

# 香槟秘境——巴黎后花园的微醺慢旅

近年来,全球葡萄酒旅游市场年均增长率超过15%,而香槟区作为欧洲最具标志性的产区之一,正通过创新体验与基础设施升级,抢占这一新兴市场的先机。

徐菲远

作为葡萄酒旅游目的地,法国香槟区凭借其得天独厚的地理位置占据重要地位——距巴黎仅45分钟车程,更不用说其举世闻名的气泡酒魅力。然而,过去那些宏伟的香槟酒庄始终紧闭大门,如今,许多已开始向公众开放,这种转变并非偶然。近年来,全球

葡萄酒旅游市场年均增长率超过15%,而香槟区作为欧洲最具标志性的产区之一,正通过创新体验与基础设施升级,抢占这一新兴市场的先机。

“直接面向消费者”的互动机会正成为现代香槟生产商的新策略。法国香槟酒行业委员会(CIVC)统计显示,

2023年香槟全球出货量同比下跌8.3%,而同期,酒庄旅游收入却逆势增长22%,印证了旅游经济对产业的提振作用。如今,对葡萄酒爱好者的热情正推动整个产区(占地3.4万公顷)在体验与接待服务领域进行前所未有的投资。

## 香槟区作为葡萄酒胜地的成熟蜕变

泰亭哲(Taittinger)、博林格(Bollinger)、帝龙(Thi é not)和巴黎之花(Perrier-Jouët)等知名酒庄正以雄厚资金推动未来旅游景点的开发,但小型生产商甚至种植者也纷纷推出自己的宏伟计划。这种“大庄引领、小庄创新”的格局,形成了一种独特的协同效应——既保留了传统酒庄的庄重底蕴,又注入了新兴品牌的活力。

2020年,泰亭哲率先行动,重新思考客户体验并于2023年启动大规模翻新工程,最终在2024年中重新开

放,推出一系列定制体验,突出品牌在文化、艺术与美食领域的独特性,甚至与理念契合的艺术家合作。酒庄地下酒窖的参观路线被重新设计为沉浸式艺术长廊,游客可透过全息投影技术,目睹香槟从葡萄采摘到瓶中二次发酵的全过程。点睛之笔是2025年即将开业的新餐厅“Polychrome”,这是总裁Vitalie Taittinger的心血之作,旨在展示香槟作为餐酒搭配中的重要角色。餐厅主厨透露,菜单将按四季更迭,春季以白芦笋配桃红香槟突出清

新,冬季则以松露烩饭搭配陈年特酿彰显醇厚,每道菜均附侍酒师手写的风味解析卡。

开放后的几个月,翻新工程已初见成效。“葡萄酒旅游经济对香槟区至关重要,既能增加游客数量,又能提振销量。”泰亭哲的酒店业务负责人Audrey Malacain表示。她补充道:“我们注意到,参与定制体验的游客中,有35%会在离店后通过官网订购香槟,这种‘体验即销售’的模式正在重塑行业逻辑。”

## 着眼于未来增长

生产商与企业家们的私人投资正值香槟区努力满足基础设施与接待需求之际。据Expedia报道,外国游客将香槟区视为巴黎行程的“顶级法国绕道目的地”。平台数据显示,2024年“香槟一日游”搜索量同比激增47%,且60%的预订者来自北美与亚洲新兴市场。随着2025年该地区庆祝联合国教科文组织世界遗产地位十周年,

其吸引力或将进一步增强。

“兰斯的主要挑战在于要拥有足够多的酒店容纳日益增长的游客,同时避免沦为大众旅游地。”兰斯旅游局代表Elisa Bremont表示。2023年,兰斯接待了750万游客,预计这一数字将逐年增长。她透露,兰斯正与高校合作培训专业侍酒师与双语导游,并推出“慢旅游”认证体系,鼓励游客

延长停留时间至3天以上。

2026年,兰斯将迎来另一波游客潮,届时,塔乌宫(Palais du Tau)和兰斯美术馆(Musée des Beaux-Arts)的重大翻新工程将完工,同时,市政府计划引入氢动力观光巴士,串联主要酒庄与历史遗迹,并开辟自行车道贯穿葡萄园,让游客以零碳方式探索风土。

