

AURÉLIEN VERDET

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

Aurelien Verdet, Gevrey-Chambertin

오렐리앵 베르데, 쥬브레 상베르땡

Winery Description and History

1981년 태생의 젊은 와인 메이커 오렐리앵 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 오렐리앵은 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.

마지 상베르땡 동쪽에 걸쳐 위치한 쥬브레 상베르땡 포도원의 와인은 작약, 제비꽃의 강렬한 아로마와 함께 조밀한 질감, 높은 집중도를 한 번에 보여주는 와인이다. 1970년부터 포도를 재배한 0.28 헥타르 규모의 터 두 곳 모두 철분이 풍부한 점토 토양으로 말미암아 포도주 자체에 풍부한 색감과 깊은 향미가 부여된 것이 특징이다. 훌륭한 빈티지와 수완 좋은 와인 메이커의 조합으로 탄생한 와인을 찾는다면, 오렐리앵 베르데의 쥬브레 상베르땡을 적극 추천한다.



Gevrey-Chambertin, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2018



13% / 750ml



석회질, 점토



18개월 프렌치 오크 숙성 (10~15% 새 오크 배럴)



루비색



체리, 커런트, 작약, 향신료, 미네랄 플레이버



조화로우면서 단단한 구조감, 우아하고 완벽한 피니시



샤퀴트리, 따뜻한 전채요리, 테린, 소시지 및 파스타



WS : 92 (13, 12 vin), 91 (11 vin), 90 (10 vin)



VINTAGE KOREA