



Domaine Olivier Leflaive, Saint-Aubin 1^{er} Cru “En Remilly” 도멘 올리비에 르플레브, 생또방 프리미에 크뤼 “엔 헤미”

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.

‘헤미’ 떼루아는 17세기부터 포도나무를 재배한 유서 깊은 지역으로, 몽라쉴레 내에서도 서리의 위험이 없는 지역이다. 여름의 열기가 남아 밤에도 포도가 따뜻하고, 다이내믹 재배방식으로 수석(flint)의 미네랄적 특성을 띤다. 포도나무의 평균수명은 20년이며, 떼루아는 250-300m 고도에 위치해 있다. 100% 손으로 수확한 포도는 셀라에서 알맞게 숙성한 건강한 포도를 선별하여 분쇄한 뒤, 18개월 간 100% 오크 숙성 시키고, 3개월 간 스테인리스 스틸 탱크에서 혼합한다.



Cote de Beaune, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2016



13% / 750ml



석회질 점토



12개월 오크 배럴 숙성 (15% 새 오크 배럴)



짙색을 띠는 황금색



아몬드, 계피, 스파이시한 향



세련되고 매력적인 와인으로 해가 갈수록 풍부함이 깊어지며 역동적인 스타일에 미네랄 특성을 가진 와인



굴요리, 가리비 카르파치오, 아몬드를 넣어 요리한 송어



WS : 88 Points (2008 Vin), 90 Points (2002 Vin)

WE : 88 Points (2012 Vin), 91 Points (2010 Vin)



VINTAGE KOREA