Domaine Trapet P re et Fils

도멘 트라페 뻬흐 에 피스

DOMAINE TRAPET PÈRE & FILS

즈브레 샹베르땅(Gevrey-Chambertin) 마을에서 7대째 이어져 내려온 와이너리
가장 넓은 샹베르땅 그랑 크뤼 포도밭 소유 와이너리
접목을 통해 즈브레 샹베르땅 마을을 수호한 와이너리
자연주의 와인 양조 방식을 고수하여 지역 내 비오디나미 방식의 경작을 이끈 선구자
종종 힘찬 와인이 생산되는 아펠라씨옹에서 순수하고 복합적이며 우아한 와인을 만들어 내는 생산자

7대째 내려오는 도멘 트라페 뻬흐 에 피스(Domaine Trapet P re et Fils)는 처음 시작부터 명성을 날렸고 3개의 가장 뛰어난 그랑 크뤼 밭을 소유하며 즈브레 샹베르땅 마을에서 가장 뛰어나다고 평가받는 생산자다. 1870년부터 즈브레 샹베르땅 마을의 주요 포도밭 오너였던 트라페 가문은 1960년이 되기 전까지는 대부분의 와인들을 직접 병입하거나 고객들에게 직접 판매하지 않았다. 그 전까지는 메종 르후아(Maison Leroy)나 메종 조셉 드루앙(Maison Joseph Drouhin)과 같은 탑 네고시앙에 포도를 공급하는 재배자들이었다. 1920년대 후반 도멘 트라페는 샹베르땅 그랑 크뤼 밭 소유 비율이 가장 커지게 되었고 부르고뉴에서 가장 중요한 포도밭 소유자로 자리매김했고 동시에 라트리시에르 샹베르땅(Latrici res-Chambertin)과 샤펠 샹베르땅(Chapelle-Chambertin) 그랑 크뤼 밭 소유 비율 또한 높았다.

이러한 뛰어난 그랑 크뤼 밭 외에도 트라페는 필록세라가 덮쳤을 때 처음으로 접목한 나무를 심은 밭등 부르고뉴의 역사적인 밭들을 소유하고 있다. 루이 트라페가 와이너리를 설립한 뒤 필록세라가 마을을 덮쳤고 어떠한 살충제 등 처방이 무의미할 때였다. 루이 트라페는 포도나무의 접목을 실행하게 된다(그 당시에는 불법). 이듬해에 도멘 트라페는 오스피스 드 본(Hospice de Beaune)에 유일하게 와인을 공급하는 와이너리 중 하나로 남게 되었다. 1888년에 접붙이기가 합법화 되었으며 미국 뿌리나무와 접목하기 시작했다. 루이 트라페가 없었다면 즈브레 샹베르땅 마을은 회복할 수 없을만큼 황폐화 되었을지도 모른다.

도멘은 오랜 시간동안 설립자의 이름인 도멘 루이 트라페(Domaine Louis Trapet)라고 불려왔지만 1993년에 포도밭이 2갈래로 나뉘며 도멘 로씨뇰-트라페(Domaine Rossignol-Trapet)가 생겨났고 기존의 트라페 가문의 주 포도밭들이 위치한 와이너리는 도멘 트라페 뻬흐 에 피스라고 이름 붙여졌으며 장-루이 트라페가 이어받았다. 1990년대 당시 다른 탑 와이너리들처럼 장-루이 또한 뉴 오크를 사용하는 비중이 높았다. 하지만 2000년대 들어 과거로 회귀하는 움직임을 보였고 1996년부터 시작한 비오디나미 농법으로 큰 명성을 얻게 되었다. 2009년에는 100% 비오디나미 농법 인증 와이너리가 되었으며 즈브레 샹베르땅은 물론이고 부르고뉴 지역에서 비오디나머 농법을 사용하는 도멘의 기준이 되었다.

