Jacques Lassaigne

CHAMPAGNE
JACQUES LASSAIGNE
Montgueux

쟈크 라쎄뉴 (Jacques Lassaigne)는 샴페인의 몽라쉐 (Montrachet)라 불리는 몽구 (Montgueux) 지역에 위치한 4.7헥타르의 소규모 와이너리다.
과거 샤르도네 품종을 네고시앙에게 판매하는 생산자에서 현재, RM (Recolant-Manipulant) 샴페인의 장인으로 떠오르고 있다.
Montgueux 는 샹파뉴의 3대 명산지인 Vallee de la Marne, Cote des Blancs, Montagne de Reims 지역에 이어 애호가들에게 가장 주목 받고 있는 중요 지역으로서 포도품종은 샤르도네가 94%를 차지하며 6%는 피노누아로 분포되어 있다.

몽구 지역의 떼루아는 샴페인 생산에 있어 가장 뛰어난 지역 중 한 곳인 르 메닐 (Le Mesnil) 지역과 거의 흡사한 석회암 토양 성질로 샴페인 지역 중 최고의 포도 생산지로 알려진다. 자크 셀로스와 함께 근무했었던 자크 라쎄뉴는 몽구 지역의 대표적인 샹파뉴 생산자로서 몽구의 떼루아를 표현하고자 최대한 섬세하고 자연 그대로의 방식으로 포도밭을 관리한다.
자크 라세뉴의 아들인 임마뉴엘 라세뉴는 1999년부터 와이너리를 경영하기 시작했다.

당시로서는 매우 파격적으로 개별 포토밭에서 나오는 와인을 양조에 사용하였고, 그의 이 대담한 결정은 이웃들의

비웃음 거리가 되곤 했었다. 하지만 이제 싱글 빈야드 샴페인은 프리미엄급 샴페인의 조건으로 여겨지고 있다.

그는 그 밖에도 많은 실험적이고 대담한 결정을 스스로 내려 실행했고, 간혹 3,4,년 후 길게는 10년 후 까지도 그 결과를 장담하기 어려운 일들에 대해서도 용감한 도전을 계속해 왔다.
임마뉴엘은 Disgorgement (샴페인 찌꺼기를 병목에 모아 한꺼번에 재거하는 과정) 을 일일이 손으로 직접 해 왔다. 그러다가 Disgorgement 후 병을 세우지 않아도 되는 그 만의 특별한 기술을 개발하기도 하였다.

임마뉴엘의 모든 와인의 배럴 발효는 효모로 수행된다.
산화 방지를 위해 압축할 때만 최소한의 황을 사용하고 더 이상의 황은 사용하지 않는다.

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

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