





波尔多山坡

波尔多&丘在心间

目录

3 前言





4-5 波尔多& 丘在心间

波尔多五大核心区域 _6-7

波尔多山坡DNA 8

9_丰富的历史遗产

10-11 我们葡萄酒的核心品质、工艺与承诺

共同承诺:葡萄酒旅游 __12

14-15 他们缔造了波尔多山坡

16-17 加强型制胜战略

2016年推广行动小结 __18

19_2017年之法国:消费者的盛会

20-21 2017年于世界各地举办的主要活动

22_ 重要数据

23 一个全心投入的团队,随时倾听您的需求



前言

波尔多山坡至今已问世多年,2016年,其活力仍是丝毫未减。

在葡萄酒酿造者的参与下,各种推广活动(大师班、葡萄酒与烈酒展览会、媒体合作伙伴、新闻发布活动……)持续整年,以便向葡萄酒意见领袖和消费者推介这一新产区。现在,我们每年在法国及其他地区举办50多场活动。我们的酿酒人定期聚首,一同制定行动计划,他们在实地推广方面的投入也与日俱增。而且,还有一个全职团队,专门负责组织各类活动,特别是面向公众的活动。

这些措施非常奏效!

波尔多山坡的知名度大涨,诠释出一种充满活力、充满现代化气息且充满节日氛围的概念。

毫无疑问,我们将在这条光明大道上继续前行!

2016年,我们决定壮大我们的产区。在这一目标的指引下,我们迎来了第五位产区成员:**圣富瓦。**

迎来圣富瓦,就意味着我们从此可以提供半甜白和甜白葡萄酒。此外,我们还要求圣富瓦重新划定产区的地理区域,并且按照波尔多地区最严格的一种质量技术要求来开展工作,进而保证产品质量。同时,我们深知圣富瓦的酿酒人与我们一样,十分注重葡萄种植、尊重风土条件,这正是我们能够接受圣富瓦成为我们产区成员的一大基本要素。

我们这个大家庭迎来第五位成员,同时,也迎来了新的挑战。我们更为强大, 也更为团结,将继续朝着成功进发!



斯特凡·埃罗(Stéphane Héraud) 波尔多山坡联盟主席



波尔多 & 丘在心间

波尔多地区以近111,000公顷列位法国面积最大的法定产区葡萄园,年产53万千升葡萄酒,共有6500家葡萄种植户和65个法定产区。

在波尔多的核心之地驻扎着一个旗舰产区:

波尔多山坡

• 近950家葡萄种植户

- 12,000公顷
- 平均年产约5万千升(其中97%为红葡萄酒)
 - 波尔多产量的十分之一

----▶ 六个产区名称:

 被尔多山坡
 有将葡萄酒调配在一起的可能

 布拉伊
 卡迪亚克
 卡斯蒂永

 弗朗
 圣富瓦

波尔多山坡联盟(UCB)成立于2007年,在这面旗帜下,集结了布拉伊、卡迪亚克、卡斯蒂永、弗朗和 圣富瓦的风土,培育出一个公认的集体"品牌":波尔多山坡法定产区。

这个新产区配有一份《规范标准》、一个图形元素使用规范和一个共同的姓氏,自2009年份开始强制使用。自创立起,该产区就不断寻求通过"布拉伊、卡迪亚克、卡斯蒂永、弗朗或圣富瓦"**这几片风土各自的标识和一个共同的姓氏"波尔多山坡"来改善产品的可读性**,并以此体现各片风土葡萄酒的个性和风格。

1985年

波尔多山坡葡萄酒决定整合资源,赋予自己一个明确的身份,通过一个统一的声音向外宣传:5大波尔多山坡协会就此问世。

2004-2007年 7月

打算创建一个公认集体 品牌——波尔多山坡法 定产区,将协会各产区 集合在同一面旗帜之 下。协会变为波尔多 山坡联盟,汇集了布拉 伊、卡迪亚克、卡斯蒂 永和弗朗四片风土。

2008年 10月

新产区《规范标准》的 草案公布于官方日志。 草案中提议使用一个共 同的姓氏,即"波尔多 山坡",和一个名字, 即"布拉伊、弗朗、卡 斯蒂永或是卡迪亚克", 以突出各斤风土的个 性。

5

最初,"波尔多山坡"这一跨产区名称是为贸易商而创,以便他们将各风土的葡萄酒调配在一起,创酿品牌葡萄酒。在法国以外,人们因名称中带"波尔多"而更容易划定产区的地理位置,并通过"山坡"成功突出了风土方面的特征,得享盛誉。

面对越来越激烈的竞争,波尔多山坡将自身的优势和不同之处化身为**一条明白易懂、和谐统一的信息**:波尔多 & 丘在心间。

通过一条信息和一个视觉形象,将山坡DNA中的多项基本元素呈现给大家,表述出选择一支波尔多山坡葡萄酒所代表的基本含义:



在这个简单视觉形象的背后,波尔多山坡代表着一种联姻,承载着浓厚的历史根源、多项价值、共同特征及对未来的追求。

2009年 10月31日

在法国国家原产地命名 管理局和波尔多业内机 构的共同商议下,"波 尔多山坡"这一全新法 定产区正式问世。

2011年 12月

产区《规范标准》以法 令形式获得批准。

2015年 4月

明确波尔多山坡的定位,创绘一个全新的视 觉形象。

2016年 11月

产区的全新《规范标准》以法 令形式获得批准。圣富瓦-波 尔多正式并入波尔多山坡联 盟。

波尔多五大核心区域

布拉伊-波尔多山坡



杰出!

