

AXR, Cabernet Sauvignon Reserve

AXR, 까베르네 소비뇽 리저브

a x r

Winery Description and History

1990년대 필록세라 피해로 황폐해진 캘리포니아 포도원 대부분이 수십 년간 가꿔온 포도밭을 갈아엎고 새 포도를 심어야 했는데, 당시 와인 메이커들은 이 위기를 테루아의 가치와 그에 가장 적합한 뿌리, 클론, 품종에 대해 재고하는 기회로 여기고 현대 나파 밸리 와인의 초석을 쌓는 전환점으로 활용했다.

생명력은 짧지만 높은 생산성으로 캘리포니아 와인 산업과 포도 재배의 중심점이었던 대목(rootstock) AxR1*은 필록세라 습격으로 대부분 타 품종으로 대체되었지만, 현재 와이너리 AXR에서 그 이름을 차용하여 나파 와인의 과거-현재-미래를 투영한 퀄리티 와인을 생산하고 있다.

2017년 나파 카운티를 뒤덮은 화마 속에 탄생한 2017 리저브는 와인 메이커 Jean Hoefliger가 높은 자부심을 드러낸 빈티지로, 화재로 인해 수확이 앞당겨져 역대 빈티지 중 가장 아름다운 산도를 자랑한다. AXR 보유의 여러 단일 포도원 배럴을 블렌딩 한 덕분에 가죽 같은 질감과 연기에 그을린 듯한 자두의 농밀한 맛이 팔릿을 대담하게 자극하며, 깊지만 결코 무겁지 않은 풍미의 폭발은 피니쉬를 장식하는 쫄득한 탄닌으로 갈무리 된다. (~4시간 디캔팅 추천)

*AxR: 프랑스 포도 Aramon (아하몽), 미국 야생 포도 Rupestris (루페스트리스) 접합종



Napa Valley / USA



100% Cabernet Sauvignon



2017



15.1% / 750ml



석회질 점토



22개월 프렌치 오크 (80% 새 오크통)



짙은 체리 색



블루베리, 딸기, 초콜릿, 블랙 커런트, 더스티한 내음
정향, 장미, 포푸리, 제비꽃의 부케



미디엄-풀 바디, 라즈베리, 감초, 잘 익은 체리
짹짹한 미네랄과 우롱차의 맛, 소프트한 탄닌



버터, 마늘을 곁들인 포르토벨로 버섯 구이, 플렌타
체다, 고다, 고르곤졸라 치즈



WA: 96, 95 (2018, 2016 vin)

WE: 95, 94 (2018, 2015 vin)

WS: 92, 93 (2016, 2015 vin)