

Domaine Henri Boillot

도멘 앙리 부아리오



오늘날 가장 섬세하고 순수한 화이트 와인 메이커

- Allen Meadow -

부아리오 가문의 와인 양조 역사는 1885년부터 시작된 도멘 장 부아리오(Domaine Jean Boillot)에서 시작된다. 1996년, 앙리는 메종 앙리 부아리오를 설립하고 최고의 재배자들에게만 포도를 사서 와인을 만들며 레인지를 늘려나갔다. 도멘의 이미지를 실추시키지 않게 도멘과 동일한 노력을 기울였고 같은 양조시설과 같은 양조방식을 사용했다. 그 결과 메종의 명성은 갈수록 높아져갔고 이는 그를 동시대에서 가장 재능있는 와인메이커로 인정 받게끔 만들었다. 2005년 그는 아버지로부터 도멘 운영권을 매입하고 이후 와이너리 이름을 도멘 앙리 부아리오(Domaine Henri Boillot)로 바꾸고(전 와이너리의 이름이 형제의 회사 이름과 혼동될 가능성이 있어) 와인을 만들어내고 있다. 2006년부터 가문의 6대손인 귀욀(Guillaume)은 그의 아버지와 마찬가지로 엄격한 기준을 두고 뛰어난 와인에 대한 애정을 지니고 와이너리에 합류했다.

앙리 부아리오는 간섭을 최소화 하는 루뜨 헤조네(Lutte raisonnée) 방식의 포도 재배를 도입한 선구자 중 하나로 온전한 토양을 보존하기 위한 노력을 많이 기울여왔다. 또한 유기농 방식으로 재배되며 어떠한 화학적인 첨가물도 사용하지 않아 수확량이 적고 품질이 높은 포도를 생산해낸다. 2000년에 지어진 현재의 와이너리 건물에서는

화이트 와인은 전 송이 압착 방식을 사용하며 바또나주 없이 새 오크통 혹은 1년 사용 오크통에서 숙성 후 출시된다. 일반적인 228리터 오크보다 더 큰 350리터 오크통을 사용한다. 레드 와인은 제경한 포도와 전 송이를 함께 섞어 양조하며 50-70% 새 오크통(228리터) 숙성을 거친다.

와이너리는 뫼르소에 위치해있으며 2개의 메인 아펠라씨옹 와인들을 관리한다. 2011년에 획득한 도멘의 그랑 크뤼 밭인 바따흐 몽라쎬 (B tard Montrachet) 밭과 앙리 부아이오를 대표하는 뽀리니 몽라쎬의 모노플 프르미에 크뤼 ‘끌로 드 라 무쎬흐(Clos de la Mouch re)’가 주변의 레 뽀리에르(Le s Perri res)와 클라바이용(Clavaillon) 프르미에 크뤼 옆에 함께 있다. 무쎬흐는 부르고뉴에서 ‘밭’을 부르는 방언이다. 도멘은 4개의 뽀리니 몽라쎬 프르미에 크뤼와 1개의 뫼르소 프르미에 크뤼, 그리고 바따르 몽라쎬 그랑 크뤼를 생산한다. 레드 와인으로는 3개의 볼네(Volnay) 프르미에 크뤼 밭과 빌라주 등급의 볼네 와인을 생산한다. 메종 와인은 몽라쎬(Montrachet) 그랑 크뤼, 슈발리에 몽라쎬(Chevalier Montrachet) 그랑 크뤼, 꼬르똥 샤를마뉴(Corton Charlemagne) 그랑 크뤼, 본 마흐(Bonnes Mares) 그랑 크뤼, 상베르땅 끌로 드 베즈(Chambertin Clos de B ze) 그랑 크뤼, 상베르땅(Chambertin) 그랑 크뤼 등 뛰어난 밭의 와인들이 준비하다.

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

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