

Les Champs de Th mis



부즈롱(Bouzeron) 마을에 있는 레 샹 드 떼미(Les Champs de Th mis)는 자비에 모아쓰네(Xavier Moissenet)가 뛰어난 알리고떼 품종으로 2014년부터 와인을 만들어온 와이너리이다. 부즈롱은 매우 독특한 아펠라씨옹으로 부르고뉴 중에서 유일하게 알리고떼(Aligot) 품종을 위한 아펠라씨옹으로 최근 평론가들과 생산자들의 주목을 한몸에 받고 있는 품종이다. 최근 50개의 도메인이 멤버로 있는 “알리고떼(Aligoteurs; ‘알리고떼 인’ 정도로 해석할 수 있는 알리고떼 생산자들을 의미하는 단어)”라는 단체도 생겼다. 부즈롱은 총 60헥타르에 화이트 품종이라고는 알리고떼 만이 허용되어 있다. 마을 내에 20헥타르의 알리고떼가 아닌 포도밭이 존재하지만 이들은 부르고뉴 꼬뜨 샬로네즈(Bourgogne Côte Chalonnaise)로 표기되어 판매된다. 알리고떼는 고대 품종으로 부르고뉴의 6% 정도를 차지하는 품종이다. 피노 누아(Pinot Noir)와 구애 블랑(Gouais Blanc) 사이에 탄생한 자식이다. 어머니 구애 블랑과 아버지 피노 누아 사이에서 난 품종으로는 알리고떼와 옥세로아(Auxerrois), 바쉐(Bachet), 샤르도네(Chardonnay), 프랑 누아(Franc noir), 가메 누아(Gamay noir), 멜롱(Melon), 호모항땅(Romorantin)과 싸씨(Sacy)가 있다. (포도 품종 브리딩에 있어 어머니의 역할이 조금 더 중요한데 미토콘드리아와 엽록체 DNA가 어머니로부터 직접적으로 유전되기 때문이다.)

떼미(Th mis)는 하늘의 신인 우라노스(Ouranos)와 대지의 여신 가이아(Gaia) 사이에 태어난 딸인 법과

정의의 그리스 여신을 의미한다. 그는 법학 전공을 한 뒤 장래가 촉망받는 커리어를 밟다가 그의 가족이 19세기부터 해왔던 포도밭으로 향하기로 결정했다. 그는 뽀마흐(Pommard)에서 포도재배를 하는 그의 사촌의 추천으로 본에서 양조 학위를 다시 취득했다. 《포도밭과 양조장에 밭을 들인 순간 난 이곳에 남아 있을거라는 확신이 들었다.》 자비에 모아쓰네는 말한다. 2011년부터 본격적으로 포도밭을 찾아다녔고 부즈롱에 도멘을 가진 르슈노(Lechenault) 가문과 연이 닿아 일부는 1934년에 심긴 비에이 비뉴(vieilles vignes ; 올드 바인) 알리고떼 밭 4.4 헥타르를 렌트했고 메르퀴레 1.5헥타르를 소유하며 그의 꿈을 이뤄낼 수 있었다.

2014년부터 본격적인 와인 생산을 시작한 자비에 모아쓰네는 처음부터 유기농 방식으로 경작을 해왔고 2014년 와인 출시 당시 신선한 과실 풍미와 함께 우아함과 랭스가 긴 메르퀴레 레 부에흐(Le Bou res)는 인증을 받았고 나머지는 전환 기간에 있었다. 《건강과 환경을 생각해 다른 경작 방식은 생각해 본적도 없다. 먼저 고품질의 포도를 수확해야 최고의 와인을 만들어낼 수 있다.》 라고 언급했다. 하지만 많은 어려움이 있다고 그는 덧붙인다. 메르퀴레에서는 700헥타르 면적의 아펠라씨옹에서 5,6명의 생산자만이 유기농 방식으로 경작을 하며 미래를 만들어나가고 있다고 한다. 그는 10년 전 소비자들은 포도밭에서 어떤 방식의 경작을 하는지 묻지 않았지만 지금은 인식이 달라졌고 유기농과 비오디나미에 대한 생산자들의 신념에 동조하는 소비자들이 많아지고 있다고 한다.

그가 추구하는 와인 스타일은 좋은 산도 구조감을 가져 소화에도 좋고 아페리티프스 식사에도 잘 어울리는 와인이다. 기본급 부즈롱 화이트 와인인 레 클루(Le Clou)는 45년 수령의 포도나무에서 재배한 포도를 사용하며 화석이 많은 돌 투성이 토양의 포도밭이기에 미네랄리티가 풍성한 것이 특징이다. 신선하고 아로마 표현력이 매우 좋고, 특유의 미네랄리티 덕분에 굴 요리와 굉장히 잘 어울리며 아페리티프로도 훌륭하다. 도멘의 또 하나의 성공작인 부즈롱 블랑 레 꼬르셀(Le Corcelles)은 80년 수령의 올드 바인에서 수확한 포도만을 사용해 큰 사이즈의 오크 통에서 숙성한 와인으로 부드럽고 성숙된 풍미가 느껴져 꼬끼 썽-자크(coquilles Saint-Jacques; 프랑스식 관자 요리), 신선한 해물 모듬, 소스로 조리한 생선 요리와 잘 어울린다.

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

<http://www.vinocus.co.kr/>

02-454-0750