

Yves Cuilleron



3세대 동안 와인은 이브 귀에롱 가족의 역사의 일부를 차지하고 있었다. 친할아버지인 클로드가 1920년 와이너리를 설립했고 1947년부터 병입하여 와인을 팔기 시작했다. 1960년에는 삼촌 앙투안 귀에롱이 이어받았다. 1987년에 이브가 물려 받은 뒤 그의 어머니의 고향인 베를리유에서 새롭게 시작하기로 결정했다. 이브 귀에롱은 와인 메이커보다는 기계공이 되있을 줄 알았다고 한다. 가족은 와인과 요리에 관해 가르침을 주고 있었지만 크게 매료되진 못했었다. 그러던 중 수년 뒤에 알자스에서 군 복무를 마치고 친구들과 레스토랑을 돌아다니며 와인 테이스팅을 하며 와인의 매력에 빠져버리고 말았다. 삼촌이 은퇴할 때 즈음 와이너리에서는 성공적으로 판매되고있는 제품들은 없었고 이브의 부모님은 와이너리를 매각할까 고민 중에 있었다. 이브 귀에롱은 고민 끝에 와이너리를 이어받고 새롭게 시작하기로 결심했다.

와인을 만듦에 있어 엄격한 규칙이 없이 열정만으로는 부족하다고 느꼈고 모든 것을 이해하고 컨트롤하고 싶었다. 이브는 그의 와인이 “홀 메이드”인 것을 강조하기 위해 기존의 틀에 갇힌 아이디어는 답습하지 않고 남들을 따라하려고도 하지 않았다. 시작 했을 때부터 재식부터 병입까지, 생산의 모든 단계를 모니터링해왔다. 이런 까다로운 태도는 이브 귀에롱이 끊임없이 생산 시설을 생각하게 만들었고 그 결과 1992년에 베를리유에 새로운 생산 시설을 짓고 1999년에 확장했다. 2007년에는 생산 레인지를 넓게 확장하고 건설 프로그램을 계획했다. 와인 양조 시설부터 숙성고, 저장고와 접객실 등 모든 것이 새로 디자인되었다. 간단히 말하면 이브

귀에롱은 모든 것에 집중했고 품질을 위해 반드시 수행해야되는 일이었다.

현재 이브 귀에롱은 IGP 와인 19.5ha, 꼬르나스(Cornas) 1.5ha, 생-삐레(Saint-P ray) 3ha, 크로즈 에르미따주(Crozes Hermitage) 레드 3ha, 크로즈 에르미따주 화이트 1ha, 생-조셉(Saint-Joseph) 레드 20ha, 생-조셉 화이트 7ha, 콩드리유(Condrieu) 12ha, 꼬뜨-로띠(C te-R tie) 8ha로 총 75ha 면적을 소유하고 있으며 북부 론 아펠라씨옹 중 에르미따주(Hermitage)를 제외한 모든 와인들을 생산해내고 있다.

2006년에는 생-조셉, 콩드리유, 꼬뜨-로띠 3개 아펠라씨옹 중 최고 품질의 포도만으로 각 3개 베렐씩만 한정 생산하는 초프리미엄 라인인 ‘귀베 부라스쵸(Cuv e Bourasseau)’를 출시했고 2013년에는 미국 소노마 벨리에서 시라에 완벽한 떼루아를 찾아 ‘도멘 데 시라(Domaine des Chirats)’를 출시했다. 2020년에는 최초로 지역 내 고대 품종을 복원하여 뒤리프(Durif), 페르상(Persan), 삐띠뜨 세린(Petite Serine) 와인을 출시하는 등 선구자로서 파격적인 행보를 걷고 있다

이브는 그의 나무에 애착을 갖고 관리에 온 힘을 다 기울이며 틀에 박힌 사고를 깨기 위해 노력한다. 그의 포도 재배에 대한 철학은 확고하다 : 컨벤셔널도, 유기농도, 비오디나미도 아닌 그만의 방식이다. 그의 철학은 단순하다. “가능한 한 최고 품질의 포도를 길러낸다.” 그의 모든 밭들은 기계화될 수 없기에 노동력이 많이 투입되며 포도 나무들은 “오프 꾸뛰르(Haute Couture)”스러운 대접을 받는다. 신중한 생장 주기 관리는 또 다른 이브만의 뚜렷한 노하우다. 포도나무의 활력을 제한하고, 잎사귀 제거와 그린 하베스트는 통풍을 극대화하며 병충해로부터 예방 역할을 하며 포도 품질의 향상을 가져온다. 이브 귀에롱의 포도는 어떠한 인증된 규정 안에서 이뤄지지 않는다. 이들은 이러한 ‘관리’를 최대한 적게(1년에 3-5회 정도) 한다. 살충제를 전혀 쓰지 않고 유기농 비료만을 아주 소량 사용함으로써 토양의 순수성을 지켜낸다.

