Claude Riffault

CLAUDE RIFFAULT
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
SANCERRE

Master of Minerality: Sancerre Superstar, Claude Riffault
갓 30대의 나이로 쌍쎄르에서 가장 주목 받는 인물, 스테판 히포

끌로 드 히포는 13.5 헥타르의 쌍쎄르 밭을 보유하고 있다. 전체 아펠라씨옹의 1/40 밖에 되지 않지만 떼루아를 충실하게 표현해내는 끌로드 히포는 이 지역에서 중요한 역할을 차지하고 있다. 미국 기자인 조엘 페인(Josel Payne)은 “스테판 히포는 그동안 소비자들이 저평가했던 쌍쎄르 아펠라씨옹을 부르고뉴의 본(Beaune) 혹은 샤비뇰(Chavignol)과 같은 수준으로 끌어 올렸다.”라고 언급했고 와인 어드보킷(Wine Advocate)에서는 “끌로드 히포는 쉬리-엉-보(Sury-en-Vaux) 라는 작은 마을을 쌍쎄르 아펠라씨옹에서 5대 혹은 6대 중요 마을로 만들고 있다.”라고 언급했다. 이렇듯 스테판 히포는 디디에 다그노(Didier Dagueneau)와 함께 쌍쎄르 와인의 품질을 높인 주역으로 평가 받고 있다.

끌로드 히포는 4개 마을의 6개 리유-디(Lieu-dit)에서 33개의 구획으로 떼루아를 구분한다. 모든 포도밭에서는 유기농 방식으로 경작하며 어떠한 인공 물질을 사용하지 않는다. 다른 쌍쎄르 아펠라씨옹 생산자들과는 다르게 100% 손수확 포도만을 사용하며 파쇄 전 선별 과정에 심혈을 기울인다. 수확기에 스테판 히포가 선별과 압착을 전담할 때 그의 아내인 베네딕트(Benedicte)는 수확 팀을 이끈다.

대부분의 도멘이 가진 포도밭은 부드러운 석회암질 토양인 떼흐 블랑슈(Terres Blanches) 위에 조성되어 있으며 일부 구획은 자갈밭과 실렉스(Silex) 토양 으로 이뤄져있다. 신중하게 오크 통을 사용해 숙성함으로써 과도한 오크 풍미를 막고 아름다운 랭스를 부여한다. 모든 와인은 구획별 양조(빡셀레흐; parcellaire)를 원칙으로 하며 로제 와인을 제외하고 와인 병입 시 필터링을 하지 않는다.

부르고뉴 본(Beaune)에서 공부했으며 도멘 위베르 라미(Domaine Hubert Lamy)에서 일하며 양조를 배워 올리비에 라미(Olivier Lamy)와 친분이 있으며 이 때문에 그의 와인들에서 부르고뉴의 영향을 쉽게 확인 할 수 있다. 대부분의 포도밭이 남향이지만 경사면을 떠나 크리스피한 질감과 미네랄리티의 정수를 잘 드러낸 와인을 만들어내고 있다.

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

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