年轻的产区,网络上亦可见其身影,葡萄酒平易近人,酿酒人热情好客。这个产区极富活力和现代感,非常喜欢受到大众目光的关注!

地理位置: 波尔多以北45公里处,梅多克对岸。占地6,500公顷,覆盖41个市镇。

酒庄平均面积:约17公顷

平均产量: 红: 250,000百升; 白: 15,000百升

葡萄种植户: 430

合作社: 3

风土: 石灰质粘土、砾质粘土和硅质粘土地,下层土为铁质砂岩。温带气候。湿度相对较高,从海上吹来的海风对湿度有促进作用。日照强烈: 每年240日。

葡萄品种: 红(占产量的90%): 70%美乐、20%赤霞珠和10%马尔贝克**白:** 90%苏维翁、10%密斯卡岱和赛美蓉。

卡迪亚克-波尔多山坡



清丽雅致、精美脱俗

卡迪亚克-波尔多山坡法定产区出品工艺型葡萄酒,精妙灵巧,仅以酒庄灌瓶的形式出售。

地理位置: 地处加龙河右岸,形成一片60公里长、5公里宽的狭长地带,从波尔多北部一直延伸至朗贡。占地2,200公顷,覆盖39个市镇。

酒庄平均面积:约11公顷

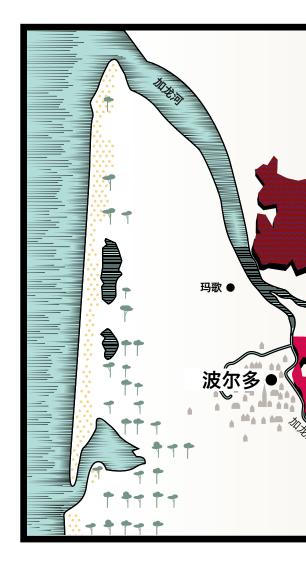
平均产量: 红: 105,000百升

葡萄种植户: 230

收获葡萄收购单位: 1

风土: 土壤: 石灰岩, 坡顶铺着带石子的砂砾, 坡身为石灰质粘土, 坡脚为混合着硅石的细砾石。因靠近河流, 气候温和。这片地区坡度明显, 朝南偏西南方向, 日照强烈。

葡萄品种: 55%美乐、25%赤霞珠、15%品丽珠、5%马尔贝克



卡斯蒂永-波尔多山坡



创造者的葡萄酒

不乏风格与个性,浓烈又柔滑,卡斯蒂永-波尔多山坡堪称是创造者的葡萄酒。

地理位置:

位于波尔多以东45公里处,西部与圣埃米利永接壤,南部以多尔多涅河为界,东部则与多尔多涅省相邻。占地2,300公顷,覆盖9个市镇。

酒庄平均面积: 10公顷 平均产量: 100,000百升 葡萄种植户: 230 合作社: 3



风土: 土壤: 北部靠近多尔多涅省的地带为现代冲积层,含砾质砂土或粘质砂土,一旦到达坡地,则转为石灰质粘土或泥灰岩。海洋型气候,具有温和、湿润的特点,且有偏大陆性气候的趋势。

葡萄品种:70%美乐、20%品丽珠、10%赤霞珠

弗朗-波尔多山坡



敢于与众不同

风味浓郁,由刚毅果敢且个性鲜明的业主一手缔造:弗朗-波尔多山坡葡萄酒,敢于与众不同。

地理位置:

波尔多东北方50公里处,圣埃米利永东部10公里处,与卡斯蒂永-波尔多山坡毗邻。占地435公顷,覆盖3个市镇。

酒庄平均面积: 10公顷

平均产量: 红: 20,500百升; 干白: 655百升; 甜白: 15百升

葡萄种植户:37

合作社: 2

风土: 南侧地下土为带海星化石的石灰岩,上覆被称为"阿让"的石灰质磨拉石。属干旱的大陆性气候,冬季严寒,夏季酷热。坡高,朝东,日照极强,因冰雹和骤雨多发生于伊勒河与多尔多涅河的谷地,这里得以幸免。