37 헥타르 규모의 포도밭의 재식 밀도는 매우 높고 대부분 테라스를 형성하고 있다. 고밀도 재식은 경쟁을 부추겨 적은 수량의 고품질 포도 송이를 생산한다. 38헥타르 규모의 포도밭은 조금 여유있게 재식되었으며 깊은 뿌리와 함께 포도나무의 생장을 관리하기 위해 잔디가 자라게 둔다. 이는 토양 침식을 막고 토양 내에서의 미생물 활동을 극대화시킬 수 있다.

포도밭 경작

식물 위생 관리와 잔디 덮기 작업 등 모두 손으로 이루어진다. 높은 노동력을 필요로 하며 잎 솎아내기와 그린 하베스트는 통풍을 극대화하여 병충해를 예방할 수 있다. 장기적인 관점으로 동식물군을 보호하고 유기농으로 토양의 균형을 맞춰 포도나무가 건강하게 자랄 수 있는 환경을 조성해준다. 우리 밭의 지형학적 위치와 침식의 위험에 노출되어있는 등 제초제를 사용할 수 밖에 없다. 하지만 이 때도 각각이 가진 독성 성분과 포도나무와의 상관관계를 분석해 최소한만을 사용한다. 포도 나무의 활력을 제한하기 위해 비료를 최소한만 사용하는데 이 또한 유기농 제품만 사용한다.

고품질의 포도를 생산한다는 뜻은 식물 위생 관리를 철저히 한다는 것이다. 매년 관리 달력을 만든 뒤 해당 시기의

기후 상황에 맞춰 포도나무에 필요한 관리를 해준다. 이들의 목표는 관리를 최소화하는 것이고 연간 3-5회 정도에 그친다. 중요한 것은 황이나 구리와 같은 재료들의 대체재를 찾고 아주 적은 양으로도 효과를 극대화할 수 있는 방법을 찾는 것이다. 이러한 제품들은 자연에 대한 독성 정도에 따라 선택하며 특히 실효를 보기 위한 투입량도 고려한다. 2012년 여름부터 식물 위생 관리에 쓰인 품목으로 인해 발생한 오염수를 처리하는 시스템을 갖췄다. 이 시스템을 갖추며 프랑스의 보건당국의 규정과 가이드라인을 바꾸며 이브 궤에롱은 지역의 와인과 포도나무의 선구자가 되었다.

이브 궤에롱의 대부분의 포도밭에서 살충제를 사용하지 않은지 20년이 넘었다. 아주 일부만이 병충해 방지 기술을 사용하는데 섹슈얼 컨퓨전(Sexual confusion)이라는 기술로 환경에 영향을 미치지 않는 방식만을 사용한다.

와인 양조

이브 궤에롱은 와인 양조에서 하나의 원칙만을 적용한다. “가능한 한 가장 단순하게 해라.” 그는 또한 지역 전통에 큰 관심을 갖고 있다. 그가 만드는 모든 와인은 수확할 때 손으로 직접하며 세심한 선별 과정을 거치고 야생 효모만을 사용해 알코올 발효를 거친다. 화이트 와인의 경우 포도는 압착되어 24시간 동안 안정화를 시킨 뒤 데부르바주를 통해 머스트를 걸러내고 알코올 발효와 젖산 발효를 오크통에서 바로 진행한다. 레드 와인의 경우 일부 제경을 한 뒤 개방형 오크 발효조에서 3주간 알코올 발효를 하며 전통적인 피시아주(핀칭 다운)과 흐몽따주(펄핑 오버)로 탄닌과 색상을 섬세하게 뽑아낸다.

각 와인은 각각에 맞게끔 숙성된다. AOP 와인은 1-4년 사용 오크에서 숙성된다. 화이트 와인의 경우 9개월, 레드 와인의 경우 18개월 숙성한다. 모든 화이트 와인들은 미세 효모와 함께 숙성하며 앙금을 저어주는 바또나주(B tonnage) 과정을 거치고 병입 직전 가벼운 필터링을 거친다. 레드 와인은 필터링 하지 않고 전통 그대로 계란 흰자로 청징 과정만을 거친다. IGP 와인들도 똑같은 수준의 숙성을 거치지만 각 궤베에 맞는 숙성 방식이 다르다. 6-8개월간 오크 혹은 스테인리스 스틸 탱크에서 숙성을 거친다. 사용하는 모든 오크 통은 부르고뉴의 5-6명의 오크 통 생산자들이 제작한 것을 사용한다.

