

Domaine Philippe Livera

도멘 필립 리베라



흙 잡을 데 없이 완벽한 즈브레 상베르땅

오래 전 즈브레 상베르땅 마을의 중심부에 성당 옆쪽으로 도멘 데 툴르(Domaine Tilleuls)이라는 이름으로 와이너리를 설립했다. 1920년대 이전, 리베라 가문은 이탈리아 석공 출신이었다. 다미앙(Damien)의 아버지인 필립 리베라(Philippe Livera)가 1986년에 부모님으로부터 와이너리를 인수하며 '필립 리베라' 라는 이름을 넣었고 2007년에 다미앙이 와이너리를 도맡아 운영하기 시작했다.

1970년대에 자클린 리베라(Jacqueline Livera)가 장 마리 풍소(Jean-Marie Ponsot)와 결혼하며 조부에게 상속받은 샤펠 상베르땅의 일부를 가져가며 필립 리베라의 포도밭이 일부 줄어들었다. 현재 필립 리베라는 부르고뉴, 오프 꼬뜨 드 뉘(Hautes Cotes de Nuits), 픽상(Fixin), 즈브레 상베르땅(Gevrey-Chambertin) (엥 샹(En Champs), 에보셀(Evocelles), 끌로 빌라주(Clos Villages)) 샤펠 상베르땅(Chapelle-Chambertin), 총 8.7헥타르의 포도밭을 보유하고 있다. 꼬뜨 드 뉘 빌라주 포도밭은 나무 평균 수령이 50-60년사이이다. 즈브레 상베르땅 끌로 빌라주의 경우 60-70년 사이 평균 수령을 보이며 '끌로 생 자크(Clos Saint Jacques)' 밭 바로 아래에 위치해있다. 샤펠 상베르땅은 1952년에 재식한 포도나무로 이뤄져있으며 '레 제모(Le Gemeau)' 리유-디를 갖고 있고 끌로 드 베즈(Clos de Bze) 그랑 크뤼 바로

아래에 위치해있다. 리베라 가문은 부샤 빼흐 에 피스(Bouchard P re et Fils), 루이 자도(Louis Jadot) 등의 네고시앙에 고품질 포도를 납품하고 있었지만 다미앙이 도멘을 맡은 뒤 부터 이 비중을 낮추고 병입하여 와인을 출시하기 시작했다.

" 흠 잡을 데 없이 완벽한 즈브레 상베르땅“ 다미앙이 추구하는 와인이며, 원하는 와인을 얻기 위해 매 빈티지가 꽤 치열한 싸움을 벌이고 있다고 한다. 와이너리를 맡은 이후 많은 부분을 바꾸어 놓았는데, 유기농법 원칙에 따라 포도밭을 관리하고, 화학적 제초제를 철저히 배제, 건강한 와이너리를 추구한다. 품질 관리를 위한 과실 수 제한은 물론 자연 효모 사용, 손 수확과 그린 하비스트, 여과 및 정제작업 등 전혀 실시하지 않으며 양조에 있어 인위적 간섭을 최대한 배제하고 있다. 또한 CO2를 활용해 산화 작용을 방지하며 SO2 사용을 최대한 억제하고 오크 사용에 있어 오프 꼬뜨와 픽상 등 최소 20%에서 샤펬 상베르땅 그랑 크뤼 100% 등으로 밭에 따라 다르게 사용하며 평균 숙성 기간은 11-18개월 정도다. 셀러 온도가 워낙 낮은 탓에 발효와 젖산 발효가 매우 천천히 진행되어 과도한 추출을 방지할 수 있다.

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

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