

AURÉLIEN VERDET

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

Aurelien Verdet, Vosne-Romanee "Vieilles Vignes"

오렐리앵 베르데, 본 로마네 "비에이유 빈뉴"

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.

본 로마네 '비에이유 빈뉴' 2018은 그야말로 완연하게 맛이 오른 빈티지로 잘 익은 블랙 베리와 주방 찬장에 가득 저장된 스파이스의 향연을 모금마다 느낄 수 있다. 조밀한 텍스처와 강인한 맛과 함께 피니시에 느껴지는 블러드 오렌지의 힌트도 몹시 훌륭하다. 오렐리앵 베르데의 Marsannay 보다 좀 더 집중도 높은 맛과 우아함, 깊이를 선 보이는 본 로마네는 영 빈티지에도 불구하고 오감을 만족시키는 표현력이 압권인 Well made 와인으로 단순한 빌리지 와인 그 이상의 관능적인 맛과 복합미를 선사한다. (2030까지 시음 적기)



Vosne-Romanee, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2018



13.5% / 750ml



석회질, 점토



18개월 프렌치 오크 숙성 (10~15% 새 오크 배럴)



루비색



체리, 딸기, 라즈베리, 흙 내음, 토바코 악센트



잘 다듬어진 실키한 질감을 뒷받침하는 더스티한 타닌



오리 고기, 거위 및 사냥한 조류를 요리한 음식



WS : 93 (16 vin), 92 (17, 14 vin), 90 (13 vin), 91 (12 vin)



1999 VINTAGE KOREA