

Domaine Henri Richard

도멘 앙리 히야흐



Rather than accepting the spiral of chemical products, the idea is to promote all the biological and biodynamic processes that make it possible to obtain living and stable soils, healthy vines in a preserved environment and great local wines.

-A vision Domaine Henri Richard-

도멘 앙리 히야흐의 역사는 오크통 제작자였던 Jean RICHARD(장 히야흐)가 1938년 Mazoyères-Chambertin과 Charmes-Chambertin에 첫 구획을 구입하면서 시작되었다.

1939년, 원래는 교육자가 되려고 했었던 Jean의 아들 Henri RICHARD(앙리 히야흐)가 아버지와 합류하고, 양조학 학위까지 취득하여 1세대 양조학자가 되며 도멘의 명성을 높이기 시작한다.

1985년 앙리 히야흐가 죽기 전, 도멘을 장녀 Margaret(마가렛)과 그녀의 남편 Jean BASTIEN(장 바스티앙)에게 물려주게 되고, 이후 1992년 유기농 포도재배 분야의 전위주의자였던 Patrick MAROILLER(파트릭 마후아예)가 합류하면서 도멘은 2001년 포도밭의 유기농 전환을 시작하여 2005년 첫 유기농 인증 빈티지 와인을 출시하게 된다.

2013년 마가렛과 장의 아들이자 양조학자인 Richard(히야흐)와 국제 와인 무역 석사 학위를 보유한 딸 Sarah(사라)가 도멘의 4대손으로서 가업을 물려받고, 사라의 남편이자 Guillaume BERTHIER(기욤

베르티에)도 함께 합류하면서 도멘의 입지를 더욱 탄탄히 하게 된다.

농업과 양조 기술자인 기욤 덕에 도멘은 2018년 D meter 비오디나미 인증을 획득한다.

화학 제품의 악순환을 끊어내고 안정적이며 살아 숨쉬는 토양, 보존된 환경에서 건강한 포도나무 및 훌륭한 와인을 얻을 수 있도록 생물 역학적 과정을 촉진하며 자연과 상생하는 와인을 만들어 내는 것이 그들의 목표다.

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

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