Simon Bize et Fils

시몬 비즈 에 피스





1880년, 증조부인 시몬 비즈(Simon Bize)가 포도밭 몇 개 구획을 매입하며 시몬 비즈의 역사가 시작되었다. 당시 포도밭 경작은 100% 손으로만 이뤄졌기 때문에 어려움이 많았다. 1918년, 조부이자 이름이 같은 시몬 비즈가 새로운 구획들을 매입하며 말을 이용하고 새로운 장비들을 도입하며 경작법을 바꾸었다. 1950년에는 아버지인 시몬 비즈가 도멘을 물려받았다. 뛰어난 와인 메이커로 직접 병입하여 판매를 결정하고 고객들과의 관계를 중시했다. 그의 노하우는 더 좋은 고객들을 유치하게 만들었고 전문가들 뿐만 아니라 애호가들 사이에서도 시몬 비즈 와인의 명성이 널리 알려졌다. 1972년 파트릭 비즈(Patrick Bize)가 그의 아버지의 뜻을 이어 받아 새로이 양조장을 설립하고 숙성고를 확장했으며 새로운 구획들을 매입해 와인 레인지를 넓혔다. 2013년, 비교적 젊은 나이로 파트릭이 운명을 달리하며 그의 아내 치사(Chisa)와 그의 여동생 마리엘(Marielle), 그리고 시몬 비즈의 모든 팀이 자연과의 조화를 이루며 도멘의 미래와 환경의 건강을 생각하며 포도밭에서 더 많은 노력을 기울여 품질을 계속해 향상시키는 상존하는 목표를 달성하기 위해 함께 노력하고 있다.

화이트 와인 양조

가장 주요한 원칙은 좋은 산도와 충분한 성숙도를 달성한 포도만을 수확하는 것이다. 산도와 성숙도간의 균형은 우리 작업의 핵심이다. 레드 와인도 마찬가지로 정확하고 섬세하며 떼루아를 잘 표현하는 와인을 만들어내는 것이

목표이다. 화이트 와인은 와이너리에 도착 직후 압착을 진행하며 머스트는 12ºC 온도의 탱크로 이동하여 자연적인 디캔팅 과정을 거친다. 깨끗한 미세 효모만을 보관하는데 이는 숙성 과정까지 거치며 와인에 복합미를 부여하기 때문이다. 오크 통에서 알코올 발효는 3-4일 뒤 자연적으로 이뤄지며 보통 4-6주간 20ºC에서 24ºC사이 온도로 이뤄진다. 화이트 와인 숙성 시 뉴 오크는 15-30% 사이 비중으로, 나머지는 1-5년 사용 오크를 사용한다. 부르고뉴 블랑은 9개월 정도 숙성 후 탱크에서 블렌딩 하여 신선함과 프루티한 캐릭터를 극대화한다. 빌라주와 프르미에 크뤼, 그랑 크뤼는 수개월간의 추가 숙성을 통해 복합미를 쌓는다. 젖산 발효 또한 자연적으로 진행되며 1월 즈음 시작하여 여름 전에 끝난다. 적절한 숙성이 이뤄졌다고 판단 되었을 때 랙킹을 거쳐 스테인리스 스틸 탱크로 이동하여 각 뀌베 별 블렌딩 과정을 거친다. 이 과정에서 가벼운 필터링이 이뤄진다. 랙킹 후 몇 개 아펠라씨옹은 다시 베럴에서 미세 효모와 함께 2-4개월 간 추가 숙성을 거친다. 이 기간 동안 와인은 더 정제되고 오크 캐릭터를 지니게 된다.

레드 와인 양조

시몬 비즈는 빈티지와 아펠라씨옹에 따라 제경하지 않는 홀 클러스터(Whole Cluster) 방식을 사용한다. 와인 양조에서 이들의 주요 목표는 떼루아의 다양성을 존중하며 힘과 과도한 추출보단 섬세하고 우아한 와인을 만드는 것이다. 와이너리에서 신중한 선별과정을 거친 뒤 나무 발효조로 들어간다. 가벼운 펀치 다운으로 씨앗이 파괴되어 과도한 추출이 이뤄지지 않게 하여 거칠고 수렴성 강한 탄닌을 피한다. 그 뒤 33-34ºC에서 알코올 발효를 진행하며 색과 탄닌, 아로마를 추출한다. 자연적으로 알코올 발효가 이뤄지며 5-7일간 지속된다. 발효 후 24ºC로 낮춰 주스와 마흐(Marc)를 분리하여 압착을 진행한 뒤 스테인리스 스틸 탱크로 옮겨져 디캔팅 과정을 거친다. 그 뒤 오크 통에서 1년 가량 숙성을 거친다. 레드 와인을 숙성할 때는 새 오크통을 아주 조금, 혹은 전혀 쓰지 않고 피노 누아가 가진 전형적인 섬세한 아로마를 보존한다. 오크통은 1-6년간 사용하며 그 특성이 변한다. 젖산 발효는 1-6월 동안 아펠라씨옹에 따라 다르게 이뤄진다. 단 한번의 랙킹만을 거치는데 오크 숙성이 끝날 때가 그 때이다. 그 뒤 각 뀌베 별로 스테인리스 스틸 탱크에서 블렌딩 하고 그 뒤 병입한다. 병입은 1-3월 사이 진행되며 청징과 필터링 과정을 거치지 않는다.

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

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