

AURÉLIEN VERDET

MIS EN BOUTEILLE PAR AURÉLIEN VERDET
A ARCEYANT, CÔTE-D'OR, FRANCE

Aurelien Verdet, Cote de Nuits Villages "La Pretiere"

오렐리엥 베르데, 꼬뜨 드 뉘 빌라쥐 "라 프레띠에르"

Winery Description and History

1981년 태생의 젊은 와인 메이커 오렐리엥 베르데, 그는 1970년대부터 2005년 은퇴까지 유기농학의 선구자 중 한 명으로 명성을 높였던 부친을 따라 그 전통을 이어가기로 한다. 2009년까지 4.5 헥타르의 Hautes Cotes de Nuits 포도원을 소유했던 오렐리엥은 그 해 Vosne Romanee 마을의 농업 협정을 통해 1er Cru Beaux Monts, 1er Cru Nuits Damodes, Boudots 포도덩굴을 넘겨받으며 비로소 도메인으로 거듭나게 된다. 포도 공급 계약을 진행하며 양조 범위를 확장한 그는 공급자로 하여금 포도의 성장 초기 단계부터 엄밀한 재배 기준을 적용할 것을 제시하며 7월 경 포도 수확 업무를 인계 받아 수확, 검증을 통해 병입을 마무리한다. 모든 포도는 손 수확하고 유기적으로 관리하지만 자체 도메인의 AB 유기농 인증을 제외하고 어떠한 포도도 유기농 인증을 받지 않은 것이 특징이다.

오렐리엥 베르데의 꼬뜨 드 뉘는 이 지역의 포도 품질 자체를 대변한다고 해도 과언이 아니다. 뉘 생 조르쥬와 인접한 다소 평가 절하되어 온 콩블랑시앙(Comblanchien)의 포도 나무의 포도로 양조한 빌라쥐는 과즙이 풍부하면서 크리스피하게 씹히는 질감의 붉은 과일과 생동감 넘치는 상큼함, 풍미가 완전히 녹아 들어 있다. 부드럽게 잘 익은 타닌을 입 안에서 음미하노라면 '진짜 피노누아를 마시는 즐거움'이 무엇인지 단박에 깨닫게 된다. 마치 피노누아의 농축액처럼 느껴지는 꼬뜨 드 뉘 빌라쥐의 대담한 풍미는 이 지역에서 오렐리엥 베르데의 와인이 호평을 받는 이유를 여실히 보여준다.



Cote de Nuits-Villages, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2018



13% / 750ml



석회질, 점토



18개월 프렌치 오크 숙성 (10~15% 새 오크 배럴)



루비색



블랙 베리, 다크 체리, 강황과 세이지, 타임 시나몬 등 스파이스



블랙 베리, 라즈 베리, 체리, 루트 비어, 오크 레더 바닐라 터치



오리고기, 거위 및 사냥한 조류



-