

Domaine Olivier Leflaive, Meursault “Vireuils” 도멘 올리비에 르플레브, 뫼르소 “비르이”

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.

떼루아는 오세 듀레스 마을 근처 언덕 꼭대기에 위치하고 있으며, 갈색 석회암과 돌이 많은 토양이다. 포도원 상, 하부의 포도를 혼합하여 제조하고 있다.



Cote de Beaune, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2016



13% / 750ml



석회질 점토



16개월 오크 배럴 숙성 (20% 새 오크 배럴)



얇은 황금빛



토스트한 빵과 꿀 노트에 풀 바디의 복합적인 아로마



아름답고 섬세하며 순수한, 직관적인 맛, 숙성이 기대되는 와인



크림 소스를 곁들인 닭 요리, 치즈 (부르고뉴 에푸아스 치즈)



WS: 88 Points (2013 Vin), 92 Points (2010 Vin)