

### 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 꺾베는 천연 효모만을 이용해 별도로 양조되며, 와인의 10~35%는 빈티지와 꺾베 별로 배럴 숙성을 거친다.

도멘앙리 샤블리 쌍 삐에흐는 샤블리 지역에 위치한 12세기 건축 교회에서 그 이름을 가져왔다. Maligny, Chablis, Fleys 마을에 재배한 30년 수령의 포도나무에서 열매를 손 수확해서 토종 효모로 발효하고, 스테인리스 탱크와 중성 오크 배럴을 조합해 1년 이상 숙성을 진행한다. 백악질 석회암과 점토 토양으로 말미암아 미네랄리티가 집중도 있게 드러나며 힘 있는 샤도네이의 풍미가 고스란히 입 안에 전달된다. 샤블리 쌍 삐에흐를 두고 비평가들은 '지역 최고 와인 양조 가문의 장인 정신이 깃든 샤블리아 말로 우리 생의 값진 가치'라고 회자한 바 있다.



Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2018



13% / 750ml



백악질 석회 점토



-첫번째, 네번째, 다섯번째 와인 : 11개월간 효모와 접촉 숙성 (Sur Lie)  
-85% 스테인리스 스틸 탱크 + 15% 오크배럴(228L, 600L)



얇은 노란색



레몬, 시트러스와 플로럴한 아로마를 뒷받쳐 주는 오키한 노트



레몬, 이스트, 크리스피한 미네랄리티에 깃든 넥타린 풍미



연어, 참치, 갑각류, 향이 연하고 부드러운 치즈, 치킨 파히타



90 Pts (2018), 93 Pts (2014) / Tim Atkin