



# Domaine Olivier Leflaive, Meursault

## 도멘 올리비에 르플레브, 뫼르소

### 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.

뫼르소는 주로 화이트 와인을 생산하는 Cote de Beaune 의 가장 큰 마을이다. 대지의 위치를 살펴보면 경사면 아래에 위치해 토양이 매우 비옥하고 깊거나, 산에 걸쳐 석회암이 많은 구획으로 나뉜다. 뫼르소는 15개의 서로 다른 포도밭에서 수확한 포도로 제조해 풍미가 깊으면서도 우아한 와인이다.



Cote de Beaune, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2016



13% / 750ml



석회질 점토



16개월 오크 배럴 숙성(18% 새 오크 배럴)



얇은 황금빛의 연두색



잘 익은 과일의 향과 로스트된 아몬드와 헤이즐릿의 아로마



풍부하고, 풀 바디의 자연스러운 당도가 신선한 맛을 가짐, 훌륭한 밸런스 및 구조감, 드라이한 피니쉬가 특징



새우 또는 가재 소스를 곁들인 구운 해산물 요리



WS: 90 (2016 Vin), 89 (2013 Vin), 90 (2011 Vin), 91 (2008 Vin)

WE : 90 Points (2010 Vin), 89 Points (2009 Vin)

WA : 89 Points (2011 Vin), 88 Points (2010 Vin)

JS : 91 Points (2012 Vin)

