

Laherte Freres



장-밥티스트 라에흐뜨(Jean-Baptiste Laherte)는 1889년에 처음 샤보스(Chavost; 오늘날 샤보(Chavot)로 이름이 바뀜) 지역에 포도나무를 심었다. 이후 4대째인 미셸 라에흐뜨(Michel Laherte)는 5헥타르까지 포도밭을 확장했다. 아내 씨실(Cécile)과 함께 신식 압착기와 발효조를 들였지만 그 외 제초제나 살충제와 같은 과한 모던 방식의 사용은 떼루아의 표현에 방해가 된다는 것을 깨닫고 도입하지 않았다. 이들은 포도밭 업무에 집중하기 시작했고 부드럽게 발효를 진행했으며 와인이 만들어지는 과정에서 인내심을 갖고 지켜보았다. 이 철학은 세대를 거듭하며 현세대로 전해져 내려왔다.

7대째인 오렐리앙(Aurélien)이 2005년에 와인 양조에 적극적으로 뛰어들며 샤보 지역에서 가장 진보적이고 역동적인 라이징 스타로 인정받고 있다. 이들은 작은 양의 싱글 빈야드 꺾베들을 만들고 있는데 비오디나미 농법을 사용해 경작한 밭에서 난 포도만을 사용한다. 사용한 부르고뉴 오크통에서 숙성을 거치며 청명한 산도를 유지하기 위해 젖산 발효를 진행하지 않으며 병입 시 청징과 필터링을 거치지 않는다. 그 후 도자주를 전혀 안하거나 아주 적게만 진행해 떼루아 풍미를 가리지 않게끔 한다.

그럼에도 라에흐뜨의 중심은 브뤼, 엑스트라 브뤼, 로제가 포함 된 울트라디씨옹 라인업이다. 오렐리앙은 이 플레그십 라인이 가문의 역사를 담고 있고 샤보 마을을 가장 잘 표현해내기 때문에 뛰어난 품질과 동시에 좋은

가치를 나타내기 위해 노력을 기울인다.

와이너리는 75개 이상의 구획, 총 10.5헥타르 면적의 포도밭을 보유하고 있고 그 중 7헥타르는 비오디나미 방식으로 경작하며 유기농 인증을 받은 포도밭이다. 나머지는 유기농으로 인정 받지 않거나 적어도 지속가능 농법을 사용하는 밭이다. 라에흐뜨 가문의 포도밭들은 이미 친척들에 의해 20세기와 21세기에 분리되었지만 오헬리앙은 가문의 포도밭들을 통합해 와인을 만드는 것이 중요하다고 생각했고 이 때문에 그의 부모와 함께 라에흐뜨를 네고시앙으로 등록했다. 이는 프랑스 상속법을 지키면서 와이너리 전체 유산을 지킬 수 있는 방법이었다.

친척을 포함해 10명의 팀이 음력 주기로 비오디나미 농법을 통해 포도나무의 자연 방호 시스템을 보강하고 있다. 또한 잎이 높게 자라 광합성을 높여 균형 잡힌 성숙도에 다다를 수 있게 한다. 또한 간작에 다양한 유기농 식물들을 심어 과도한 토양 수확작업이 없이도 미생물 수를 늘려 토양이 숨을 쉴 수 있게끔하여 토양이 방해를 받는 정도를 최소화한다. 샤보와 에페르네(Epernay), 보덴쿠르(Vaudencourt), 무씨(Moussy), 모랑지(Morangis) 마을에 피노 누아, 므니에, 샤르도네 3가지 품종이 심겨있다. 또한 샤르도네로 유명한 꼬뜨 데 블랑 지역의 베르투스(Vertus), 보아프루(Voispreux) 마을에 프르미에 크뤼(1er Cru) 등급의 샤르도네 밭을 보유하고 있다. 마지막으로 므니에의 나라라고 불리는 발레 드 라 마른느(Vall e de la Marne) 지역의 르 브루이(Le Breuil)와 부르고(Bourgault) 마을에 피노 므니에 품종들을 키워내고 있다.

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

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