

Jonathan Didier Pabiot



JONATHAN DIDIER PABIOT
ARTISAN VIGNERON

다그노의 뒤를 잇는 젊은 생산자
벤자민 루이 다그노와 함께 뿌이 뤼메 탑2 와인 메이커

어린 조나단 디디에 파비오는 그의 아버지인 디디에를 잘 설득하여 유기농 농법으로 변환했다. 오늘날 이들은 뿌이 뤼메 아펠라씨옹에서 3명 중 한명의 내추럴 와인 생산자로 이름을 올리며 20헥타르 면적의 포도밭에서 비오디나미 방식으로 포도밭을 경작하고 있다.

기본 급 뿌이 뤼메는 키메리지안 이회암(Kimmeridgian marl), 백악질의 포트랑디앙(chalky Portlandian) 그리고 부싯돌 위로 깔린 점토-규조토(clay-silex)의 3개 토양이 섞여있으며 단일 구획(parcelle; 박셀레흐) 퀴베인 프레딜릭시옹과 오리뜨미는 키메리지안 테라스에서 자란 포도만을 사용한다.

자연 효모만을 사용해 저온에서 천천히 발효가 진행되며 이산화황 투입은 최소한으로 줄이고 미세효모와 5-12개월간 숙성시켜 표현력을 극대화하여 품질 높은 뿌이 뤼메 와인을 만들어낸다.

랑그독의 레옹 바랄(Leon Barral) 와이너리에서 일한 뒤 21살의 조나단 파비오는 뿌이 뤼메의 가족 와이너리로

돌아와 유기농 포도 재배에 대한 열정을 갖고 일하기 시작했다. 아버지인 디디에는 4대째 레 로주(Le Loges) 지역에서 포도밭을 일구어온 생산자이다. 그는 처음에는 내추럴 방식에 대한 확신이 없었지만 할아버지가 일구던 밭 1.5헥타르를 조나단에게 맡겼다. 조나단은 1.5헥타르를 더 렌트하고(추후 매입함) 3헥타르 전체를 유기농 방식으로 전환했다. 이곳에서 조나단은 가장 수요가 많은 최고급 꺾베인 프레딜릭시옹과 으리뜨미를 만들어냈다. 조나단의 이러한 도전은 마치 디디에 다그노가 몇십년 전 그랬듯 뿌이 뤼메 와인의 품질의 한계를 깨는 결과로 나타났다.

디디에가 아들의 유기농 방식을 인정하기까지는 6개월밖에 걸리지 않았다. 아들의 유기농 방식을 따르기로 결정하고 가진 17헥타르 전체를 즉시 전환했다. 2010년 아버지와 아들 듀오의 노력으로 20헥타르 전체가 유기농 인증을 받게 되었다. 파비오의 포도밭에서는 진정으로 숨쉬고 살아있는 토양위에서 건강하게 심겨있는 포도나무들을 관찰할 수 있다. 이들은 푸이 뤼메 120개 생산자 중 3개 밖에 없는 내추럴 와이너리 중 하나이다. 친구와 이웃들의 포도밭이 질병에 감염될 때도 파비오 집안의 포도밭만이 건강하게 살아남았고 한 밭 더 나아가 비오디나미 농법으로의 전환을 시도해 2016년 현재 디미터 인증을 획득했다.

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

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