

Winery Description and History

1695년, 샤블리 지역에 첫 포도원을 소유한 Laroche 가족은 1967년 첫 빈티지 생산 후 더 제한적이고 퀄리티 지향적인 에스테이트 구축을 위해 2010년 Domaine d'Henri를 설립하기에 이른다. 실제로 샤블리에서 전설과도 같은 존재로 300년 이상 포도나무를 가꾸며 그 어떤 와이너리보다 그랑 크뤼 포도밭을 더 많이 소유했던 Laroche가는 도멘앙리의 전신 격인 Domaine Michel Laroche 부지를 매각함으로써 장안정신의 근원으로 돌아가 '샤블리의 명망 높은 떼루아를 가장 친밀한 방식으로 보여주겠다'는 목표를 공고히 하고 있다. 프랑스에서 가장 존경 받는 와인 양조가문 중 하나인 Laroche家 보유의 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 샤블리 프리미에 크뤼 '트호엠므'는 도멘앙리 샤블리 프리미에 크뤼 트호엠므 Premier Cru Beauroy 플리마로 발이 남쪽으로 노출된 덕에 와인에 강하고 오래 지속되는 풍미가 듬뿍 녹아있는 것이 특징이다. 첫 2015빈티지는 '완벽한 맛이 난다'는 평가를 받기도 했는데, 이는 샤블리 마스터로 불리는 Michel Laroche의 손에서 그 양조가 빛을 발했기 때문이다. 한 모금 머금은 순간 입 안에 가득 침이 고이는 Chablis 1er Cru Troesmes, 섬세한 레몬 향과 꽃 향기를 필두로 매우 절제되면서 세련된 스타일을 자랑하는 와인이다.



Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2017



12.5% / 750ml



석회암, 점토



-첫번째, 네번째, 다섯번째 와인 : 15개월간 효모와 접촉 숙성 (Sur Lie)
-75% 스테인리스 스틸 탱크 + 25% 오크배럴(228L, 600L)



얇은 노란색



레몬 필, 흰 꽃, 복숭아, 브리오슈의 다층적인 아로마



감칠맛 나면서 부드럽고 긴 피니쉬
중간 밀도의 크림미한 텍스처에 스킨는 슝슝함



돼지고기, 연어, 참치, 갑각류, 향이 연한 치즈



92 Pts (2017) / Tim Atkin