葡萄品种: 红: 60%美乐、25%赤霞珠、15%品丽珠

白: 60%赛美蓉、32%苏维翁、8%密斯卡岱

圣富瓦-波尔多山坡



III

锦上添花

围绕在历史悠久的圣富瓦堡垒的四周,坐落于多尔多涅河边的坡地上,这里的男男女女分享着同样的目标,致力于酿造雍容典雅、个性鲜明的葡萄酒,弥漫出浓郁的红色果香和樱桃的香味。

地理位置:在波尔多市以东65公里的地方,圣富瓦-波尔多山坡的葡萄园地处吉伦特省之边,与多尔多涅省和洛特-加龙省的交界处,即散落在风景如画的中世纪城市圣富瓦-拉格兰德周围的市镇上,占地共350公顷。

酒庄平均面积: 9公顷

平均产量: 红: 7000百升; **干白:** 1500百升; **半甜白:** 70百升; **甜白:** 30百升 **葡萄种植户:** 21

合作社: 2

风土: 以石灰质粘土为主,含极优质粘土,还有河砂。该产区拥有优越的地理位置,享受一种颇为温和的气候条件,有偏大陆性气候的趋势。

葡萄品种:

红: 65%美乐、17%赤霞珠、15%品丽珠、3%马尔贝克

白: 60%苏维翁、10%密斯卡岱、30%赛美蓉

我们葡萄酒的特征

我们的价值



心中之丘



丰富的历史遗产

从吉伦特河口,到加龙河畔,再到多尔多涅省界,波尔多山坡地区凭借自身瑰美多样的风景和绚丽的遗产诱惑着众人。充满历史底蕴的城堡、庄园、堡垒和与著名艺术家记忆相接的豪华宅邸,表明了这里的丰富过往;相比之下,还留有狭窄街道、乡间住宅和具有防御工事的磨坊的村庄,就是经历了几个世纪农业、贸易活动的证明。





波尔多山坡不仅是我们国家葡萄酒历史的重要见证,也是整个法国历史的见证。法国历史上有几大重要篇章就是在波尔多山坡的地界上书写的。

IIe

葡萄树在这片地区的种植有着非常久远的历史。人们是记起,罗马此"Vi-tis Biturica"葡松上时,实相信诗人实明也是是不知识。如果大家相信诗人实,那么有世纪留下实这里酿出的,请对名声已远播至罗马。

XIIe

阿基坦的埃莉诺和英格兰 亨利二世的联姻为山坡葡 蔔酒打开了伦敦市场地大 门,当地的葡萄酒产斯产 始腾飞。1453年的卡斯蒂 永战役标志着英国结束了 对阿基坦的占领,也结束 了这一贸易黄金期。

XVIIe XVIIIe

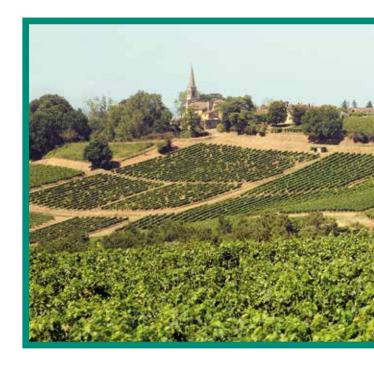
从十七世纪下半叶起,波 尔多山坡葡萄酒开始了新 的飞跃。它们在长途运输 和窖藏储存中的出色表现 倍受英国人的推崇,后者 也经常把这些葡萄酒运往 殖民地。 十八世纪标志着葡萄种植 专业化的起始,山坡的 红、白葡萄酒也在此时得 到发展,不过山坡产区的 正式成立还要等到二十世 我们葡萄酒的 核心品质、工艺与承诺

1

地理位置理想的葡萄园

山坡葡萄园分布在**五个识别清晰、界定分明的 区域**内,坐落于坡地,以石灰质粘土为主。

地理条件理想,有利于**阳光照耀,可促进雨水**流动和土壤排水,由此孕育出最优品质的葡萄酒。此外需注意,这里的气候因**接近河流**而受到影响,产区葡萄园全部位于多尔多涅河或加龙河的**右岸。** 所有这些共同点和优势均可让葡萄在成熟时获得更为优质的特征,随后展现为更加出色的芬芳。



10



2

环境保护承诺

波尔多山坡的众多葡萄酒酿造者均已获得有机农业认证或正在向有机转型的路上,除此以外,还有多家已获得自然动力种植法的认证、葡萄产地可持续发展(Terra Vitis)的认证,或是环境保护方面的其它认证。

此外,越来越多的酿酒人已加入**波尔多葡萄酒环境管理体系。**该系统是一个利于企业管理的实用工具,能够让企业更好地控制和减少对环境造成的影响。此外,波尔多山坡联盟还承诺动员更多的酿酒人走上环保之路,协助他们开展工作。

