

Mischief and Mayhem

미스치프 엔드 메이햄



Mischief and Mayhem

미스치프 엔드 메이햄

부르고뉴의 모던함을 보여주지만서도 전통성을 잃지 않은 도멘

미스치프 엔드 메이햄은 2003년 영국 와인수입사에서 근무 하던 Michael Ragg 와 Fiona Traill-Stevenson 가 부르고뉴 꼬뜨 드 본 알록스 꼬르통으로 넘어오면서 부터 시작된 와이너리이다. 둘은 부르고뉴 와인을 매우 잘 파악하고 있었고 부르고뉴에 와인에 대한 열망을 가지고 있었다. 그러던 도중 Michael Ragg 와 Fiona Traill-Stevenson 가 부르고뉴로 넘어오면서 합리적이지만서도 최고의 떼루아를 보여 줄 수 있는 그런 와이너리를 설립하고자 하여 M&M 와이너리를 설립하였다.

미스치프 엔드 메이햄의 초창기인 2003년에는 작은 네고시앙과 함께 도멘을 준비하였고 메인 빌라주급의 소량의 와인만 생산하였지만 지역에서의 점진적인 성공과 함께 여러 나라에서의 수입을 시작으로 본격적인 행보에 나서게 되었다. 그들은 작은 네고시앙을 통해 지역 와인메이커들과도 각별한 관계를 유지해줍니다. 이러한 토대를 바탕으로 미래를 위해 잘 알려지지 않은 마을들과 각 구획별의 특징에 대한 이해도를 높혀 왔습니다.

성공적인 행보를 바탕으로 2012년 작은 구획인 알록스 꼬르통 레 까이엣을 구입하면서 진정한 도멘으로써의 준비를 끝마치며 본격적인 와이너리의 성공을 이끌어 나갔다. 이러한 성공적인 결과를 바탕으로 2013년엔 사비니 레본 1er Cru 오 그라뱅, 가장 최근에는 필리니 몽라쉴레 1er Cru 레 레페를 구입하며 점차 몸집을 늘려가는 성공한 와이너리 중 하나이다.

그들은 지속가능한 농법과 유기농 농법을 사용하며 자연을 존중하는 와이너리 중 하나이다. 그들은 간단하지만서도 영리하게 와인을 만들어내는것이 그들의 철학이자 숙제이다. 각 구획별 양조 및 빈티지별 양조 등 이러한 구성요소들을 합치면 진정한 자연친화적이지만서도 최고의 부르고뉴 와인을 만드는 것이 그들의 목표이다.

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

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