



**DOMAINE
BERTHET
BONDET**

Domaine Berthet-Bondet

La Queue au Renard

도멘 베르데-봉데, 라끄오흐나

Winery Description and History

농학 기술자로 커리어를 시작한 Jean Berthet-Bondet와 Chantal은 1984년 Château-Chalon에 정착한 후 1985년 첫 포도를 수확한다. 부부 모두 통상 유구하게 와인을 양조해 온 가문에서 태어나지 않았기 때문에 포도원 터와 와인 메이킹 노하우를 점차적으로 획득해 가는, 소위 진화하는 와이너리로 볼 수 있다. 현재 약 15 헥타르의 포도밭을 보유하고 있으며, 평균 나무 수령은 30년으로 2010년에 이르러 모든 포도밭이 유기농법으로 전환되었다. 현재 부부의 딸 Helene이 2018년 이래로 에스테이트를 물려 받아 퀄리티 쥐라 와인 생산의 맥을 이어가고 있다. 에스테이트를 포함한 모든 건물은 16세기 건축물로 샤토-살롱 수도원 청지기의 집으로 알려져 있으며, 과거 Château-Chalon의 많은 수도승, 수녀들이 소속되어 있던 Franche-Comte의 고귀한 귀족 가문을 대변하는 역사적 산물이기도 하다.

도멘 베르데 봉데의 '라끄오흐나'는 토착품종인 Poulsard와 피노누아의 블렌드로 점토-석회암 토양에서 40년 간 뿌리를 내린 두 포도나무의 특징점 만을 결합한 와인이다. 두 포도 나무 모두 색상이 짙지 않아 와인 자체도 다소 밝은 빛을 띄지만 팔렛 위에서는 완벽한 구조감과 우아한 타닌의 맛을 여과없이 드러낸다. 2019년 개최된 쥐라 지역 별 와인대회에서 금상을 수상한 도멘 베스트 레드 와인이라 할 수 있다.



Cotes du Jura, Jura, Bourgogne / France



Pinot Noir 60%, Poulsard 40%



2018



12% / 750ml



점토 석회석



스테인리스 스틸 탱크 12개월



밝은 루비색



농 익은 블랙 체리, 블랙 베리의 가볍고 산뜻한 아로마



매우 우아하고 부드럽게 팔렛을 코팅하는 타닌



샤퀴트리, 붉은 살코기를 활용한 요리, 편육, 바비큐 그릴



쥐라 지역 별 와인 대회 2019 : 금상

