



# Domaine Olivier Leflaive, Chassagne-Montrachet “Houilleres”

도멘 올리비에 르플레브, 샤사뉴 몽라쎬 “우이에르”

## 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.

Cote de Beaune 남쪽에 위치한 Chassagne-Montrachet 지역은 화이트 와인 뿐만 아니라 레드 와인 생산으로도 잘 알려져 있고 어린 premier cru 포도나무에서 공급된 포도들로 블렌딩을 한다. Puligny와 가까운 포도밭의 북쪽에서 재배하여 와인에 미네랄 특성을 부여한다. Houilleres 라는 이름은 습기가 많은 땅에 위치한 포도원을 본 딴 것이다.



Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2015



12.5% / 750ml



석회질 점토의 토양



11개월 오크 배럴 숙성 (20% 새 오크 배럴)



진한 벌꿀색



산사나무와 인동초의 아로마와 함께 헤이즐넛, 신선한 버터의 향이 조화를 이룸



부드럽고 오래 지속되는 팔레트를 지녔으며, 쿼콤한 미네랄의 향이 매력적이고 두드러지게 올라오는 고급스러운 피니쉬



송아지 안심스테이크, 크림이한 가리비 요리



Tim Atkin 93 Points (2015 Vin)