最后,一些位于教育机构或幼儿园附近的酿酒人还加入了工会开展的公共篱笆种植项目。这些篱笆,不仅有益于生物多样性和美化景观,还能够帮助过滤播撒在田间的卫生药剂。

综上所述,环境保护贯穿于酿酒人的日常工作,他们 并未等待相关法律的出台,而是自发采用尊重各自风土的 生产工艺,以维护生物的多样性和自然资源。



4

一个掌控精良的酿制过程

波尔多山坡的酿造经历多个阶段:除梗、破皮、酒精发酵和苹果酸-乳酸发酵、在酒罐和/或橡木桶中陈酿、调配,最后组成各款美酒。**葡萄园和酒客中的艺匠作业结合了传统与现代,符合《规范标准》的严格要求。**

因此,波尔多山坡是根据波尔多传统工艺酿制 而得,一直致力于为消费者提供更优雅更美味的葡 萄酒。

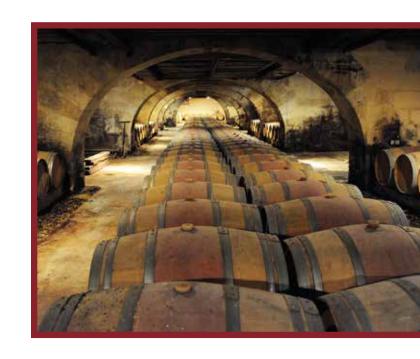
3

调配型葡萄酒

调配系波尔多葡萄酒的一大特殊之处,也是山坡葡萄酒的特点之一。葡萄品种根据自身的和谐与互补性被混合在一起,由此构成不同风格的葡萄酒,拥有自身的特点和个性。

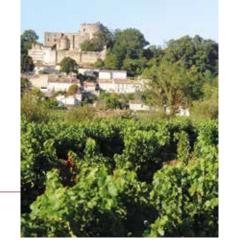
波尔多山坡的红葡萄酒主要酿自**美乐,再配予 赤霞珠、品丽珠和马尔贝克。**

白葡萄酒的主要品种为**苏维翁,与赛美蓉和密 斯卡岱调配在一起。**





共同承诺: 葡萄酒旅游



1

壮美的景色、罕有的风光,有待探索

为提高自身的声誉,波尔多山坡联盟多年来一直遵循一 大方针:发展葡萄酒旅游业。

波尔多山坡各产区均享有阳光充足的蜿蜒坡地以及卓绝的建筑和历史遗产,这片土地因此不仅是一个极富吸引力的假日目的地,也可作为在葡萄树和酒庄间一次漫步的随性之选。

堡垒、城堡、罗马式教堂以及历史古宅,我们的五大区 域遗迹遍布,是丰富历史的见证。

2

与酿酒人的亲密接触

酒庄接待、各类活动、为游客提供专业设施的参观甚至 提供住宿,**波尔多山坡的酿酒人与游客分享他们的激情、** 他们的历史以及他们的酿酒工艺。他们针对游客的不同兴 趣提供众多旅游项目,而且这些旅游项目均拥有同一个目 标:即近距离了解酒庄!



3

全年的各种活动

我们在全年开展多种活动,向参观者展示我们的激情和工艺。不论是夏季活动,还是年终的节日庆典,葡萄酒之家都会提供各种美食鉴赏、品酒或实地探索的机会。

布拉伊-波尔多山坡

在葡萄酒之家,无论是水上还是酒庄里,各种葡萄酒旅游活动全线展开。品酒入门、烹饪学堂或是品酒巡游,这些活动的目标只有一个: 让酿酒人与消费者直接接触。

卡迪亚克-波尔多山坡

2016年最佳葡萄酒旅游奖获得者,该葡萄酒之家全年组织心思奇巧的葡萄酒学堂活动。修身-品酒、与大厨学习烹饪、品酒、家庭式活动……借助**各种趣味游戏和原创活动,**让来宾了解卡迪亚克-波尔多山坡葡萄酒。

卡斯蒂永-波尔多山坡

此产区与众不同,将侧重点放在了对葡萄园的**新奇探索。飞机、皮划艇或是马背**,我们可以从各个角度来欣赏卡斯蒂永葡萄园!不要忘记葡萄酒之家的夏季品酒活动,还有每个月在产区一家酒庄内举办的创造者午餐会,汇集各种原汁原味的美食和葡萄酒。

4

葡萄酒之家,为游客和消费者提供服务

波尔多山坡的3个葡萄酒之家分别位于布拉伊、卡迪亚克和卡斯蒂永-拉巴塔耶,是葡萄园旅行的理想出发点。无论是热情接待、酒庄探索,还是公众与酿酒人的互动活动,这3个空间都可以接待游客,还会引导游客了解它们的各种产品。



波尔多山坡葡萄酒的品鉴

波尔多山坡家族拥有红葡萄酒、干白葡萄酒和甜白葡萄酒,种类繁多,几乎有着无穷无尽的选择。让我们探索一下正确的品鉴方法。

温度:

红: 16至18度 **干白:** 8 至10度

酒具:

- 大肚高脚杯,能够更好地品味葡萄酒,以 最佳状态探索酒中芬芳。
- 建议酒龄尚短、单宁丰富的红葡萄酒过下 醒酒器,接触氧气,有助于葡萄酒的释放与发 展。

存储:

