

Val Frison



발레리 프리종 (Val rie Frison)은 빌 쉬흐 아흐쓰(Ville sur Arce)라는, 꼬뜨 데 바흐(C ttes des Bar)에 위치한 작은 마을에서(상빠뉴에서 최남단) 6헥타르 면적에서 밭을 경작하고 있다. 프리종 가족은 오랜 세월동안 포도 농장을 운영해 왔고, 샴페인 지역의 협동조합이나 큰 네고시양에 포도를 판매해 오다가 2003년에 유기농법으로 전환하였고, 2007년에 프리종 이름으로 첫 꺾베를 출시하였다. 2012년에 발레리는 독립하여 새로 와이너리를 시작하였고 6헥타르 면적 중 93%에 피노 누아가 심겨있고 나머지는 샤르도네가 심어져있다. “우리는 포도 나무에 항상 주의를 기울여 떼루아의 전형성과 빈티지의 특징을 와인에 담아내기 위해 노력한다.”

수확 시 포도의 성숙도가 절정에 달했을 때 손으로 수확하며 리저브 와인을 사용하지 않아 각 빈티지의 특성을 오롯이 담아낸다. 알코올 발효 시 자연 효모가 스스로 발효를 진행하게끔 만들고 젖산 발효 또한 오크 통에서 미세 효모와 함께 숙성되며 자연스럽게 일어날 수 있도록 환경을 조성한다(이미 젖산 발효가 진행되고 있는 주스를 첨가하는 등의 양조 방식을 선택하지 않는다.). 이산화황의 사용 또한 극소량으로 한정짓는다. 데고르주멍 시 도자주를 하지 않아 샴페인 자체가 자연에 가깝게 만들어지게끔 한다.

구스탕(Goustan)은 피노누아100%의 블랑 드 누아(Blanc de Noirs) 꺾베로서 오크 통에서 발효시킨다. 그리고 랄로흐(Lalore)는 샤르도네 100%의 블랑 드 블랑(Blanc de Blancs)이다. 뽀뜨랑디아(Portlandia)는

피노 누아 75%와 샤르도네 25%의 품종 블렌딩, 즉 아상블라주(Assemblage) 샴페인이다. 완벽한 오가닉 농법을 추구하여 떼루아를 있는 그대로 반영하는 와인들을 생산하며, 프리종의 와인들은 생명력과 에너지가 넘치는 와인들이다.

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

<http://www.vinocus.co.kr/>

02-454-0750