Domaine Blain Gagnard

도멘 블랭 갸냐흐

Domaine
Blain-Gagnard

도멘 블랭 가냐흐는 1980년에 쌍쎄흐(Sancerre) 출신인 장-마흐 블랭(Jean-Marc Blain)이 도멘 가냐흐-들라그랑주(Domaine Gagnard-Delagrange)의 막내딸인 끌로딘 가냐흐(Claudine Gagnard)와 결혼하며 시작되었다. 그들은 디종에서 와인 양조학을 공부하며 만났다. 포도밭은 끌로딘의 할아버지와 친척으로부터 받은 땅과 일부 매입한 밭으로 구성되어 있다. 샤르도네가 55% 심겨있고 나머지는 피노 누아와 파스투그랭을 위한 밭이 있다. 현재 아들 마흐-앙또낭(Marc-Antonin)과 함께 르 몽라쉐(Le Montrachet), 바따흐-몽라쉐(B tard-Montrachet), 크리오-바따흐-몽라쉐(Criots-B tard-Montrachet) 3개 그랑 크뤼를 포함한 샤싸뉴-몽라쉐(Chassagne-Montrachet) 포도밭을 경작하고 있다.

블랭-가냐흐는 샤싸뉴-몽라쉐에 주로 밭을 갖고 있는데 레드 프르미에 크뤼인 끌로 쌩 장(Clos Saint Jean)과 모르조(Morgeot)를 포함해 화이트 프르미에 크뤼인 모르조, 부드리오뜨(Boudriotte)와 까이으헤(Cailleret) 밭을 소유하고 있다. 추가로 볼네(Volnay) 프르미에 크뤼인 샹랑(Chanlin)과 빌라주 등급의 삐뛰흐(Pitures), 뽀마흐(Pommard) 빌라주 등급의 리유-디(lieu-dit) 밭인 라 크로아 쁠라네 레 꽁브(La Croix Planet les Combes) 밭 또한 보유하고 있다. 거기에 더해 그랑 크뤼 인 바따흐-몽라쉐와 크리오-바따흐-몽라쉐가 있으며 1999년에 자크 가냐흐(Jacques Gagnard)로부터 르 몽라쉐 밭 또한 받았다.

“끌로딘의 조부는 항상 샤르도네가 완벽하게 익었을 때 신선한 아몬드 풍미가 난다고 말씀하셨고 이 때문에 그녀는 압착한 즙에서 신선한 아몬드 풍미가 나면 행복해한다.”라고 장-마흐 블랭은 말한다. 압착 이후 샤르도네는 선별 효모를 사용해 오크 통에서 발효를 시작한다. 12월 말까지 바또나주(b ttonnage; 미세 효모 찌꺼기를 저어 주어 와인에 효모 자가 분해 풍미 등을 입혀 복합미를 증대시키는 양조 방식)하는데 빈티지에 따라 2월까지하기도 한다. 화이트 와인은 빌라주 등급의 와인은 10-20% 새 오크통을, 프르미에 크뤼와 그랑 크뤼는 30%까지 새 오크통을 사용해 숙성한다. 피노 누아는 제경 작업을 거친 뒤 3-4일간 저온 침용 과정을 거친 뒤야생 효모로 천천히 발효를 진행한다. 레드 와인은 18개월간 사용 오크 통에서 숙성 후 출시한다.

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

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