品酒客大多在酒龄尚短时享用波尔多山坡葡萄酒,不过,这些葡萄酒通常有着非常不错的陈年潜力,可以藏上十余年。

品鉴

香气: 红葡萄酒散发出红色水果(覆盆子和草莓)、核果(李子和樱桃)以及香草、摩卡和皮革的香气。白葡萄酒则以桃子和柑橘类水果(西柚和菠萝)的芬芳为主。

口**感**: 就红葡萄酒而言,入口味美、圆润、构架清晰、优雅。

干白葡萄酒入口酸爽、果香,而甜白葡萄酒则精美、细腻。



有关餐酒搭配 的提议

果香型红葡萄酒: 是白肉以及烧烤的完美配酒。 **结构型红葡萄酒**: 适合搭配野味、牛排、鸭肉或 奶酪。

干白葡萄酒: 可搭配芦笋、壳类海鲜、鱼类、鹅肝、白肉、奶酪。



年轻一代正在进步!

马里昂·荷古雷 (Marion Reculet) 勒康普拉酒庄 (Château le Camplat)

现代

布拉伊-波尔多山坡

我完全无法想象将我父亲一手创建的产业出售给任何人。直到我34岁的时候,我都未曾想过要接手我父亲的产业,而且,我的工作领域(市场营销和培训)与我父亲的产业完全不相关。不过,最终,我还是决定接手酒庄,成为一名年轻的葡萄种植者。得益于我不同寻常的职业经历以及我们这代人所掌握的技能,我更加注重葡萄酒旅游业和社交网络,更倾向于从这些方面来发展我们的酒庄,就是这一互补性造就了我们的活力。



尊重人与自然的葡萄种植法

雅尼克·萨巴特 (Christian et Yannick Sabaté) 风宝特酒庄 (Château Fontbaude)

卡斯蒂永-波尔多山坡

多年以来,我们已采取多项环境保护措施(不使用化学除草剂和杀虫剂),自2009年以来,我们就开始向有机农业转型(2012年酿造出了第一批有机葡萄酒)。波尔多山坡的诸多酿酒人都选择了同一道路。在葡萄种植的过程中,尊重人与自然之间的和谐,这就是我们产区最大的承诺。该由我们介绍我们都做了什么、为什么这样做,还有怎样做!





与全世界的消费者会面

艾米丽・杜昂思 (Emilie Douence) 博诺酒庄 (Château Peneau)

卡迪亚克-波尔多山坡

鉴于法国市场持续走低,且对我们而言,零售业已达到最佳水准,在这种情况下,我们需要发展多元化的客户和市场。截至目前,我们酿造的葡萄酒有10%用于出口,主要发往中国、比利时和美国,2017年,我们希望能够加大出口力度。对于所有市场而言,到客户所在的地方与他们建立、保持并加强商业联系至关重要。这样才能与客户达成真正的合作。这就是为什么我们会定期走访客户。不过,若想在国际市场上取得发展,就必须要拥有丰富的专业知识,必须要以其他酿酒人的经验为鉴,然后,以此为跳板,畅游于出口市场!

活力





多样性

丰富多彩!

威尔弗里德·弗兰克·德·费里埃(Wilfrid Franc de Ferrière)

卡尔博诺酒庄 (Château Carbonneau)

圣富瓦-波尔多山坡

我们酒庄出产圣富瓦-波尔多山坡产区的三款红葡萄酒和一款干白葡萄酒。我们拥有悠久的历史,而且喜欢尝试新事物,这就是为什么我们的产品具备多样风格。今天,我们的产品种类颇为丰富,能够满足多类客户的需求。我认为这绝对是一大优势。正是因为我们拥有多元化的产品,我们才得以回答多样化客户的需求,证明我们有能力酿造出适合各种口味、适合各类场合的优质葡萄酒。这也引起了消费者的极大好奇心!产区出品红、干白、半甜白和甜白,大家在波尔多山坡产区里肯定能够找到最适合自己的那一款。



唯美风景

潜力巨大的葡萄酒旅游业

弗洛朗•杜巴尔(Florent Dubard) 纳朵酒庄(Château Nardou)

弗朗-波尔多山坡

自1998年收购这家酒庄后,我们就一直致力于酒庄的翻修和现代化建设,同时,尊重酒庄原有的石头建筑风格和自然环境。我们在酒庄开展了一系列的葡萄酒旅游活动,将原供采摘手使用的老房子改建成了农舍式客栈,为游客提供住宿,之后,我们还修建了一个品酒接待室。通过这些建设,我们开展起酒庄接待,让游客参观我们的酒窖、品尝我们的葡萄酒、分享我们的激情,当然,游客来到酒庄也正是为此。波尔多山坡拥有宜人的景色、迷人的建筑,还有热情好客的酿酒人。在这里发展葡萄酒旅游业,肯定是我们手里的一张好牌!



