氣泡酒產區。
- 土壤：以石灰岩 (tuffeau) 為主，提供良好的排水性與礦物質，賦予葡萄酒清新與結構感。
- 氣候：溫和的海洋性氣候，適合 Cabernet Franc 的成熟，並保持酸度。

Bouvet Ladubay 創立於 1851 年，位於 Saumur。酒莊最令人驚嘆的，是鑿於白色石灰岩 (Tuffeau) 中的洞穴酒窖，在 Saumur 地下綿延長達八公里。走入其中，恆溫潮濕的空氣



左起圖三：
Bouvet-Ladubay
外觀；圖四：地
穴酒窖裡 沿途
柱子上都有雕刻
家留下的作品。

酸度明亮；接
著是 Rosé，粉
紅色澤在燈光
下閃耀，果香

立刻包裹全身，彷彿進入另一個世界。參觀當時正值夏季熱浪，但是地下酒窖仍維持長年的低溫，天然的地理環境有利存放、製造氣泡酒，沿途可見整齊排列的橡木桶。Jean-Michel Monnier 老師細心解說瓶中二次發酵的過程，讓我們理解氣泡酒的誕生並非偶然，而是技術與耐心的結晶。

酒莊內部空間運用的包含了：前主人對舞台表演欣賞的愛好所打造的小型劇院、閒置空間運用轉型為藝術展覽廳，再到收藏歷年酒館資料及標貼紙的檔案室、地下酒窖以及聯合昂傑市政府的單車路線規劃等介紹，最後我們前往餐廳實際體驗 Saumur 的酒款搭餐的味覺樂趣。

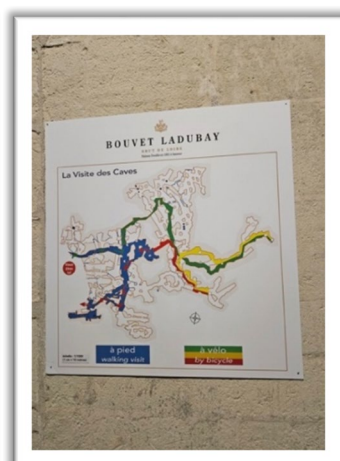
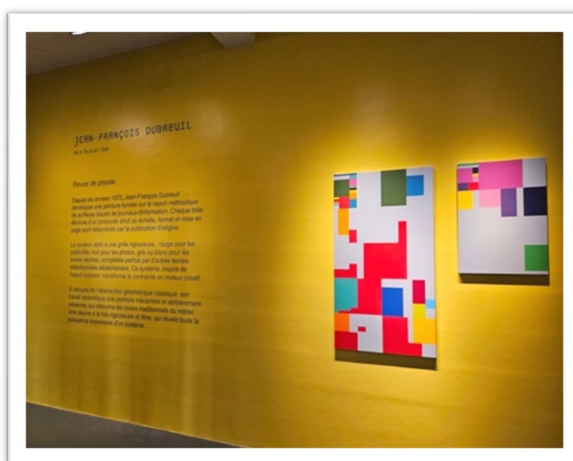
在品酒環節上，我先嘗試了金黃的 Crémant Brut，氣泡細緻，

左起圖五：酒莊閒置空間轉型為藝廊；圖六：Loire à vélo 單車路線圖，可以從地穴酒窖連接到戶外單車路線繞行羅亞爾河周邊小鎮。

與花香交織，令人心情愉悅。這一刻，我感受到酒莊不只是生產地，更是文化空間：它舉辦藝術展覽，推廣酒文化，讓「生活的藝術」在此具體呈現。

旅程的反思

這次移地教學，讓我深刻體會到酒不只是飲品，而是文化的載體。Crémant de Loire 的嚴謹與優雅，與 Rosé 的浪漫與輕盈，正好映照出羅亞爾河的多元性格。每一次品飲，都是一次文化的探索；每一次旅行，都是一杯值得慢慢品味的佳釀。



參考資料

Emmanuelle, B., Diemer, A., & Anne-Sophie, P. (2000). La diffusion des innovations institutionnelles de la Région Champagne-Ardenne à la Bourgogne et à l'Alsace le cas du crémant. Colloque « Economie agricole »(LAME, Université de Reims).

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). (2024). Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CREMANT DE LOIRE ». Retrieved from <https://www.inao.gouv.fr/produit/cremant-de-loire-blanc-18124>

Leturcq, S. (2022). Vignobles de la Renaissance en Val de Loire. Renaissance des vignobles des

châteaux de la Loire? 11ème édition des Journées Pontus de Tyard. Biodiversité et patrimoine viticole, 10, 85–100.

Monnier, J.-M. (1995). Les vins, mets et alcools des pays de la Loire. Siloë.

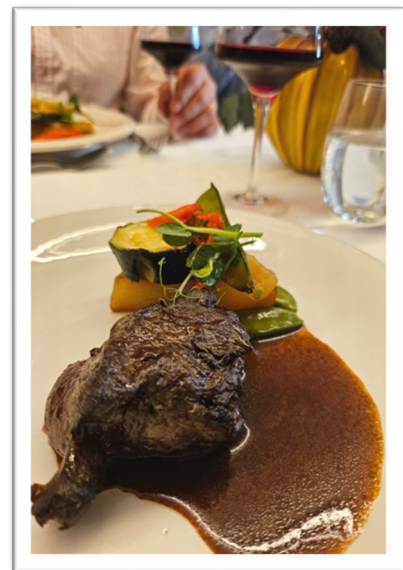
Velikova, N., Charters, S., Bouzdine-Chameeva, .., Fountain, J., Ritchie, C., & Dodd, T. H. (2015). Seriously pink: a cross-cultural examination of the perceived image of rosé wine. International Journal of Wine Business Research, 27(4), 281–298.

<https://doi.org/10.1108/ijwbr-10-2014-0050>

(本文作者為國立臺灣師範大學歐洲文化與觀光研究所碩士生)



圖七：學習品味羅亞爾河氣泡酒。



圖八：餐廳實際嘗試餐酒搭配。

註釋

1. 法語原文：Ces vins sont parfaitement clairs et limpides; leur mousse est blanche, vive et pétillante... La possibilité de faire chez nous des vins égalant ceux de Champagne est démontrée.