

피데

Eric Morgat Fides



슈낭 블랑의 그랑 크뤼를 꿈꾸다

#에릭모르가 #슈낭블랑 #그랑크뤼 #심볼 #사브니에르

브랜드	에릭 모르가(Eric Morgat)		
지역	프랑스 > 루아르 벨리 > 앙주-소뮈르 > 사브니에르		
품종	슈낭 블랑 (Chenin Blanc)		
등급	AOC Savennieres		
종류	화이트 와인	용량	750ml
당도	드라이	알코올	%

품종블렌딩

[슈낭 블랑 \(Chenin Blanc\)](#) 100%

테루아

도멘의 상징적인 와인으로 2012년 첫 출시한 와인이다. 에릭 모르가는 사브니에르의 테루아들을 한데 모아 복합미가 넘치는 프리미엄 귀베를 만들어냈다. 테루아와 경사면의 다양성은 무궁무진한 뉘앙스를 부여한다: 령클로의 구획(에릭 모르가가 1995년에 처음 재식한)은 모레 토양 아래 편암 토양으로 이뤄져있으며 특히나 건조하며 열이 많은 토양이다. 라 삐에르 베슈렐(La Pierre B cherelle) 구획은 동향 경사의 밭으로 여름 오후에 서늘함을 유지하는 곳이다. 에릭이 보유한 아주 작은 0.4헥타르의 라 호슈-오-무안(La Roche-aux-Moines)은 사브니에르에서 가장 뛰어난 밭 중 하나이다.



재배

유기농 방식으로 재배(인증기관 : CERTIPAQ)



양조

각 구획별 수확과 양조, 숙성은 각각 따로 구분되어 진행되며 228리터의 부르고뉴 베렐에 진행해 거의 탄닌이라고 할 수 있는 단단함이 잘 풀어지고 미량의 산소와의 교환 작용이 지속적으로 이뤄진다. 에릭은 순수한 와인을 만들기 원하며 모든 떼루아와 마이크로 떼루아가 완벽하게 조화를 이루는 것을 추구한다. 사브니에르가 거칠게 만들어지는 것을 방지하기 위해 와인이 더 많은 시간을 까브에서 보내도록 한다. 나무 베렐에서 12개월 숙성을 거친 뒤 블렌딩 한 뒤 추가 6개월을 더 베렐에서 숙성한다. 이 방식을 통해 와인은 아주 서서히 균형감을 찾아갈 수 있게 된다.



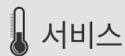
노트

피데 퀴베는 아주 뛰어난 사브니에르 와인으로 깊이감과 복합미가 뛰어난 와인이고 잘 익은 즙이 많은 과실풍미가 느껴진다. 햇살을 많이 받고 자라 즙이 많은 과실들이 충만하게 느껴지는데 배, 설탕에 절인 사과, 살구 등이 느껴진다. 신선한 아몬드와 함께 봄철 꽃인 앵초, 신선하게 자른 잔디, 미모사, 야생 민트의 풍미를 느낄 수 있다. 토양 특유의 암석에서 기인하는 풍미인 짹짹하고 에너지 넘치고 생동감 넘치며 입맛을 돋운다. 입에서는 힘차면서도 비단과 같이 부드럽고 탄력이 느껴져 순수한 느낌을 준다. 첫 모금에서는 크림미하고 뒤이어 잘 익은 과실 풍미가 느껴진다. 그 뒤로 자몽과 오렌지 껍질 풍미가 느껴지며 약하게 후추 풍미가 느껴지고 구조감에서 오는 수렴성이 있다. 직관적이고 순수하며 피니시가 굉장히 길게 이어진다. 10년 넘게 병 숙성을 통해 지속적으로 발전해나갈 와인이다.



페어링

히 드 보(Ris de Veau)와 숯에 구운 샬서피(salsifis), 자두즙에 구운 관자 요리, 농어 버터 구이, 염소젖 치즈



서비스

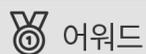
2014년 빈티지 시음적기 : 2018-2025년

2015년 빈티지 시음적기 : -2028년

2016년 빈티지 시음적기 : 2022년-2030년(최소)

음용온도 : 11-12°C

브리딩/디캔팅 : 30분 디캔터 브리딩 혹은 2시간 병 브리딩 권장



어워드

Wine Advocate 92/100 (2014)
LARVF 95/100 (2014)
Gault & Millau 16.5/20 (2014)
Wine Spectator 93/100 (2015)
Vinous 94/100 (2015)
Gault & Millau 16.5/20 (2015)
Decanter 93/100 (2016)
Gault & Millau 16/20 (2016)

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

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