创新口味

埃里克·邦特尼 (Eric Bantegnies) 伯乐酒庄 (Château Bertinerie)

布拉伊-波尔多山坡

果敢

自1987年我加入这个家族酒庄起,我们的产量大增(从240,000瓶增至500,000瓶),并且,伯乐酒庄成为法国采用竖琴式Lyre修剪法的最大酒庄。竖琴式修剪法是指由法国国家农业科学院INRA研发的一种种植方法,将绑缚作业翻了一倍,以期增加每公顷的叶表面积,虽然葡萄藤的个头变大,但葡萄的数量和单产维持不变。我们的宗旨:在维持合理生产成本的同时,提升葡萄的质量。得益于这一管理模式,酒庄平均每年可以出产30%的 "正牌葡萄酒",而传统种植模式下仅有收成的5%至10%能够达到相同水准。虽然工作量有所增加(必须为人工采摘),但因为能够出品平衡感十足、单宁完美、丰腴、深邃的葡萄酒,而且品质更为稳定,我们对此非常满意。这也正是葡萄酒经销商和消费者所寻求的。葡萄园的创新,最终还是要通过杯中的葡萄酒来验证!



活力

加强型制胜战略

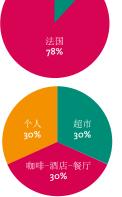
向市场工作人员解释波尔多山坡的独特性,向客户的观念里注入新的AOC概念,这就是波尔多山坡联盟成功的关键。

为此,波尔多山坡联盟采取进攻型行动计划,同葡萄种植户和贸易商携手合作,将这个全新法定产区的价值推向全球。主动出击战略已初步获得积极成果。

销售情况小结

波尔多山坡是法国第四大生产红葡萄酒的法定产区,在法国市场上占有重要份额。出口方面,主要市场上的推广活动(每年开展共四十余项)已初见成效。自创建产区起,出口市场份额从11%增长至22%,波尔多山坡联盟向其目标,即赶上波尔多葡萄酒出口的平均值(产量的40%)又迈进了一步。

就出口总量而言,**欧洲市场占到41%**,其中以 比利时和德国(分别为第二大出口市场和第五大出 口市场)为主,这两个国家也是每年联盟的必经之 地。**除欧洲以外,亚洲仍是波尔多山坡联盟主要涉 足的市场**:中国大陆&香港为第一大出口市场,日本 也是重要的出口目的地。当然,还有美国这一对山 坡葡萄酒来说潜力巨大的市场。



销售比例



波尔多山坡葡萄酒的 前五大出口目的地

- 1 中国大陆/香港
- 2 比利时
- 3_美国
- **4_**日本
- 5_德国

2

国际展会,波尔多山坡联盟不 容错过的机会

国际展会,波尔多山坡联盟不容错过的机会

近年来,波尔多山坡联盟参加了诸多重量级的世界葡萄酒及烈酒展会,通过独家展台的方式前所未有地提升了认知度。波尔多山坡联盟总经理帕特里夏•萨瓦尔萨女士说到: "在全世界意见领袖济济一堂的展会上,我们必须展示自己,让大家看到我们。" 2017年,波尔多山坡将参加Prowein和香港国际美酒展。每个展会的展台上都会有各方的参与,还有一个自由品酒空间。帕特丽夏•萨瓦尔萨还说到: "酿酒人和贸易商的参与可以加强我们彼此之间的联系,这也是波尔多山坡始终坚持的一个基本原则。"

5

波尔多山坡的品牌酒,提升出口业绩的筹码

波尔多山坡联盟成立之时,就已确立**开发波尔**多山坡品牌酒的战略,以期提升产区葡萄酒的出口份额。2015年,各种举措齐头并进,旨在向专业人士阐明提供一款山坡混合区佳酿的意义。"这就是我们于去年四月举办的晚会的目标:向大家重申我们在这方面是有着清晰战略的,即:波尔多山坡路一个混合产区真实存在,贸易商可创酿该产区的品牌葡萄酒,而村庄级产区则是酒庄葡萄酒的福利",斯特凡·埃罗如说到。"自此,我们同贸易商碰面,和他们探讨开发一款波尔多山坡品牌葡萄酒的潜力。多个新项目即将问世。"与贸易商的合作紧锣密鼓:"我们已经时刻准备好与各方人员探讨合作,以提升波尔多山坡的认知度。"

3 媒体: 关键性战略

考虑到葡萄酒意见领袖的重要性,波尔多山坡联盟加强了在法国媒体和国际媒体方面的工作。将面向全球记者召开新闻发布会、举办媒体午餐会和品酒会,同时,还会增强社论式广告的覆盖面。据媒体关系负责人奥黛丽·拉库瑞杰:"我们将增加与媒体的接触,以便更好地将我们的酿酒人通过媒体介绍给大众。媒体资料能够展示我们的产区、我们的动态,而且还能将每款精选佳酿置于聚光灯下。我们还将计划全新的媒体之旅方案,无论是法国媒体还是国际媒体,为他们提供深入探索我们产区并与我们的酿酒人展开亲密接触的契机。"