이브 궤에롱은 “완벽한 와인을 만드는 것”은 남들과 마찬가지로 상상도 할 수 없는 것이다. 그는 단지 “궤에롱의 혼이 담긴 와인”을 만들고자 한다. 그만의 떼루아와 빈티지, 그리고 와인 자체의 캐릭터를 담아낼 수 있는 와인이다. 이 때문에 그는 구획별로 구분하여 양조(쁘셀레르(Parcellaire))한다. 올드 바인과 영 바인을 구분하고 각 구획별로 세부 떼루아를 규정하는 이유이다. 충분히 비슷한 모습을 보이는 궤베들끼리만 블렌딩을 한다. 이브가 가장 중요하게 생각하는 것은 각 궤베가 어떤 것이 더 낫고 나쁘고의 계층은 없고 단순히 각각이 서로 다른 스타일을 보인다고만 생각한다. 여기서 말하는 스타일에는 타협이라는 단어는 포함되어있지 않다. 만약 어떤 궤베가 과실이 추가되는 모습을 보인다면 양조 또한 그에 맞게 진행된다. 만약 숙성에 더 적합한 모습을 보인다면 앞에 말한 것과는 다른 방식으로 양조된다.

이들은 와인을 최대한 자연스럽게 양조하려 노력한다. 배양 효모를 사용하지 않고 야생 효모만을 사용한다. 효소를 사용하지 않고 가산작업(Acidification)을 하지 않는다. 와인 양조와 숙성에 필수 요소 중 하나인 이산화황 첨가는 분석표에 의거한 최소량만으로 진행된다. 숙성은 228리터 프렌치 부르고뉴 오크와 3,000리터

오크통인 푸드르(Foudre)에 숙성한다. 더 전통적인 방식이며 스테인리스 스틸, 플라스틱, 애나멜 스틸 보다는 지속가능한 방식이다. 병입 시에 알코올과 젖산 발효가 끝나 안정적인 상태로 진행된다. 코르크 마개만을 사용하며 자연을 생각해 플라스틱 마개나 스크류 캡은 사용하지 않는다. 최근, 전통적인 병 모양을 되살리는 작업을 시작해 병입을 하고 있다. 양조 시설은 절연 처리가 되어있고 오크 저장고는 지하에 있어 에너지 손실을 최소화 할 수 있다. 열 펌프를 통해 온도를 조절한다. 마지막으로 와인에 대한 추적 시스템을 운영해 신뢰도를 높이고 있다.

1920 이브의 할아버지인 끌로드 귀에롱(Claude Cuilleron)이 와이너리 설립

1960 이브의 삼촌인 앙투안 귀에롱(Antoine Cuilleron)이 와이너리를 물려 받음.

1987 이브 귀에롱이 샤바네(Chavanay) (콩드리유(Condrieu)와 생-조셉(Saint Joseph) 아펠라씨옹)의 3.5헥타르를 물려 받음.

1988 첫 꼬뜨 로띠 생산.

1992 베를리유(Verlieu)에 새로운 생산 시설 설립

1996 이브는 삐에르 가이야르(Pierre Gaillard)와 프랑수와 빌라흐(Fran ois Villard)와 방 드 비엔느(Vins de Vienne) 설립.

1999 베를리유에 위치한 와이너리 첫 확장.

2004 비영리 비티스 비엔나가 세이쉬엘 와인 프로모션을 시작했고 아펠라씨옹을 받기 위해 노력.

2006 생-빠레(Saint-P ray)와 꼬르나스(Cornas) 아펠라씨옹 발 매입. 슈퍼 프리미엄 라인인 귀베 부라스쑈(Cuv e Bourasseau) 출시

2007 와인 메이커 친구(장-미셸 제형(Jean-Michel Gerin), 삐에르-장 빌라(Pierre-Jean Villa), 프랑수와 빌라흐, 삐에르 가이야르)들과 앙푸이(Ampuis; 꼬뜨 로띠의 중심 마을)에 ‘르 비스트로 드 세린(Le Bistrot de Serine)’ 오픈. 베를리유 와이너리 2번째 확장.

2009 엑 성 프로방스에 위치한 도멘 다 마스크(Domaine des Masques) 포도재배 및 양조, 판매 컨설턴트로 이브 귀에롱 선정.

2012 크로즈 에르미따주 레드 와인 생산에 필요한 발 매입.

2013 제프 콘(Jeff Cohn)과 이브 귀에롱 팀이 함께 캘리포니아에서 도멘 데 시라(Domaine des Chirats) 와인 생산 시작. 이 대륙간 콜라보레이션에서 서쪽 해안의 기후와 토양이 이브 귀에롱의 와인 양조에 더 깊은 깨달음을 제공.

2014 크로즈 에르미따주 화이트 와인 생산 가능 발 확보 및 ‘레 후쓰(Les Rousses)’ 귀베 첫 생산.

2015 새로운 생산 시설 건립. 리유-디(Lieux-dits) 시리즈를 포함한 새로운 라인업 구축.

계획 지역의 고대 품종을 심어 새로운 독특한 귀베를 만드는 것