Domaine Christian Clerget

도멘 크리스티앙 끌레흐제

"Wine quality is determined in the Vinyard"
Key words
Biologique cultivation, purest, well balanced, most natural wines possible

도멘 크리스티앙 끌레흐제는 부조 마을에 위치해 있으며, 총 6헥타르의 면적을 소유하고있다. 현재 4대 째 가업을 이어가고 있으며 크리스티앙은 1996년 도멘 운영권을 물려받고 그의 아내 이자벨(Isabelle)과 함께 공동으로 운영하고 있다. 1990년대까지는 아버지의 이름을 딴 이름인 도멘 조르주 끌레흐제(Domaine Georges Clerget)으로 알려지다가 현재의 이름으로 도멘명이 변경되었다.

샹볼-뮈지니(Chambolle-Musigny), 부조(Vougeot), 본-로마네(Vosne-Roman e), 에쉐조(Ech zeaux) 등 꼬뜨 드 뉘에서 가장 뛰어난 마을의 와인만 소량 생산하고 있다, 좋은 와인을 생산하기 위해, 최대한 전지작업은 짧게하며, 그린 하베스트(Green Harvest)실시, 토양 개간, 손수확을 하며 수확시기도 최적의 시점에서 실시한다.

잔가기를 모두 거둬내며 (De-stemmed), 포도 열매의 영양소들이 충분히 주스안에 포함되기까지 충분한 시간

즉, 2~3주 침용과정(Maceration)을 실시한다. 가능한 와인 메이커의 간섭을 최소화하고 와인 스스로가 일 할 수 있도록 환경을 조성해준다.오크 배럴 숙성은 18개월 실시하는데, 보통 12개월 리숙성을 시킨후 리(lee)와 분리후 다시 4-6개월 더 숙성을시킨다. 병입 전 청징 작업이나 필터링 작업을 전혀 실행하지 않는다.

크리스티앙의 비젼과 목표로 삼는 와인의 특징은 순수(Pure)하며 조화롭고 균형감(Well Balance)있는 가장 자연에 가까운 와인을 생산하는것이다. (Most natural wines possible)

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

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