



Winery Description and History

1976년 니콜라스 푸이야트가 프랑스 샹파뉴 지역 랭스(Reims) 근처 포도 원을 상속받은 후 설립한 샹페인 브랜드로 현재 세계 3대 샹페인이자 ‘프랑스 최고의 샹페인’으로 불린다. 샹파뉴 지역에서 공식적으로 엄선한 포도만으로 양조하여 아름다운 색과 환상적인 맛, 섬세하고 풍부한 기포를 뽐낸다. 성공은 미국에서 먼저 시작되었다. 당시 ‘샹페인계의 샷별’로 불리던 니콜라스 푸이야트의 오너가 프랑스 와인 애호가였던 재클린 케네디에게 ‘브뤼 리저브 파티쿨리에’(Brut Reserve Particuliere)를 선물했는데 재클린이 너무 좋아한 나머지 백악관에 들어가게 되었다. 이때부터 니콜라스 푸이야트는 우아하고 기품 있는 거품과 풍미가 재클린을 닮았다는 후문과 함께 퍼스트레이디 샹페인이란 애칭이 생겼다. 이러한 명성에 더해 독창적이며 현대적인 맛과 세련된 풍미로 인해 현재 전 세계 76개국에서 한해 천 만병 이상 판매되는 대중적으로 사랑 받는 최상급 샹페인으로 자리매김했다. 미술랭 스타 셰프들의 갈라 디너나 뉴욕 현대 미술관(MOMA) 등 격식 있는 자리에 빠지지 않는 ‘머스트 해브 샹페인’이다.



Region	Champagne / France
Variety	Chardonnay 10%, Pinot Noir 40%, Meunier 50%
Vintage	N/V
Alcohol / Size	12% / 750ml
Soil	벨렘나이트 초크 (Belemnite chalk soils)
Vinification	셀러에서 2~3년 숙성
Color	열고 밝은 벚꽃색
Nose	흰색 과일류와 사과, 라스베리의 향긋한 과일향
Palette	외니에(Meunier)의 과일 캐릭터와 피노누아(Pinot Noir)의 짜릿하고 부드러움, 샤르도네 (Chardonnay)의 상그러움이 완벽한 조화를 이룸
Food	말린 과일이 들어간 치즈류, 티라미수 케이크, 간장 양념한 오리 요리와 조개, 랍스터 등의 어패류와 갑각류 요리
Awards	Gerhard Eichelmann Champagne Guide : 2 stars (2017) WE : 87 Point (2017년 12월), 93 Points (2016 1월)

