

Nicolas Joly



비오디나미의 선구자

프랑스 탑5 화이트 와인

프랑스 7대 모노폴 아펠라씨옹 “Coulee de Serrant”

“Nicolas Joly is the biggest symbol of biodynamie and sophisticated wine culture”

니콜라 졸리의 와인이 세계 TOP 와인임을 부인하는 사람은 아무도 없다. 니콜라 졸리의 AOC Savennieres-Coulee de Serrant 은 로마네 콩티나 샬로 그리예처럼 프랑스에서 가장 작은 AOC 중 하나이며 매우 적은 양을 생산한다. 니콜라 졸리의 와인은 항상 칭찬과 견제를 동시에 받는다. 많은 와인 애호가들과 평론가들에게 칭송도 받지만 간혹 병마다 맛이 다르다는 이유로 ‘이상하다,’ ‘안정적이지 못하다,’ ‘어렵다’고 비판하는 사람들도 있다. 이에 대한 니콜라 졸리의 대답은 이것이다. “신선한 과일과 통조림 과일을 상상해 보라. . 나의 와인은 통조림 과일이 아니므로 병 속에 살아있는 생명체와 같으며, 매시 매 순간마다 다른 퍼포먼스를 보여주는 것이 당연하다.”

니콜라 졸리는 “와인이 맛이 좋다는 것이 다가 아니다. 와인의 기원이 되는 땅의 정교함까지 담고 있어야 하며, 진정성이 있어야 한다”는 철학을 가지고 있다. 니콜라 졸리는 비오디나미 와인의 창시자로서 1984년부터 이

원칙을 지켜왔다. 그는 항상 유니크한 스타일의 절대 우위의 품질을 자랑하는 와인을 만들어 왔으며, 세계 톱 화이트 와인 생산자이다.

부르고뉴의 탑 와인 메이커인 마담 르호와 (Leroy)가 니콜라 줄리의 와이너리를 방문한 후 영감을 얻어 비오디나미를 시작하게 되었고, 그 후 니콜라 줄리는 뜻을 같이 하는 르호와 Leroy, 르플레브 Leflaive 와 함께 Renaissance des Appellation 이라는 그룹을 창설하였고, 현재 이 그룹에는 Trapet, Domaine de la Pinte, Leon Barral, Il Paradiso di Manfredi 를 비롯한 16개국의 유기농 와인 생산자들이 포함되어 있다. 이 그룹에 포함되려면 포도재배는 물론 와인 양조 전 과정에 있어 일체의 화학 약품 사용을 사용해서는 안된다.

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

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