Boisson Fr re & Soeur

부아쏭 프레르 & 쐬르







Jacques Prieure Roulot와 Coche-Dury와 함께 3대 뫼르소 생산자 - Jancis Robinson
꼬슈 뒤리나 훌로의 팬이라면 사랑에 빠질 수 밖에 없는 와인

도멘 보아쏭-바도는 뫼르소에 위치한 뛰어난 작은 규모의 생산자이며 프랑스 현지에서만 유명한 것이 아니라 뉴욕에서는 거의 숭배의 대상이 되었다. 보아쏭 가문이 뫼르소에서 와인을 만들어온지 2세기에 가까운 시간이 되었고 지금이나 과거나 똑같이 뛰어난 품질로 와인을 만들어왔다. 현재 와이너리는 아버지 베르나르(Bernard)와 아들 삐에르(Pierre), 딸 안느(Anne) 보아쏭에 의해 운영되며 3-4천 케이스 정도를 생산한다. 삐에르는 현재 30대 중반으로 와인 양조에 있어 핵심 의사결정을 하고 있으며 외할머니 가문으로 부터 받은 포도밭에서 본인의 이름으로 병입을 하고 있다. 현 시점 아버지 Bernard가 은퇴하고 삐에르랑 안느의 두 남매에게 전적으로 맡아서 도멘이 운영되면서 도멘명을 부아쏭 남매로 변경하여 새로운 출발을 알렸다.

수년간 이 겸손한 도멘은 현지에서 선별된 개인 고객들에게만 조금씩 판매를하며 자신들을 드러내지 않았다. 하지만 이들의 품질로 인해 젠시스 로빈슨(Jancis Robinson) 같은 평론가들에게 발견되었고 더 이상 무명으로 지낼 수 없게 되었다. 젠시스 로빈슨은 심지어 자크 프리우르 훌로(Jacques Prieure Roulot), 꼬슈-뒤리(Coche-Dury)와 함께 뫼르소에서 가장 뛰어난 생산자로 손꼽았다. 이들이 만드는 와인은 실제로 꼬슈-

뒤리와 많이 닮아 있다. 삐에르는 전설적인 꼬슈-뒤리의 와인메이커 장-프랑수와 꼬슈(Jean-Fran ois Coche)의 아들, 라파엘 꼬슈(Raphael Coche)와 오래된 친구로 자주 만나 와인 양조와 포도 재배 철학을 공유하기 때문이다. 이 때문에 이 둘은 와인을 양조함에 있어 서로에게 어느 정도 영향을 받을 수 밖에 없었다.

보아쏭-바도의 와인은 언제나 클래식하며 뛰어나고 토양 표현을 풍성하게 하며 뉴오크와 과한 바또나주로 인한 '과함'은 없었다. 다른 뛰어난 와이너리와 마찬가지로 보아쏭 바도의 와인의 성공에는 특별한 비밀 레시피가 없다. 대신, 높은 비율의 올드 바인, 세심한 포도밭 관리로 매 빈티지의 잠재력 끌어올리기, 인내, 면밀한 와인메이킹으로 독특하고 최종 와인에서 그 떼루아를 가장 잘 표현하게끔 만드는 것만이 존재한다. 오크 숙성 또한 과하지 않게 하여 탑 뀌베를 25-30% 비율 이내의 뉴오크에서 숙성시키며 빌라주 등급은 그 보다 덜하다. 와인은 모두 자생 효모를 통해서만 발효를 진행하며 그 뒤 오크 통으로 이동 시 미세 효모를 적게, 혹은 전혀 쓰지 않고 상대적으로 긴 19-22개월간의 숙성 과정을 거치며 추가적인 깊이감을 더한다. 병입 전에 약한 청징 과정을 거치며 필터링은 하지 않는다.

노트

보아쏭-바도, 삐에르 보아쏭, 안느 보아쏭의 모든 와인들은 뫼르소에 있는 가문의 양조장에서 만들어진다. 등급은 뫼르소 밭에서 나온 부르고뉴 블랑에서부터 시작한다. 이 부르고뉴 블랑은 묵직한 바디감과 넓게 펼쳐지는 질감, 라임, 너트류, 꿀 풍미의 뉘앙스를 풍기며 흔히 뫼르소로 착각할 정도의 퍼포먼스를 보인다. 삐에르는 외할머니로부터 받은 30-50년 수령의 크리오(Criots)와 페르쇼(Perchots) 리유-디의 뫼르소 와인을 만드는데 헤이즐넛 풍미가 가미된 과실과 미네랄리티와 라임 제스트 풍미가 느껴지는 뫼르소의 전형을 보여준다. 도멘은 또한 뫼르소 3개의 최고의 리유-디 와인을 만들어낸다. 안느 보아쏭의 '수 라 벨(Sous la Velle)', 1988년에 재식한 그랑 샤홍(Grands Charrons), 1982년에 재식한 슈발리에흐(Chvali res) 3가지다. 그랑 샤홍은 3가지 뫼르소 중에 가장 뛰어나다고 평가 받는다(베르나르는 가장 뫼르소 스럽다라고 표현했다). 수 라 벨은 묵직하면서도 정제된 느낌이 강하고 어쩌면 그랑 샤홍에서 조금은 톤 다운 된 느낌이라고 볼 수 있다. 마지막으로 슈발리에흐는 미네랄 프로필이 도드라지게 느껴져 더 매력이 있는 와인이며 어릴 때 과실 느낌이 더 단단한 느낌이다. 모든 와인은 뛰어나며 숙성 잠재력 또한 높고 빌라주 등급이지만 여타 탑 프르미에 크뤼 보다 뛰어난 퍼포먼스를 보여주는 와인들이다.

도멘 보아쏭-바도는 뫼르소 프르미에 크뤼의 뛰어난 밭인 '즈느브리에르(Genevri res)'를 만들어낸다. 즈느브리에르는 1975년에 재식한 밭으로 아주 클래식한 뫼르소의 전형을 보여준다. 묵직한 바디감과 힘이 갖춰진 와인이며 섬세한 너트류 톤과 함께 배, 오렌지 등 다양한 과실 풍미와 미네랄 풍미가 풍성한 와인이 탄생한다. 30% 미만의 뉴오크 사용으로 태어난 보아쏭 바도의 즈느브리에르는 떼루아 표현이 매우 뛰어나 꼬뜨 드 본에서 찾을 수 있는 최고의 와인으로 꼽히는 스타일이다. 이외에 부르고뉴 루즈, 옥세-뒤레스, 뽀마르, 그리고 아주 적은 양의 알리고떼(뫼르소 마을에 60년 수령의 작은 구획) 뀌베를 만들며 모두 각 아펠라씨옹의 특징을 잘 드러내는 와인들을 생산한다. 뫼르소의 진정한 라이징 스타이다.

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

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