

### 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 프리미에 크뤼 '푸흐솜므'는 청사과와 키위, 밀랍, 과일 향을 뒷받침하는 유려하고 신선한 미네랄 중심의 부케를 만면에 드러낸다. 입 안에서는 강하고 풍부한 향미와 함께 훌륭한 산도가 균형을 잡고 집중된 피니쉬에 감칠맛 나는 미네랄리티가 스며든 생생한 감귤류 과일 맛이 미각을 촘촘히 감싼다. 미네랄과 신선도를 보존하기 위해 스테인리스 탱크와 복합미를 더하기 위한 오크 배럴 양조를 거치며, 시음 전 15분 정도 아로마가 전면에 드러나도록 한다면 최상의 샤블리를 만끽할 수 있을 것이다.



Bourgogne / France



Chardonnay 100%



2017



13% / 750ml



석회암, 점토



-첫번째, 네번째, 다섯번째 와인 : 17개월간 효모와 접촉 숙성 (Sur Lie)  
-75% 스테인리스 스틸 탱크 + 25% 오크배럴(228L, 600L)



밝은 노란색



농 익은 노란 복숭아, 청사과, 스파이시한 생강 향



핵과류의 풍미와 충분한 산도, 섬세하고 긴 피니쉬  
약간의 흰 후추 향이 Fourchaume의 특성을 면밀히 보여줌



해산물 플래터, 바다가재, 가자미 요리



RP : 91 Points (2015 Vin)