

Nicolas Feuillatte, Reserve Exclusive Brut

니콜라스 푸이야트, 리저브 익스클루시브 브뤼



Winery Description and History

1976년 니콜라스 푸이야트가 프랑스 샤파뉴 지역 랭스(Reims) 근처 포도 원을 상속받은 후 설립한 샴페인 브랜드로 현재 세계 3대 샴페인이자 ‘프랑스 최고의 샴페인’으로 불린다. 샤파뉴 지역에서 공식적으로 엄선한 포도만으로 양조하여 아름다운 색과 환상적인 맛, 섬세하고 풍부한 기포를 뽐낸다. 성공은 미국에서 먼저 시작되었다. 당시 ‘샴페인계의 섯별’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 샴페인이란 애칭이 생겼다. 이러한 명성에 더해 독창적이며 현대적인 맛과 세련된 풍미로 인해 현재 전 세계 76개국에서 한해 천 만병 이상 판매되는 대중적으로 사랑 받는 최상급 샴페인으로 자리매김했다. 미술랭 스타 세프들의 갈라 디너나 뉴욕 현대 미술관(MOMA) 등 격식 있는 자리에 빠지지 않는 ‘머스트 해브 샴페인’이다.



Region	Champagne / France
Variety	Chardonnay 20%, Pinot Noir 40%, Meunier 40%
Vintage	N/V
Alcohol / Size	12% / 750ml
Soil	벨렘나이트 초크 (Belemnite chalk soils)
Vinification	셀러에서 2~3년 숙성
Color	섬세하고 풍부한 기포, 옅은 금빛
Nose	꽃향기 감도는 흰색 과실향(배, 사과, 아몬드 등)
Palette	부드럽고 상쾌하며 균형 잡힌 느낌으로 미각을 깨움
Food	크림소스의 랍스터 요리, 가자미 버섯 요리, 닭 요리 등
Awards	WS : 90 Point (2016)

