

## Domaine Tollot-Beaut

도멘 톨로-보



도멘 톨로-보는 1921년에 처음 도멘에서 직접 병입하기 시작한 최초의 와이너리 중 하나였다. 136헥타르의 쇼레-레-본에는 대부분 피노 누아가 심겨있고 오직 4%만이 샤르도네가 심겨져있다. 톨로-보는 이 적은 샤르도네 중 일부를 보유하고 있으며 부르고뉴 블랑으로 출시하고 있다. 수년간 쇼레는 ‘코뜨 드 본 빌라주(Cote de Beaune Villages)’라는 이름으로 출시되곤 했는데 판매가 더 손쉽게 이뤄졌기 때문이다. 최근 쇼레는 피노 누아의 전형성을 가졌으면서도 가치 측면에서 매력을 나타내 애호가들이 많이 찾고 있다. 이러한 움직임은 쇼레의 품질을 향상시킨 톨로-보의 업적이라고 할 수 있다.

24헥타르를 보유한 톨로-보는 쇼레-레-본의 중심부에 있다. 오늘날 도멘의 얼굴은 나탈리 톨로(Nathalie Tollot)가 맡고 있다. 여전히 가족이 중심이 되는 와이너리로 포도밭이나 양조장 안에서 삼촌 잭(Jack), 아버지 알랭(Alain), 사촌인 장-폴(Jean-Paul)과 올리비에(Olivier) 톨로가 있다. 도멘은 나탈리의 증조부 할아버지의 이름을 딴 ‘알렉상드르 톨로(Alexandre Tollot)’ 거리에 위치해있다. 보(Beaut) 이름은 알렉상드르의 와이프였던 오렐리 보(Aur lie Beaut)로부터 내려왔다. 오늘날 나탈리는 5대째 도멘을 운영하고 있으며 19세기 후반부터 100년간 이어져 내려오고 있다. 건물의 일부는 250년의 세월을 버텨내고 있다. 주로 쇼레에 밭을 갖고 있지만 세대를 거듭하며 사비니, 알록스, 본의 밭들을 매입해갔다. 1930년대에는 코르퐁 브레상드(Corton Bressandes)를, 1950년대에는 사비니 상-슈브레(Savigny Champs-Chevrey)를

획득했으며 그보다 더 최근에는 쇼레-레-본의 모노폴 발인 ‘삐에스 뒤 샤피트르(Pi ce du Chapitre)’를 매입했다. 딸로 가문은 포도밭에서 노력을 많이 기울이며 올드 바인 비율을 높여 복합미와 품질을 높이고 있다. 이들은 부르고뉴 레지오날 등급 부터 그랑 크뤼 등급 까지 진지하면서도 즐거움을 주는 스타일로 정평이 나있다.

## 와인 양조와 와인의 선별

모든 밭은 개별적으로 관리 받는다. 도멘은 각 구획을 선별하고 연말이 되면 포도밭의 토양을 1피트만큼 포도나무로 덮어 토양이 숨쉴 수 있게 하며 포도나무를 냉기로부터 보호하고 봄에는 다시 원상복귀 시킨다.

- 꼬르똥 그랑 크뤼 0.6026헥타르 / 1930, 1985년 재식
- 알록스 꼬르똥 레 푸르니에 0.8819헥타르 / 1974, 1977, 1980년 재식
- 본 그레브 0.5942헥타르 / 1969, 1987년 재식
- 본 끌로 뒤 호아 1.0979헥타르 / 1978, 1982, 1987년 재식
- 알록스 꼬르똥 1.8887헥타르 / 1973, 1985, 1993년 재식
- 쇼레-레-본 8.2849헥타르 / 1956, 58,52,53,76,77,92,98년 재식
- 부르고뉴 루즈 1.2005헥타르 / 1963, 1970, 1975, 1984년 재식
- 부르고뉴 블랑 1.7607헥타르 / 1956, 1962, 1986, 2001년 재식

인공 비료는 사용하지 않고 그린 하베스트는 여름에 수확량을 제한하기 위해 이뤄진다. 수확은 손으로 이뤄지며 구획 별로 성숙도 측정을 통해 완벽한 성숙도를 이룬 포도만 수확한다. 기계로 이뤄지는 작업은 잎 숙아내기 하나뿐이 없다. 나팔리는 전체 작업의 80%를 포도밭에 집중하여 최고의 포도를 만들어내는데 집중하고 있다고 한다. 손 수확한 포도는 99% 제경 작업을 거쳐 짓눌리는 것을 방지한채 탱크로 들어간다. 전형적인 발효가 10-12일간 첫 수일간만 펌핑 오버 작업을 거친 뒤 일 2회의 피지아주를 하며 진행된다.

꼬르똥 샤를마뉴는 기압 압착기에서 압착을 한다. 그 뒤 전형적으로 17-18도에서 저속 발효를 하고 오크 통으로 옮겨져 16개월간 숙성을 거친다. 평균적인 수확량을 기록한 때에는 5개 통(1,510병)이 생산된다.

딸로-보에서의 오크 사용은 전통적으로 넉넉하게 사용했었지만 최근 들어 오크의 영향을 줄이고 있다. 토스티함 대신 살집이 두텁고 풍성함(리치니스)이 주가 되는 화려한 와인이 되었다. 이는 어렸을 때 굉장히 매력적인 와인이 되게 하며 숙성을 하며 더욱 발전하게 된다. 레지오날과 빌라주 등급의 와인은 16-18개월간 숙성을 하며 최대 20% 새 오크를 사용하며 그랑 크뤼는 최대 60% 의 새 오크를 사용한다.나팔리는 오크 통 사용 감축에 대해 와인 양조에서 오크 풍미가 아닌 더 청명함? 순수함? 을 찾기 위함이라고 설명한다. 나팔리는 알리에(Alliers)와 베르트랑주(Bertranges) 숲의 오크 나무가 섞인 프랑수아 프레르(Fran ois Fr res) 메이커의 오크를 사용한다.

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