



DOMAINES CHERMETTE  
Martine, Pierre-Marie & Jean-Étienne

# Domaines Chermette Morgon "Les Micouds"

도멘 세르메트, 모르공 "레 미꾸"

## 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 부모 가업에 동참하여 'Chermette 정통 보졸레'의 명맥을 그의 보유 브랜드 설립으로 이어가고 있다.

모르공 클리마에서 가장 작은 떼루아인 레 미꾸는 Cote de Py의 아래쪽에 위치해 떠오르는 태양을 향해 있어 더욱 일찍 성숙한 포도의 풍미가 강렬하게 드러나는 것이 특징이며, 팔렛 위에서 순수한 과일 풍미와 섞여 들어가는 타닌 또한 촘촘하다. 아주 잘 익은 붉은 열매부터 부엌 찬장에 뒤섞인 스파이스, 감칠맛 나는 미네랄리티까지 광범위한 스펙트럼의 아로마가 압권.



Beaujolais, Bourgogne / France



Gamay 100%



2019



13.5% / 750ml



청색 화강암 (가장 작은 클리마 + 아펠라씨옹 떼루아)



6-8개월 스테인리스 스틸 탱크



보라빛이 감도는 진한 루비색



라즈베리, 자두, 다크 초콜릿, 향신료의 활짝 열린 아로마



부드럽고 주시한 미디엄-풀바디 와인  
진하고 다양한 레이어의 풍미가 높은 집중도를 선사함



모든 종류의 붉은/흰 살코기 요리, 아시안 푸드

