



DOMAINES CHERMETTE
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

Domaines Chermette Moulin-A-Vent "RocheGRES"

도멘 세르메트, 물랑 아 병 "로슈그레"

Winery Description and History

18세기, 보졸레 남부 피에르 도레 지역 Vissoux에 위치한 가족 사유지로부터 도멘 세르메트의 역사는 시작되었다. 1946년, 현 오너 Pierre-Marie의 증조부가 포도원 농사에 착수하며 네고시양에게 판매한 포도주가 큰 호평을 얻기 시작한 후 1982년 첫 도멘 병입이 이루어졌으며, 파리 바에 납품된 순수 보졸레 스타일의 무보당 올드 바인 귀베가 큰 성공을 거두며 에스테이트의 시그니처 스타일과 명성을 성립하기에 이른다. 보졸레에서 가장 먼저 '지속 가능한 (sustainable) 농업 관행을 꾀한 세르메트의 와인은 극소량의 황 첨가, 무여과, 무보당, 자연 효모 등 최소한의 개입 (One Art One Wine)으로 만들어져 각각의 떼루아를 100% 완전히 표현하고 있다. 프랑스 최고 권위 와인 전문가와 가이드는 Pierre Marie Chermette를 보졸레의 대표주자로 임명하였으며, 해외 와인 제조 경험과 와인, 국제 무역학을 섭렵한 아들 Jean-Etienne Chermette가 2017년 부로 가업에 동참하여 'Chermette 정통 보졸레'의 명맥을 그의 보유 브랜드 설립으로 이어가고 있다.

보졸레의 왕이라 불리는 '물랑 아 병'은 가장 큰 셀라링 잠재력을 지닌 Cru로 정통 버건디 레드와 가장 닳아있는 와인이기도 하다. 섬세한 기교와 에너지 넘치는 가메이의 강렬한 풍미가 팽팽하게 줄다리기하며 팔릿을 만족시키고, 실키하면서 촘촘한 탄닌과 광범위한 과일, 초콜릿의 아로마가 한 모금을 머금은 즉시 미각을 매료시킨다. 10년~15년 셀라링 가능.



Beaujolais, Bourgogne / France



Gamay 100%



2018, 2019



13.5% / 750ml



망간을 함유한 다양한 화강암



6~8개월 95% 대형 오크통 'foudre' + 5% 오크 배럴 숙성



보라빛 하이라이트가 감도는 진한 루비색



자두, 체리, 베이킹 중인 초콜릿과 향신료 아로마



우아한 구조감과 집중도를 보여주는 미디엄-풀바디 와인
생생하게 느껴지는 산미와 벨벳같은 탄닌의 조화



까망베르, 생 막셀랑 치즈, 모든 종류의 육류/가금류
소고기 리소토

