Pierre Legras

1662년, Pierre Legras는 오늘날의 Cote des Blanc 마을에서 태어났다. Pierre Legras의 탄생은 위대한 와인 메이커의 시작을 알리는 계기가 되었다.
아버지에서 아들로 전수되는 가업은 10세대를 넘어 이어졌고 그들이 재배하는 포도밭은 최고의 떼루아라 불리는 CHOUILLY의 그랑 크뤼로 점차 선별하고 강화 해왔다.
2002년, Vincent 는 Avize Wine School에서 교육을 받고 와인 양조학으로 국제 학위를 이수하여 졸업한 후, Pierre Legras라는 이름의 샴페인을 만든다.
그 후로 수년 동안 아버지와 함께 사업을 발전시켜 도멘이 운영하는 포도밭이 5헥타르에서 10헥타르 이상으로 증가했다. 그는 와이너리를 성장시키려는 야망을 가지고 포도나무와 양조장에 조금씩 투자해 왔다. 2011년, Marcelline이 합류하였고 오늘날 Pierre Legras의 독창적인 스타일은 국경을 넘어 사랑 받고 있다.

Pierre Legras 샴페인의 역사는 그들의 그랑 크뤼 떼루아의 역사와 밀접하게 관련 있다. Chouilly는 Cote des Blancs(꼬뜨 데 블랑)의 상징적인 마을로 수많은 와인생산자들에게 사랑받는 곳이다.

Chouilly 마을의 도멘 10헥타르 중 7 헥타르는 샤르도네 품종을 재배한다. 이 것은 기후와 토양의 특수성 때문이다. 이 지역은 Chouilly가 아직 바다였던 시대에 해저의 해양 미생물 잔재로 인해 거대한 규모의 석회질

토양으로 구성 되어있다. 이 떼루아에서 생산되는 와인은 깊은 미네럴리티와 훌륭한 품질을 보장한다.

포도밭의 나머지에서는 샤도네이, 피노누아, 뫼니에를 함께 재배 한다. 이 세가지 포도 품종은 습도가 높은 토양 위에서 밀도 있게 자라고, 과실의 향을 매우 우아하게 키워낸다.
Vincent Legras는 30년 동안 환경 보존을 목표로 포도밭을 운영해왔다. 유기물, 잡초 등 재배의 모든 단계는 지속 가능한 방법으로 계획 하였다. 그는 이 단계들이 자연 환경에 끼치는 영향을 증명하고 이해하기 위해 매해 기록을 남기고 있다. 이 엄격한 관리는 장기간의 정기적인 분석을 필요로 한다.

Pierre Legras 는 와인 생산을 한 단계 발전 시킬 현대적인 양조장이 있다. Vincent Legras는 27개의 스테인레스 스틸 탱크와 12개의 배럴을 이용해 와인을 양조한다.
그는 열 조절 탱크를 통해 이상적인 숙성과 온도를 조정하며 그에 따라 더 훌륭하게 아로마를 보존하여 와인을 생산 한다.

Vincent Legras는 모든 와인에 젖산발효를 한다. 알코올 발효 단계가 이후 와인의 산도를 조절하는 역할을 한다. 숙성이 될수록 버터와 브리오슈의 아로마가 발전한다. 이 단계는 그의 샴페인의 특성 중 하나이다.

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

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