

Winery Description and History

1695년, 샤블리 지역에 첫 포도원을 소유한 Laroche 가족은 1967년 첫 빈티지 생산 후 더 제한적이고 퀄리티 지향적인 에스테이트 구축을 위해 부지를 매각하여 2010년 Domaine d'Henri를 설립하기에 이른다. 프랑스에서 가장 존경 받는 와인 양조가문 중 하나인 Laroche家 소유의 프리미에 크뤼 Fourchaume 포도원 나무 수령은 약 80년에 달하며, 현재 전 포도원은 유기농 재배법으로 전환을 꾀하고 있다. 도멘 앙리의 목표는 '서로 다른 떼루아가 포도와 와인에 그대로 투영되도록 하는 것'이다. 각 궤베는 천연 효모만을 이용해 별도로 양조되며, 와인의 10~35%는 빈티지와 궤베 별로 배럴 숙성을 거친다.

도멘앙리 821 블랑 드 블랑 브뤼 2017 빈티지는 와이너리의 한파 피해로 생산량이 절반으로 줄어 더욱 소장가치가 높고 귀중한 빈티지로, 목적을 가지고 양조한 Pet Nat이 담을 수 있는 최정점의 퀄리티를 보여준다. 821은 와인 생산에 필요한 최소 일수를 나타내는데 양조 시작부터 병입 후 셀라를 떠나기까지의 모든 순간을 함축한다. Petillant Natruel 소위 'Pet Nat'은 가장 오래된 와인 제조 방법이자 스파클링 와인을 만든 최초의 양조법을 뜻하며, 동시에 '자연적으로 발생한 기포'를 의미한다. 821은 샤블리 특유의 광물성이 매우 뚜렷하게 느껴지며 크리스피하고 신선한 과일의 풍미가 만면에 드러나는 것이 특징이다. 그야말로 전 세계적인 찬사를 받는 Chablis 떼루아의 정수가 담긴 한 병이라고 할 수 있다.



Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2017



12% / 750ml



점토, 석회질



병입 후 선반(lath)에서 24-27개월 숙성 후 침전물 제거



열은 노란색



이국적인 터치의 시트러스, 토스티 노트



훌륭한 미네랄리티, 우아한 구조감, 섬세한 버블 사이로 깊이있게 느껴지는 과일 풍미



해산물 요리, 훈제 연어, 초밥, 새워튀김, 브리치즈

