

AURÉLIEN VERDET

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

# Aurelien Verdet, Nuits-St-Georges

## 오렐리앵 베르데, 뉘 생 조르쥬

### 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.

1970년 포도 재배를 시작한 2.5 헥타르의 뉘 생 조르쥬 포도밭의 피노누아는 스모키한 풍미의 힌트와 함께 검은 과일의 아로마를 주축으로 짙은 놀랄만큼 부드러운 벨벳같은 타닌이 매 모금을 세련된 피니시로 이끌어 낸다. 특히 오렐리앵의 뉘 생 조르쥬는 같은 지역에서 생산한 프리미에 크뤼 와인의 품질을 능가한다는 평가를 받고 있으며, 전형적인 버건디 레드 와인의 진가를 맛볼 수 있는 시그니처 와인과도 같다.



Nuits-St-Georges, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2017



13% / 750ml



석회질, 점토



18개월 프렌치 오크 숙성 (10~15% 새 오크 배럴)



루비색



블랙 체리, 블랙 커런트, 흙, 돌, 토바코 노트



활기차고 산뜻한 구조감, 열시한 요소가 복합미를 더하며 롱 피니시로 마무리 됨.



사냥 조류, 가금류, 송아지 고기, 파스타



WS : 92 (15, 13 vin), 91 (17 vin)  
90 (11, 09, 08, 07 vin)



1999 VINTAGE KOREA