

# Domaine Olivier Leflaive, Chassagne-Montrachet 도멘 올리비에 르플레브, 샤사뉴 몽라쎈

## 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 부르그뉴 와인이다. 올리비에의 형 Patrick과 삼촌 Vincent의 도움으로 Domaine Leflaive를 통해 습득한 모든 지식을 다른 부르그뉴 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 '부르그뉴 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.



Cote de Beaune, Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2017



13.5% / 750ml



석회질, 실트질 점토



8~12개월 오크 숙성(20~25% 새 오크통)



열은 금빛 밀짚색



아카시아 향, 달콤한 향신료와 잘 익은 흰 과일류의 아로마



미디엄 바디의 활력이 넘치며 감귤류의 신선한 맛과 향이 풍부하고 강렬하면서도 긴 피니쉬



가금류, 소스를 곁들인 송아지 고기



WS: 91 (2014 Vin), 90 (2013 Vin, 2012 Vin)

WE : 90 (2017 Vin), 91 (2010 Vin), 90 (2009 Vin)

WA : 87 (2017 Vin), 84 (2012 Vin)

JS : 92 (2012 Vin)