Clos du Moulin aux Moines





CLOS du MOULIN aux MOINES

10세기 수도원의 숨결이 살아있는
Clos du Moulin aux Moines

오랜 세월이 묻어나는 기다란 돌담으로 둘러싸인 끌로 뒤 물랭 오 무완(Clos du Moulin aux Moines) 포도밭은 962년부터 클뤼니 수도원 (Abbaye de Cluny)에 의해 경작 및 관리가 이뤄지던 곳입니다.
2008년, 앙드리외(Andrieu) 일가는 조상들의 와인 가치를 되살리기 위해 유기농(Organic)과 비오디나미(biodynamie) 농법으로 관리하며, 수확량은 35~45hl/ha로 조절하고 가지치기, 불필요한 순을 제거, 천연퇴비의 사용 등 자연을 존중하는 섬세한 관리로 부르고뉴의 다양한 떼루와를 표현하기 위한 와인의 열정과 애정을 아끼지 않습니다.
Jordane는 디종(Dijon) 대학에서 포도재배와 양조(Oenology)를 전공하고 지역 전문가로부터 수년간 포도재배와 양조를 습득하고 Volnay 지역 최고의 포도재배 전문가 Willy Roulendes 와 함께 정통적인 와인 생산을 위한 포도밭 관리에 힘쓰고 있습니다. Cote de Beaune의 심장인 Auxey-Duresses는 Meursault로 접어들어 Hautes- C te 쪽으로 향하는 Autun 길에 위치합니다.
농법
도멘 끌로 뒤 물랭이 추구하는 유기농과 비오디나미 농법은 말을 이용해 흙을 갈아엎어 주어 침식을 방지하고

포도나무 뿌리가 최대한 깊이 내려갈 수 있도록 하며 어떠한 화학약품도 사용하지 않고 다양한 미생물의 터를 마련하는 등 기후와 포도밭에 따른 자연 그대로의 특색을 얻기 위한 노력을 아끼지 않습니다.

양조

손 수확으로 얻어진 포도는 포도밭과 진동 테이블 그리고 에그라빼(egrapper) 등 총 세 번의 선별 작업을 거치며 저온 침용 후 수확된 포도밭 구획에 따라 스테인리스, 우드, 콘크리트에서 발효를 시행하고 발효 후 침용 과정을 통해 이상적인 색과 향을 추출합니다. 섬세하게 진행되는 펀칭 (Pigeages)과 펌핑 오버(Remontage, Pumping over)를 시행하며 하루 2회 와인을 시음하고 샘플 분석을 하는 등 각각 다른 떼루아의 향미를 표현하기 위한 클로 드 물랭의 와인을 향한 남다른 애정을 볼 수 있습니다.

숙성

모든 양조과정을 마친 와인은 포도밭과 빈티지에 따라 15세기에 생성된 지하 저장고에서 10~22개월간 숙성을 거치며, 오크통 사용의 경우 와인의 특성에 따라 다양한 오크통 생산지로부터 세심한 제작과정을 통해 선택되게 됩니다. 1000년경 수도사들에 의해 생성된 지하 저장고는 자연적이며 미세한 땅의 진동과 일정한 온도와 습도가 유지되는 등 오랜 시간 와인 숙성에 사용되어온 장소로 조상들의 손길이 묻어있는 유서 깊은 장소를 오늘날에도 사용하고 있습니다.

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

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