

AURÉLIEN VERDET

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

Aurelien Verdet, Nuit-St-Georges "Les Hauts Pruliers"

오렐리앵 베르데, 뉘 생 조르주 "레 오 프뤼리에"

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.

1970년에 포도나무 재배를 시작한 0.5 헥타르의 포도원은 산림에 인접한 뉘 생 조르주 지역 꼭대기에 위치해 있다. 돌, 점토, 석회암으로 구성된 토양의 힘을 빌어 스모키한 매력을 지닌 미네랄 부케가 와인 전면에 드러나는 것이 특징이며, 아주 촘촘하면서 고운 딱 떨어지는 타닌의 맛이 입 안 전체를 부드럽게 코팅한다. 최근 Nuits 의 가장 훌륭한 와이너리로 언급되고 있는 오렐리앵 베르데의 빌라쥬 와인 뉘 생 조르주 레 오 프뤼리에에는 의심의 여지 없이 프리미에 크뤼 급 고 퀄리티 와인으로 호평을 받고 있다. 선명한 과일 맛과 놀라운 순도, 끝으로 갈 수록 군침 돌게하는 끈기 있는 피노누아의 풍미가 오로지 탄성만을 자아내게 한다.



Nuits-St-Georges, Bourgogne / France



Pinot Noir 100%



2017



13% / 750ml



석회질, 점토



18개월 프렌치 오크 숙성 (10~15% 새 오크 배럴)



루비색



레드 베리 류, 블랙 커런트, 향나무



감칠맛 나는 미네랄리티를 여운으로 이끈 섬세한 피니시



사슴 고기, 송아지 고기, 가금류 등 모든 육류



-



1999 VINTAGE KOREA