

AURÉLIEN VERDET

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

# Aurelien Verdet, Chambolle-Musigny "Les Condemennes"

## 오렐리엥 베르데, 성볼 뭉지니 "레 콩드멘느"

### 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.

산뜻하면서 향기롭고 순도 높은 체리, 딸기, 장미, 미네랄 노트가 특징인 상볼 뭉지니 레 콩드멘느는 선명한 구조감과 함께 초키한 텍스처가 뒷받침 된 미디엄 바디 레드 와인이므로, 약간의 시간을 들여 시음을 진행한다면 강렬하면서 활기차게 표현된 상볼 뭉지니 떼루아 그 자체를 만끽할 수 있다.



Chambolle-Musigny, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2018



13.5% / 750ml



석회질, 점토



18개월 프렌치 오크 숙성 (10~15% 새 오크 배럴)



루비색



체리, 라즈베리, 키르슈 노트



생생한 산미를 필두로 한 짜릿하고 선명한 과일 맛  
매우 정제된 고운 탄닌의 조화로움



소고기, 가금류, 사슴고기 등 모든 육류



WS : 93 (16 vin), 92 (15, 13 vin), 95 (12, 11 vin)



1999 VINTAGE KOREA