4

培训,推广工作的一大主轴

"我们产区的保护及管理机构(ODG)应起到作用,让目标国的买家和进口商充分了解我们的葡萄酒",斯特凡•埃罗如是说。为此,本年仍将在出口市场上举办多场大师班。**大师班极受专业人士的青睐,为葡萄酒贸易商和酿酒人提供了一个广而告之和扩展人脉的绝好机会。**下列2017年的部分大师班:汉堡、斯图加特、法兰克福、成都……





2016年推广行动小结

在5个国家上演的30场出口市场行动

14场大师班:

德国3场、

日本1场(东京)、

美国1场(圣地亚哥)、

中国9场(武汉2场、成都2场、

上海2场、香港2场、厦门1场)

3个葡萄酒及烈酒展会.

Prowein,

香港Vinexpo、

香港国际美酒展

6场媒体活动:

旧金山1场、

中国4场(成都、香港、厦门、上海)、 布鲁塞尔1场

4场国际记者品鉴会:

Decanter, Wine Spectator, Wine Enthusiast, Weinwirtschaft/Sommeliers

2个葡萄酒节:

布鲁塞尔、香港

1次媒体旅行

(3位美国记者)

在法国上演的14场行动

12场媒体活动:

在波尔多、巴黎或产区内(午宴、会议、旅行……)

1篇社论式广告:

Terre de Vins

1个葡萄酒节:

波尔多

两年内共培训贸易专业人员 1600人次

与100位记者会面

820篇有关我们行动的媒体报道或引语

葡萄酒节的品酒次数达 100,000次

波尔多葡萄酒行业联合委员会 CIVB葡萄酒节:波尔多、布鲁塞 尔、香港

法国境内品酒次数达 115,000次

开放日、葡萄酒旅游活动、商店/ 葡萄酒之家



2017年之法国: 消费者的盛会

每年,我们的五大风土都会举办多项活动,供公众参与。

4月8日和9日:布拉伊葡萄酒之春

80位酿酒人汇集于布拉伊堡垒内提供葡萄酒品鉴和多项葡萄酒旅游活动。

4月20、21、22日: 我去您家喝酒

卡斯蒂永-波尔多山坡产区前往巴黎驻扎三日。酿酒人将游走于葡萄酒吧和私家品鉴会,带领公众探索他们的葡萄酒。

5月13日: 布拉伊葡萄酒马拉松

全长42公里,在产区酒庄内穿插多项活动,终点设在布拉伊 堡垒。

6月3日和4日:卡迪亚克开放日

圣灵降临节周末的标志性大聚会! 庆祝计划: 三十余家酒庄的开放日,乘坐老爷车漫游,探索当地历史、建筑和美食遗产。

6月4日: 布拉伊葡萄酒自行车远足

第6届布拉伊葡萄酒自行车远足,有多个行程可选,以探索葡萄园和遗产。

6月23、24、25日: 利布尔讷葡萄酒节

作为右岸产区的首个葡萄酒旅游活动, "利布尔讷葡萄酒节"与波尔多葡萄酒节之间形成呼应,成为一个庆祝利布尔讷地区美酒和美食的民间活动,卡斯蒂永的酿酒人将参与其中。

7/8月(每逢周四):

布拉伊庆典巡游晚会

酒庄开放,以共享欢乐时光:在葡萄园中漫步、趣味活动、 乡间品酒和晚餐。

7/8月:卡斯蒂永战役

卡斯蒂永战役是阿基坦最为大型的表演,深受人们喜爱。7公顷大的舞台空间、500名志愿者,每年吸引观众30,000余位。每逢演出傍晚,卡斯蒂永-波尔多山坡的酿酒人都会邀请阁下在演出城镇内发现、品尝他们的葡萄酒。

8月6日: 圣富瓦葡萄酒节

7/8/9月: 漫步卡迪亚克

在卡迪亚克市内和葡萄园中上演活动和演出。不容错过之处:葡萄酒之家内提供"酿酒人开胃酒"和农家市场。

9月2日和3日:卡斯蒂永开放日

参观酒庄, 乡间集市, 这场温馨聚会上还会有一些活动和品酒会。

9月16日和17日:漫步于卡迪亚克遗产

在遗产日之际, 多家酒庄将向游客敞开大门。

10月1日: 布拉伊-波尔多山坡采收日

在酒庄里了解采收日,参与葡萄采摘,在酒庄享受一顿温馨 午宴,品着酒庄的佳酿。这日交流丰富,氛围其乐融融、简 朴纯真。

10月1日: 漫步于卡迪亚克收获季

漫步在采收季的葡萄园间:发现优美风景、参观酒窖、在酒庄内品酒、野餐并倾听有关酿酒过程的讲解。

11月: 布拉伊于巴黎餐厅柜台

约50位酿酒人将进驻巴黎传统式酒馆餐厅和葡萄酒吧,让来宾在轻松友好的氛围中发现、品尝他们的葡萄酒。波尔多版每年上演于2017年2月,布鲁塞尔版将于2017年6月举办。