오늘날 트라페는 순수함과 우아함, 그리고 섬세함이 강조된 와인을 만들어낸다. 분명 1990년대에 유행하던 더 몸집이 두텁고 추출이 강한 스타일을 여전히 찾는 애호가들도 있다. 하지만 트라페는 그런 스타일을 추구하지 않는다. 장-루이는 그가 처음 일을 시작했을 때보다 추출을 훨씬 더 부드럽게 한다. 그는 발효 초기에 피지아주(Pigeage, 펀칭 다운)으로 시작해 알코올 발효가 시작되면 흐몽따주(Remontage, 펌핑 오버)로 전환해 머스트로부터 탄닌을 부드럽게 추출할 수 있게 한다. 요즈음의 탑 생산자들처럼 장-루이 또한 발효 시 홀 클러스터(Whole Cluster)를 사용하는 것을 선호한다. 빈티지에 따라 줄기의 품질이 달라져 사용하는 비율이 다르다. 그랑 크뤼에서 50-60%를 사용하는 것은 보기 드문 방식이며 프르미에 크뤼는 30-50%, 그리고 빌라주 와인은 그 보다 조금 더 적게 사용한다('알레아' 뀌베는 이런 공식보다는 더 많이 사용한다.) 새 오크통 사용시에는 신중을 기해 즈브레 샹베르땅 마을의 다른 생산자들과 구별된다. 빌라주 와인은 20-25%, 프르미에 크뤼는 30-40%, 그랑 크뤼 와인은 50-60% 정도 비율로 사용한다.

도멘 트라페는 3개의 뛰어난 그랑 크뤼를 가장 잘 이해하고 있으며 그들이 가진 포도밭 등급에 대한 이해도도 뛰어나다. 그들의 부르고뉴 루즈는 부르고뉴 전체에서 가장 뛰어난 뀌베 중 하나다. 막사네(Marsannay)와 즈브레 샹베르땅 빌라주 와인 또한 뛰어나며 프르미에 크뤼 레인지는 강한 인상을 심어준다. 이들이 가진 프르미에 크뤼 중에는 탑 급 프르미에 크뤼로 꼽히는 3가지 포도밭, 끌로 프리우르(Clos Prieur), 레 꼬르보(Les Corbeaux), 쁘띠뜨 샤펠(Petite Chapelle)이 있다. 끌로 프리우르와 쁘띠뜨 샤펠은 트라페 가문이 19세기에 처음 매입한 구획이기도 하다. 쁘띠뜨 샤펠은 1877년에, 끌로 프리우르는 1893년에 매입했다. 레 꼬르보 구획은 그보다 최신에 매입했다. 이들 포도밭이 굉장히 작기 때문에 빈티지에 따라 너무 적은 생산량을 보일 땐 블렌딩 하여 "뀌베 까피타(Cuv e Capita)"라는 이름으로 출시된다.

그들의 뛰어난 3개의 그랑 크뤼 와인들은 비록 다른 생산자들처럼 몸집이 두텁고 힘이 넘치는 스타일이 아니지만

아로마 복합성, 풍미 복합성, 떼루아 표출, 숙성 잠재력 측면을 본다면 장-루이 트라페는 즈브레 샹베르땅 마을 생산자 중 단연 최고의 생산자라고 말할 수 있다. 즈브레 마을에서는 정말 보기 드문 우아함과 순수함을 지닌 와인들이 그의 손에서 탄생한다. 장-루이는 그의 아버지와 할아버지 세대가 일궈온 밭의 토양에서 오는 순수함을 담아 와인을 양조한다.

부르고뉴 루즈와 막사네는 어렸을 때 마시기 좋고 즈브레 샹베르땅 아펠라씨옹은 적어도 출시로부터 1,2년 뒤에 마시면 좋고 숙성 잠재력은 뛰어나다. 대부분의 빈티지에 즈브레 샹베르땅 빌라주 '알레아(Alea)' 뀌베를 만들어내는데 각 밭의 올드 바인들에서 나온 포도들을 훑 클러스터 비중을 높여 신경을 써서 만들어내는 뀌베다. 까피타 뀌베는 끌로 프리우르와 레 꼬르보 밭에서 난 최고의 포도들을 블렌딩하여 각각의 리유-디(Lieu-Dit) 뀌베보다 더 뛰어난 와인을 만들어내기 위해 노력한다. 종합하자면 트라페 뻬흐 에 피스는 최고의 생산자이며 장-루이 트라페는 오랫동안 즈브레 마을의 슈퍼스타로 자리잡은 터줏대감으로 즈브레 샹베르땅을 넘어 부르고뉴 역사의 산 증인이다.

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

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