

Domaine François Bertheau

도멘 프랑수아 베르토



I do wonder how he has managed to fly beneath the international Burgundy-loving radar for so long. His 2010's are really outstanding — very pure and unforced.

– Jancis Robinson

프랑수아 베르토의 와인은 로버트 파커의 저서 “Burgundy: a comprehensive guide”에서 부르고뉴의 탑 도메인이라 꼽히는 도멘 콩트 조르주 드 보귀에 (Domaine Comte Georges de Vog e) 나 자크 프레데릭 뮈니에 (Jacques-Frédéric Mugnier), 도멘 폰소 (Domaine Ponsot) 보다도 우수하게 평가받으면서 세상에 알려지기 시작했다.

그는 5대에 걸친 가업 와이너리를 1984년에 승계하여 와인 메이커로 일을 하고 있으며, 3 헥타르에 이르는 포도밭을 샹블-뤼지니 마을에 소유하고 있으며 밝은 컬러와 신선함, 아로마가 돋보이는 소량의 샹블 뮈지니를 생산하고 있는 샹블-뤼지니의 베스트 생산자 중 하나이다.

특히 본 마흐 그랑 크뤼 (Bonnes Mares Grand Cru), 샹블 뮈지니 프르미에 크뤼 레 샤흐르 (Chambolle-Musigny 1er Cru 'Les Charmes'), 샹블 뮈지니 프르미에 크뤼 레 자므르즈 (Chambolle-Musigny 1er Cru

Les Amoureuses)는 50년 된 포도나무에서 수확한 포도로 만든 와인으로 그의 대표적인 와인이다. 프랑수아 베르토는 와인 메이킹에 인위적인 관여를 최소화 하는 이른바 Non intervention의 열렬한 지지자로서 발효과정에 있어서도 배양된 효모를 사용하지 않고 와인의 색을 더 붉게 하기 위해 껍질과 주스 접촉을 극대화 하는 작업인 피지아주(pegeage; 편칭 다운) 혹은 흐몽따주(remontage; 펌핑 오버)등을 최소화한다. 공기와의 접촉도 최소한으로 하고, 베럴에서 최대한 천천히 숙성되도록 한다. 이것이 클래식한 샹볼이고 우하함과 섬세함의 극치를 만들수 있으며, 실크와 같은 부드러운 질감과 최상의 아로마를 낼 수 있다고 믿고 있다.

프랑수와 베르토의 목표는 언제나 가장 샹볼스러운 신선함을 만들어 내는 것이며, 그의 와인이 샹볼의 기준이라고 평가 받고 있다.

※ 와인의 빈티지와 블렌딩, 라벨 디자인은 예고없이 변경 될 수 있습니다.

<http://www.vinocus.co.kr/>

02-454-0750