

David L clapart



3대째 도멘을 이끌어가고 있는 다비드 레끌라빠흐는 이례적인 배경을 갖고 겸손함에 기반한 비오디나미 농법으로 와이너리를 이끌어가고 있다. 샬롱(Ch lons)과 행스(Reims) 사이에 위치한, 몽따뉴 드 행스(Montagne de Reims)의 남부에 위치한 트레빠이(Tr pail) 마을에 와이너리가 있다. 자연을 최대한 존중해 와인에 앞서 포도나무를 가꾸는데 노력을 아끼지 않는 메이커이다.

90년대 초에 우연히 유기농 농법에 대해 접한 그는 이내 보주 대학의 비오디나미 프로그램에 참여하게 되었고 이때 인연을 맺은 프랑수아 부쉐(Fran ois Bouchet) 교수의 “부쉐 방식”을 익히기 위해 2년간 르끌레르 브리앙(Leclerc-Briant) 샴페인 하우스에서 인턴을 거쳤다. 인턴이 끝난 1996년에 가족 와이너리로 돌아와 돌아가신 아버지를 대신해 와이너리를 물려받고 비오디나미 방식을 도입해 포도밭을 운영해나갔다. 1998년에 전환 과정에 들어섰고 2000년에 에코서트(Ecocert)로부터 유기농 인증을 받았고 2001년에 디미터(Demeter)로부터 비오디나미 인증을 받게 되었다.

레끌라빠흐의 와이너리는 트레빠이 프르미에 크뤼 마을에 3헥타르, 총 22개 구획의 포도밭을 보유하고 있고 샤르도네 80%, 피노 누아 20%의 비중으로 품종이 재식되어 있다. 특히 흥미로운 것은 전통적으로 피노 누아가 심겨있었지만 50년대 트레빠이 마을에서 대부분 샤르도네 품종으로 바뀌었다. 그 이유는 토양에서 찾을 수

있는데 트레빠이는 몽따뉴 드 행스의 남부에 위치한 곳으로 점토와 석회암질 토양 그리고 부식물 함량이 높은 암석으로 이루어져있다. 토양 자체가 뿜는 차가운 특징이 서서히 포도를 성숙시키고 높은 산도와 함께 높은 숙성 잠재력을 부여하기 때문에 대부분의 피노 누아를 샤르도네로 바꾸었다.

다비드는 기본적으로 홀로 와이너리를 돌보고 있다. 그에게 비오디나미는 너무나 당연한 ‘상식’으로 생명이 살아가기 위해 삶의 에너지가 필요하고 이를 존중하는 비오디나미 농법을 사용했을 때 그 에너지가 포도나무에서 와인잔까지 전달되어 떼루아를 진정으로 표현한다고 믿고 있다. 비오디나미에 대한 집착은 오히려 포도밭에서의 어려움과 의심을 지워갔다. 자연 퇴비 사용으로 인해 인위적인 살충제, 제초제 등을 사용하지 않을 수 있었고 2016년에 밀듀에 굉장히 어려운 시기를 보낼 때도 비오디나미 방식을 고수한 결과 포도의 순수함과 품질을 지켜낼 수 있었다.

그의 이러한 노력은 압착 과정에서도 계속 이어진다. 사실 그가 쓰는 압착기는 50년대의 수직 압착기로 친구가 보유하고 있는 압착기지만 다비드의 순수한 와인을 만들기엔 더 없이 좋았기 때문에 이곳에서 압착을 거친다. 압착 중에도 자연적인 순수함을 지키기 위한 노력은 계속되는데 1헥토리터(100리터)당 2그램의 이산화황만을 투입(산화로 인한 변질 방지)하며 보당은 전혀 하지 않는다.

와인 양조에서 또한 포도밭에서 그가 일하듯 최소한의 간섭만을 하고 있다. 와인에 변화를 줄 수 있는 그 어떠한 양조 기술도 사용하지 않는다. 단지 오래 사용한 오크 통에서 양조를 진행하며 젖산 발효는 자연적으로 일어날 수 있게 만들고 진행되지 않으면 않는대로 양조를 이어간다. 청징과 필터링을 하지않고 또한 저온 안정화 과정도 거치지 않는다.

다비드는 오직 단일 빈티지(숙성 기간이 짧아 빈티지로 인정받진 못함)로만 와인을 만들고 이 말 뜻은 리저브 와인을 사용하지 않는다는 것이다. 이는 다비드의 와인은 그 해의 모든 기간에서 이뤄진 기후적인 영향을 오롯이 담아내 느낄 수 있는 와인이라는 의미다. 다비드의 샴페인은 순수하고 우아하며 세이버리 풍미와 함께 트레빠이 마을 토양인 백악질 토양에서 오는 복합미가 특징적이다. 이산화황은 극소량만 사용하며 도자주는 하지 않기에 모든 샴페인은 극대화된 순수함과 에너지, 그리고 신선함을 느낄 수 있는 샴페인으로 탄생하게 된다.

블랑 드 블랑 귀베의 경우 라마퇴르(L'Amateur)의 경우 100% 스테인리스 스틸 탱크 양조, 락티스뜨(L'Artiste)는 오크 비율이 50%, 라쁘뜨르(L'Ap tre)는 100%라는 점이다. 또한 라마퇴르는 6개의 구획 블렌딩, 락티스뜨는 2개 구획 블렌딩, 라쁘뜨르는 싱글 빈야드 귀베이다. 피노 누아의 경우 2001년에서 2009년까지 알쉬미스트(L'Alchimiste)라는 귀베의 세니에 방식의 로제(Ros de Saign e) 귀베를 만들었으며 고포 후즈(Coteaux Rouge) 레드 와인을 만들었다. 2010년부터는 블랑 드 누아 귀베인 라스트르(L'Astre)를 만들기 시작했다. 라스트르는 100% 오크 통에서 만들어진다.

각 병에는 코드가 붙어있는데 LV 알파벳 이후로 오는 2자리 숫자가 바로 빈티지를 의미한다. 따라서 LV13은 2013 빈티지를, LV99는 1999 빈티지를 의미한다.

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

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