Domaine Gerard Julien & Fils

도멘 제라르 쥘리엉 에 피스







뉘-생-조르주 터줏대감이자 손꼽히는 부르고뉴 라이징 스타

도멘의 역사는 19세기에 프랑소아 자비에(Fran ois Xavier)가 처음 뉘-생-조르주의 꽁블랑쉬엉(Comblanchien)에 밭을 매입하며 시작되었다. 2차 대전 이후 프랑소와의 아들 아흐망(Armand)은 포도밭을 추가로 매입하며 와이너리를 확장시켜 나갔다. 그 뒤 그의 아들 제라르(G rard)는 70년대와 80년대 계속해서 확장하여 10헥타르까지 늘렸고 뉘 마을과 뉘-생-조르주, 그리고 에쉐조 그랑 크뤼 밭까지 보유한 와이너리가 되었다.

최근 제라르의 아들인 에띠엔느 쥘리엉(tienne Julien)이 도멘을 물려받고 본격적인 양조에 나섰다. 4대째인 에띠엔느는 품질의 새로운 시대로 와이너리를 이끌어가기 시작했다. 그는 포도밭에서부터 유기농 방식과 엄격한 “뤼뜨 헤조네(lutte raisonn e; 포도밭에서 병충해에 맞서 약품이 아닌 사람의 노력으로 극복하려는 재배 방식)”를 사용하여 질병과 해충에 맞선다. 수확량을 제한하며 포도밭과 와이너리에서 신중한 선별 작업을 거치고 포도는 제경 과정을 거친다. 펀치 다운은 최소한만을 수행하며 수일간의 발효가 끝나고 난 뒤 228리터 부르고뉴 오크 통에서 숙성한 뒤 이듬해 봄에 병입한다. 꼬뜨-드-뉘 빌라주와 뉘-생-조르주 빌라주 등급의 와인은 30% 뉴오크를 사용하며 뉘-생-조르주 프르미에 크뤼와 에쉐조 그랑 크뤼는 50% 뉴오크를 사용한다.

꼬뜨 드 뉘 빌라주의 포도밭들은 꽁블랑쉬엉에 위치한 “레 로주(Les Loges)”, “레 제싸흐(Les Essarts)”, “오 불라흐데(Aux Boulardes)”, “오 끌로 바흐도(Au Clos Bardot)”, “라 쁠라띠에흐(La Plati re)”, 레 흐트레트(Les Retraits)”, “레 쁠랑뜨 오 보아(Les Plantes aux Bois)” “라 쥘벤뉴(La Julbigne)” 포도밭에서 재배한 포도를 블렌딩하여 만든 와인이다. 뉘-생-조르주의 북부에 프르미에 크뤼인 “부쏠로”와 빌라주 등급의 끌리마 “오 쌩 쥘리엉”의 와인을 만들어낸다. 또한 아펠라씨옹의 남쪽에서 “플루히에흐(Fleuri res)”, “샤흐보니에흐(Charbonni res)”, “롱주꾸흐(Longecourt)”, “라 말라디에흐(La Maladi re)” 밭에서 재배한 포도로 뉘-생-조르주 빌라주 와인을 만든다. 그리고 마지막으로 그 유명한 에쉐조 그랑 크뤼까지 만들어내고 있다.

에띠엔느가 도멘을 도맡아 운영한지 얼마 되지 않았지만 지속해서 품질 향상을 이뤄낼 것이라는 데는 누구도 이의를 달지 않는다. 부르고뉴의 새로운 스타를 소개할 때 항상 언급되는 인물 중 한명이다.

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

http://www.vinocus.co.kr/
02-454-0750