



# Domaine Olivier Leflaive, Chablis “Les Deux Rives” 도멘 올리비에 르플레브, 샤블리 “레 두 리브”

## Winery Description and History

올리비에 르플레브는 엄격한 양조 철학 하에 포도의 재배부터 병입 까지 전통적인 비법을 고스란히 담고 있는 100% 유기농 부띠끄 도메인 와인으로, 최고의 부르고뉴 와인이다. 올리비에의 형 Patrick과 삼촌 Vincent의 도움으로 Domaine Leflaive를 통해 습득한 모든 지식을 다른 부르고뉴 와인 양조에 적용하는 것을 목표로 하여 1984년 10월, Olivier Leflaive 를 설립했다. 올리비에 르플레브와 와인 양조 전문가 Franck Grux는 Puligny-Montrachet 지역에서 명성을 지키기 위해 다년간 축적한 경험과 미각, 직감을 따라 와인을 만들고, 현재 ‘부르고뉴 각 지역의 개성을 반영하고 있다’는 평가를 받고 있다. 올리비에 르플레브 와인은 Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, 그리고 Hautes Côtes 지역의 선별된 포도로 각각 따로 양조한 후 하나의 큰 양조통에서 다시 혼합 작업을 거쳐 만들어진다.

Chablis 포도원의 다양성은 떼루아를 실제적으로 고려하도록 하였으며, 포도는 최대한 손으로 수확한다. 또한 빈티지 간의 차이를 없애는 양조의 최대 목표는 Chablis지역의 미네랄 특성과 석회암 지역에서 자라는 샤프르도네 꽃 향의 신선함, 숙성된 포도로부터 나오는 자연스런 맛의 풍부함 사이에 균형을 발견하는 것이다. 샤블리 지역이 메인 강인 the Serein River 양쪽 지역 모두에서 포도를 공급받기 때문에 <Deux Rives> 또는 <Two Banks>라고 불리며, 포도나무의 평균 수령은 30년 이상으로 모든 수확 작업은 손으로 이루어진다. 이 훌륭한 Chablis는 좋은 품질을 기반으로 그 떼루아를 충실히 표현하고 있다.



Chablis, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2014



12% / 750ml



광물질이 많은 석회질 토양



6개월(일부 새 오크 숙성)



금빛을 띠는 밝은 연두색



기운을 돋궈주는 상쾌한 사과, 레몬의 아로마



풍부한 미네랄과 다른 Cote de Beaune 지역의 다른 와인보다 훨씬 단정하며 훌륭한 밸런스 와 적당한 여운이 환상적



가벼운 튀긴 해산물류, 흰 육류, 야채나 버섯이 들어간 리소토 등



WS : 89 Points (2011 Vin), 90 Points (2004 Vin)  
WE : 87 Points (2010 Vin), 87 Points (2009 Vin)



1999 VINTAGE KOREA