11/12月. 我去您家喝酒——里尔

继巴黎和波尔多之后,"我去您家喝酒"驾临里尔。卡斯蒂 永-波尔多山坡的酿酒人来到里尔的葡萄酒吧和私人住宅,让 大家了解产区佳酿。

除此之外:

3个国际葡萄酒节:

魁北克、布鲁塞尔、香港

有关波尔多山坡葡萄酒的培训 由波尔多葡萄酒学校的认证讲师授课





2017年于世界各地举 办的主要活动



巴黎葡萄酒专营店行动

2017年3月

与40位葡萄酒店铺负责人会面, 并一同享用品酒午宴

媒体插页

2017年4月

在《Terre de Vins》杂志"葡萄酒旅游主题" 专刊中有12面插页

媒体午宴,于巴黎

2017年6月

与法国记者分享2017年行动计划和2018年展望。

媒体之旅

2017年5月至9月

比利时

吃布鲁塞尔,喝波尔多

2017年9月

来宾在展台上探索产区,提供品酒

媒体之旅

2017年5月至9月

媒体插页

在针对大众(法语和荷兰语)的杂志中有4面插页

英国

美国

媒体插页 2017年5月

《Decanter》杂志中有8面插页

美国

媒体 & 侍酒师, 于纽约 2017年5月

大西洋

波尔多媒体之旅

2017年7月

媒体品鉴会

Wine Spectator和Wine Enthusiast +可于全年组织个人晚宴

魁北克

波尔多葡萄酒节,于魁北克 2017年9月 来宾在展台上探索产区,提供品酒

日本

<u>与产区酿酒人使者和贸易商的媒体会面计划</u> 年度

波尔多媒体之旅 2017年5月至9月



中国大陆 / 香港

<u>贸易:大师班,于中国成都</u> 2017年3月 2场大师班和1场媒体午宴

<u>贸易:中国五城大师班</u> 2017年5月和11月 培训

<u>贸易:香港美酒展,于香港</u> 2017年11月 集体展台,自由品酒区

消费者:美酒佳肴巡礼,于香港: 2017年10月 来宾在展台上探索产区,提供品酒

波尔多媒体之旅 2017年5月至9月

德国

媒体插页 2017年3月

在《Frankreich Spezial》(由 Weinwirtschaft & Getränke Zeitung发行)和《 Sommelier》杂志中 有带品酒笔记的4面插页

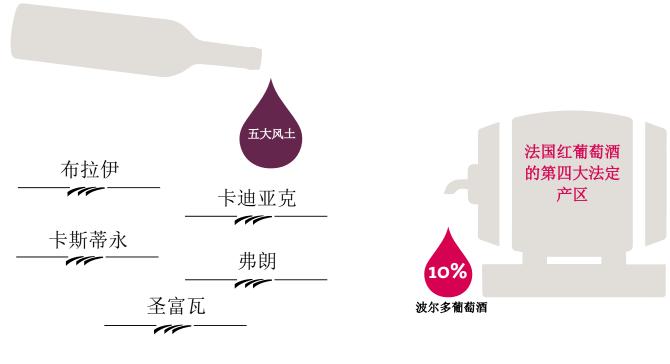
培训侍酒师和葡萄酒专营店主,与他们品尝山坡葡萄酒。

<u> 贸易: Prowein, 于杜塞尔多夫</u> 2017年3月

集体展台,配有自由品酒空间,届时 会有10位酿酒人出席现场



重要数据





4_ 日本

产量的22%用于出口

2_ 比利时

3_美国

5_ 德国

代表着在出口市场上已 实现的行动数量

> 22% 为出口量所占份额

一个全心投入的团队, _ 随时倾听您的需求

我们手拉着手一同努力,让我们葡萄酒的出口量成功翻倍,让我们葡萄酒的价值得到了提升,更让我们的AOC成为波尔多不可或缺的一个命名!





CÔTES DE BORDEAUX

Union des Côtes de Bordeaux

波尔多山坡联盟 1 cours du XXX Juillet 33 000 Bordeaux France + 33 (0)5 56 00 21 98 www.bordeaux-cotes.com

总经理: 帕特里夏・萨瓦尔萨 (Patricia Zabalza) + 33 (0)6 89 65 49 64 p.zabalza@bordeaux-cotes.com

媒体关系负责人: 奥黛丽·拉库瑞杰 (Aurélie Lascourrèges) + 33 (0)6 29 49 17 27 a.lascourreges@bordeaux-cotes.com



www.facebook.com/cotesdebordeaux



twitter@cotes2bordeaux



Flash code Côtes de Bordeaux

