

Jean Paul & Benoit Droin

장 폴 & 브누아 드루앵



Jean-Paul & Benoît DROIN
Chablis - Yonne - France

도멘 하브노 (Domaine Raveneau)와 뱅상 도비싸(Vincent Dauvissat)와 함께
샤블리 3대 위대한 생산자
- 닐 마르틴, 비노우스 미디어, 2018년 8월

아버지 장-폴(Jean-Paul)과 아들 브누아 드루앵(Benoît Droin) 가문의 이야기는 17세기부터 시작되며 현대의 브누아는 가문의 13대 손이다. 선조가 성공적으로 길을 닦은 덕분에 현재 프르미에 크뤼와 그랑 크뤼를 포함해 총 26헥타르의 면적에서 포도나무를 경작하고 있다. 드루앵 가문은 여전히 최고의 포도를 수확하기 위해 올드 바인을 그대로 두지만 이웃들은 기계 수확을 하기 위해 새로 나무를 심는 추세이다. 1999년, 브누아는 토양 내 미생물 보존을 위한 새로운 경작법을 실험하기 시작했고 또한 수형 관리 방식을 바꾸어 생산량을 줄이고 샤블리 지역의 고질적인 포도나무 질병에 대한 노출 위험도 줄였다. 포도 수확은 최적의 산도를 나타낼 때 수확한다. 1999년에 새로 지어진 와인 저장 창고와 양조 시설은 전통과 현대의 기술이 그대로 녹아있어 스테인리스 스틸 탱크와 프렌치 오크 통으로 와인을 만들어낸다. 수확 후 까다로운 선별과정을 거쳐 최고 품질의 포도만으로 프누마틱(pneumatic; 기압식) 압착기에서 저속의 부드러운 압착을 통해 순수한 주스를 얻어낸 뒤 스테인리스 스틸 탱크에서 야생 효모만을 이용해 발효를 시작한다. 이후 숙성에 사용되는 오크 통은 대부분이 사용된 오크이며 그랑 크뤼 와인들만 일부 새 오크통을 사용한다.

쁘띠 샤블리, 샤블리, 샤블리 프르미에 크뤼, 샤블리 그랑 크뤼 총 4개의 아펠라씨옹에서 와인을 생산하고 있다. 프르미에 크뤼는 총 9가지, 그랑 크뤼는 총 5가지를 생산하고 있으며 이 중 비노쿠스는 샤블리, 프르미에 크뤼 '바이용', 그랑 크뤼 '보데지르' 총 3종을 수입하고 있다.

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

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