Domaine Combel La Serre

도멘 꽁벨 라 쎄흐





COMBEL-LA-SERRE
vignerons
sur le
CAUSSE
de
CAHORS
depuis
1901

꺄오르(Cahors) 출신의 쥘리앙 일베흐(Julien Ilbert)는 포도 농가에서 태어났고 1998년에 합류하게 되었다. 하지만 으레 프랑스 시골의 농가가 그렇듯 포도는 한 가지 작물에 지나지 않았고 포도를 와이너리에 판매하고 있었다. 1998년부터 2005년까지 쥘리앙은 다른 작물을 뽑아내고 포도를 파는 것을 중단해오고 2005년에 꽁벨 라 쎄흐라는 이름으로 와이너리를 열었다. 현재 이들은 꺄오르의 꾸르누(Cournou) 마을에 320-350m 고지에 위치한 석회질 고원인 꼬쓰(Causse)에 총 23헥타르의 포도밭(22헥타르는 말벡 1헥타르는 베르멘티노)을 보유하고 있다. 충적토와 자갈, 그리고 석회질 토양이 주를 이루며 일반적인 꺄오르보다 고도와 경사면, 온도와 토양이 달라 비교적 서늘한 기후적 영향을 받아 섬세하면서도 복합적인 와인을 만들어내고 있다. 꺄오르는 습기가 가득하고 뜨거운 여름과 굉장히 추운 겨울의 극적인 기후를 가져 전통적으로 굉장히 탄닌이 거친 레드 와인을 만들어내고 있었다. 또한 따냐(Tannat)나 네그레뜨(Negrette), 메를로 품종 등을 블렌딩 해왔었다. 쥘리앙과 그의 아내이자 사업 파트너인 소피(Sophie)는 이런 구식 방식을 타파하고 말벡 품종 만을 이용해 떼루아를 최대한 표현해내기 위해 가능한 최대의 내추럴 방식으로 와인을 만들어내기 시작했다. 꽁벨 라 쎄흐는 2013년부터 에코서트(Ecocert)로 부터 유기농 인증을 받아 경작해오고 있었다. 포도나무의 수령은 20-90년으로 다양하게 분포되어 있으며 모든 일은 철저히 손으로만 진행되고 손으로 수확한다. 와인 발효시에는 자생 효모를 사용하며 추출은 되도록 부드럽게 하며 이산화황의 사용을 최소화하고 시멘트 탱크에서 양조하며 사용 오크에서 숙성하여 거칠지 않고 섬세하며 복합미가 훌륭한 와인을 만들어낸다.

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

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