Domaine Xavier Durand

도멘 자비에 뒤랑

Domaine Xavier Durand
도멘 자비에 뒤랑

꽁블랑쉐으(Comblanchien) 라이징 스타

도멘 자비에 뒤랑(Domaine Xavier Durand)은 XavierDurand이 3대째 와인메이커로 25세의 나이에 가족의 도멘을 물려받아 그만의 와인스타일의 와인을 양조 한 뒤 부르고뉴 유명 평론가들에게 극찬을 받아 현재 부르고뉴에서 가장 핫한 생산자 중 하나이다. 자비에 뒤랑은 물려받은 포도밭에 집중하기보다 포도원의 건강과 질을 잘 관리할 수 있는 포도밭을 임대하고 관리하는 작업을 했다. 시간이 지나면서, 그는 매우 고급 포도밭의 작은 구획을 얻게 되었다. 도멘은 현재 꼬뜨 도르의 중심부에 17에이커로 퍼져있다. 꼬르똥이나 뉘생조르쥐 같은 유명한 포도밭과 라두아 또는 꼬뜨 드 뉘 빌라쥐 같은 덜 알려진 포도밭도 있다. 모든 포도나무는 35년 수령에서 80년 수령 사이이며, 올드바인에서 복합미와 개성을 와인에 부여하고 있다.

자비에 뒤랑은 훌륭한 와인의 비결은 포도원에서 보내는 시간이라고 믿는 완벽주의자이다. 그는 최상의 수확을 보장하기 위한 노력을 아끼지 않는다. 더 나은 햇빛 노출을 위해 포도나무를 높게 뻗는 작업을 하고, 포도가

숙성하기 쉽도록 과도한 잎을 제거한다. 수확을 포함한 모든 일은 수작업으로 이루어진다. 셀러에서 뒤랑은 아뺄라씨옹에 따라 25퍼센트 이하의 새 오크통으로 와인을 발효시킨다. (알록스 꼬르똥만 25퍼센트의 새 오크통) 와인은 병입이 될 때까지 죽은 효모와 같이 숙성시키며 여과없이 병입한다. 그는 부르고뉴 레드부터 꼬르똥 그랑크뤼에 이르기까지 그의 모든 와인에 대해 동일한 양조법을 사용하고 있으며 모든 병에 똑같이 집중한다.

또한 그는 밭에만 다양한 투자를 하는 것이 아닌 최신식의 양조 장비에 또한 과감한 투자를 진행해오고 있다. 더 섬세하고 정밀하게 추출할 수 있는 압착기를 사용하는 등 다양한 와인 설비에도 적극적인 투자를 하고 있다. 예술가이자 과학자인 XavierDurand은 그의 강한 헌신과 재능을 활용하여 진정으로 멋진 와인을 만드는데 적용하면서 가능한 많은 것을 하려고 노력한다

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

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