

Domaine Jacques Cacheux

도멘 자크 까슈



자크 까슈(Domaine Jacques Cacheux)의 역사는 1950년대부터 시작된다. 1994년 은퇴하면서 그의 아들 빠트리스(Patrice)에게 물려준다. 매우 겸손하고 젠틀한 파스칼과 그의 아내가 도멘을 맡으면서 본-로마네의 Top 생산자의 반열에 올려놓는다. 최근 5~6년부터 와인의 품질과 도멘의 명성이 갈수록 유명해지고 강해지고있다.

이 도멘은 에쉐조, 상볼-뮤지니, 본-로마등 총 11개의 아뻬라시옹, 7헥타르의 포도밭을 소유하고있으며, 특히 본-로마네 그랑크뤼 밭 Romanee-St-Vivant옆 바로 코너에 위치한 La Croix Rameaux밭 총 0.6헥타르의 규모를 소유, 와인을 만들고 있다(총 3명의 생산자중 하나).

포도 수확 후 100% 줄기 제거작업을 거치고 8~10일 동안 저온 침용 과정을 거치며 섬세하게 아로마를 뽑아낸다. 모든 와인이30~100% 오크숙성되며 특히 프르미에 크뤼와 그랑 크뤼 와인들은 100% 오크숙성을 거친다. 숙성과정을 마치면 정제, 여과 과정을 거치지않고 바로 병입한다.

빠트리스(Patrice) 까슈의 와인들은 그의 아버지 자크(Jacques)의 와인 스타일인 탄력하고 파워가 있는 와인보다 우아하고, 실키한 와인, 영 할때 마셔도 전혀 부담 없는 편안한 와인, 즙이 많고 풍부함과 산도의

밸런스를 잘 살려 숙성 잠재 능력을 가진 와인을 추구한다.

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

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