## 为世界级接待重塑香槟区

近年来,精品酒店与大型酒店的陆续开业,提升了香槟区作为旅行者心目中世界级目的地的地位。该地区顶级酒店皇家香槟水疗酒店(Royal Champagne Hotel and Spa)距兰斯市中心仅20分钟车程。酒店拥有占地200公顷的私人葡萄园,客人可参与从剪枝到采收的全周期农事活动,并获得由法国农业部认证的“葡萄

园守护者”证书。该酒店销售与市场总监Jennifer Delord表示,“巴黎奥运会为我们提供了推广首都及其周边地区的机会,预计下一季的游客数量将大幅增长。”为迎合高端客群,酒店推出“黑钻套餐”,包含直升机接送、私人酒窖晚宴与香槟区星空观测体验,定价每晚1.2万欧元,但仍供不应求。

酒店还开发了独家体验项目以解

决游客访问酒庄的难题,例如,与Leclerc Briant酿酒团队共进采收午餐、葡萄品种探索之旅,以及侍酒大师Philippe主理的“香槟之谜”活动,均深受回头客欢迎。Philippe特别设计了一款“嗅觉地图”,用64种香氛瓶引导游客辨识香槟中的面包屑、白桃与燧石气息,许多参与者感叹:“原来鼻子才是品尝香槟的第一器官!”

## “野性香槟”与风土体验

即使在主要酒庄集中的马恩省以外,也有激动人心的投资计划。位于兰斯以南125公里、靠近勃艮第的Côte des Bar地区正被打磨为独立目的地。

酒庄总裁Arnaud Fabre坦言,Les Riceys与香槟大道的镀金酒庄截然不同,但他们提供一种以空间、静谧与原始自然为核心的“野性香槟”奢华理念。“这里的土壤富含启莫里阶黏土,赋予黑皮诺独特的矿物张力,”他

指着一片朝东的陡坡解释,“游客可以赤脚踩入葡萄藤间的泥土,感受地脉的震颤与葡萄生长的节奏。”为测试接待潜力,酒庄先安置了数间“迷你小屋”,随后计划翻新毗邻生产设施的18世纪家族宅邸,打造配备水疗中心与本地风味餐厅的世界级住宿条件。餐厅菜单由米其林二星厨师设计,招牌菜“香槟石烤鳟鱼”需将鱼肉包裹在浸透霞多丽酒液的黏土中,用葡萄藤炭火炙烤,佐以酒庄1996年份珍藏款。

## 种植者拥抱风土旅游热潮

精品酒庄Cédric Moussé位于兰斯西南的Cuisles,2023年推出烧烤主题体验以展示产品多样性。在橡木桶改造的烤炉前,游客可亲手制作香槟酒渍梨配鹅肝,或尝试用黑皮诺浓缩汁涂抹的肋眼牛排,酒庄特别培育的香料植物园,为每道菜提供现摘的百里香与龙蒿。另一顶级酒庄Pierre Paillard坐落于Montagne de Reims的Bouzy南坡。去年,庄主兄弟

Antoine与Quentin Paillard推出沉浸式体验,向好奇特级园黑皮诺风土的游客开放庄园。游客可驾驶电动Citroën Méhari探索葡萄园,参与私密品鉴或升级为四道式主厨餐桌配酒晚宴。晚宴高潮是一道名为“风土三重奏”的甜点——用同一地块不同年份的葡萄制成雪葩、果酱与酒心巧克力,搭配对应年份的香槟,直观展现气候变迁对风味的影响。

## 从旧世界迈入新世界

在产量下滑、高端产品供应有限的当下,葡萄酒旅游举措成为推动未来转型的关键亮点。行业分析师预测,到2030年,香槟区旅游收入将占产区总营收的18%,成为仅次于出口的第二大经济支柱。

亦面临挑战。部分传统酒庄担忧,过度商业化会稀释品牌价值,而环保组织则警告,游客激增可能破坏脆弱的石灰岩生态。对此,香槟协会正制定“可持续旅游宪章”,要求参与者承诺减少水资源消耗、采用生物动力法种植,并将5%的旅游收益投入当地

生态修复基金。

从巴黎出发的便捷交通与新兴旅游的热情,让香槟区成为2025年及未来最令人兴奋且易于访问的葡萄酒产区之一。

正如《葡萄酒观察家》所言:“这里不再只是气泡酒的故乡,更是一场唤醒五感的文化复兴——每一颗葡萄都在诉说土地的故事,每一次举杯都在连接过去与未来。”

欲了解更多美酒资讯,请关注华夏酒报微信公众号。

