

# Eric Morgat

에릭 모르가



에릭 모르가( Eric Morgat)는 2세기 넘게 앙주(Anjou) 지방의 레이용(Layon) 마을에서 포도밭을 일궈온 가문에서 태어났다. 가문은 꼬뜨 뒤 레이용(Coteaux du Layon) 아펠라씨옹 밭을 소유하고 있었다. 에릭 모르가의 할아버지는 1959년에 샤토 드 브루이(Château de Breuil)를 매입하였고 에릭은 그곳에서 나고 자랐다. 에릭 모르가는 BTS(전문 기술 자격 학교 ; brevet de technicien supérieur)의 포도밭-양조(vitico-eno) 과정을 졸업했고 25살이 되는 1995년에 자신의 꿈을 찾아 떠났다. 앙주에서 가장 뛰어난 곳이라고 평가 받는 작은 아펠라씨옹인 사브니에르(Savennières)에 와이너리를 설립하였고 이로서 사브니에르 36명의 생산자 중 한 명이 되었다. 그는 용기와 모험에 대한 갈증, 겸손함, 그리고 강한 야망으로 무장하여 그의 뿌리를 존중하여 가족과 멀리 떨어지지 않은 곳에 새로운 동지를 틀게 된 것이다.

그는 황무지나 버려진 구획을 사들이며 도멘을 완전히 새로 만들었다. 최고의 떼루아만을 골라 매입하였고 현재 그의 오른팔인 루이-마리(Louis-Marie)와 함께 힘들고 혹독하게 공을 들여 그가 매입한 구획을 식물군과 생물군을 보존하며 복구하기 위해 모든 것을 쏟아 부었다. 이는 엄청나게 힘든 작업이었는데 슈낭 블랑(Chenin Blanc) 품종은 경작하기에 굉장히 까다로운 품종이며 편암(schist)은 매우 척박하고 궁핍한 토양이기 때문이다.

처음 그는 사브니에르의 물랑 드 보프로(Moulin de Beaupré) 근처의 아주 작은 밭(아그네(Agnes)와 흐네

모스(Ren Mosse)에게 2007년에 매각)을 매입했고 에피레(Epir) 근처의 밭도 렌트했었다. 그 이후에는 가족과 지역간의 강한 유대관계로 더 넓은 밭을 살 수 있었다. 2번째로 매입한 밭은 1.5헥타르의 포도밭으로 까브와 작은 집까지 딸려있는 곳이었다. 이 곳은 사브니에르 최고의 밭 중 하나인 호슈-오-무안(Roche-aux-Moines)의 끝자락에 있었고 에릭 모르가는 이 곳으로 옮겨 그의 와인을 만들기 시작했다. 처음에는 도멘 드 라 모네(Domaine de la Monnaie)라는 라벨로 마케팅을 시작했다. 그 뒤 2004년에는 호슈-오-무안에 있는 편암 토양의 남향 경사면 0.4헥타르의 포도밭을 매입했다. 황무지는 아니었으나 1998년에 포도나무를 재식하여 포도나무의 수령이 어린 곳이었다. 그리고 또 다른 1헥타르 면적의 밭을 매입했는데 ‘라 삐에르 베슈렐(La Pierre B cherelle)’이라는, 오랫동안 잊혀져 있던 남향 경사면과 회색 편암으로 이루어진 루아르 강둑에 있는 곳이었다.

각 떼루아는 각자의 특징이 있고 와인들이 보기 드문 복합적인 구조감을 지닐 수 있게 한다. 화산토(특히 리투스(Litus) 궤베를 만드는 레이용 강 둔덕에 햇볕을 잘 받는)는 힘과 짭짤한 특징을 부여한다. 호슈-오-무안 떼루아는 입안에서 깊은 깊이감과 거의 탄넱하다고 느낄 수 있는 구조감을 부여한다. 끌로 세르또(Clos Serteaux)의 사암이 포함된 편암은 짭짤한 느낌과 함께 자몽이나 금귤의 껍질 풍미를 드러낸다. 동향의 라 삐에르 베슈렐은 아주 뛰어난 산도와 신선함을 부여한다.

열 개 정도의 아주 작은 구획에서 재배한 포도를 사용하며 그는 포도를 전부 블렌딩하여 ‘도멘 드 모네’ 이름으로 와인을 만들어내고 있었다. 그러다가 특별한 궤베인 ‘링클로(L’Enclos)’라는 이름의 와인을 출시했고 이내 그는 모네라는 이름을 버렸고 오늘날 링클로는 도멘의 주요한 궤베로 자리잡게 되었다. 2011년까지 링클로를 생산했고 2012년부터는 피데(fid s)라는 이름으로 생산하고 있다. 또한 가장 최근에 추가 된 궤베는 2015년에 처음으로 출시 한 ‘끌로 세르또’라는 싱글 빈야드 궤베로 각종 평론가들에게 슈낭 블랑의 그랑 크뤼로 호평을 받고 있다. 2017년에는 사브니에르 언덕에 큰 서리가 내렸고 모두가 좌절하는 순간 에릭은 의기소침하지 않고 서리로부터 살아남은 포도들을 정성스레 키우기 시작했다. 도멘의 모든 떼루아를 신중하게 블렌딩하여 아주 집중도 높은 양주 블랑 ‘라 크로아제 데 슈낭(La crois e des chenins)’이 세상으로 나오게 되었다. 이후 2019년에 끌로 페라르(Clos Ferrard) 셀러를 완공했다.

에릭 모르가는 10년 동안 와인에 몸과 혼을 다 바쳤고 완벽주의자 성격으로 굉장히 섬세하고 떼루아를 잘 드러내는 하이-엔드 와인을 만들어내게 되었다. 이곳에서 식물 생장은 기후와 밀접한 연관이 되어 있고 떼루아는 와인 잔에 그대로 담긴다. 그는 뛰어난 그랑 방(grand vin)을 만들기 위해서는 건강한 포도를 수확해야 한다는 강한 믿음을 갖고 있다. 따라서 일부의 포도도 노균병에 걸리지 않게 포도밭에서 화학 약품을 사용하지 않고 유기농 농법을 철저히 지키며 부패를 막기 위해 모든 노력을 다 한다. 그 결과 CERTIPAQ로부터 유기농 인증을 획득하였고 비오디나믹 농법 또한 일부 도입하여 경작하고 있다. 이러한 고된 작업은 그의 와인을 사브니에르 아펠라씨옹에서 반드시 마셔야 하는 필수적인 와인으로 만드는 결과로 남게 되었다. 에릭 모르가는 그의 세대에서 몇 안 되는 재능을 부여 받은 뛰어난 와인메이커로 추앙받고 있다.

사브니에르는 루아르 화이트 와인의 그랑 크뤼 밭이다. 편암과 사암으로 이뤄져 점토와 석회암질이 전혀 없는, 야생적이고 혹독한 떼루아로 아주 특징이 뚜렷한 슈낭 품종을 빚어낸다. 사브니에르 와인은 전문가가 즐기는

와인, 복합적이고 접근하기 쉽지 않은, 10년 혹은 그 이상을 기다려야 하는 와인이라는 평판이 있다. 자칫 거칠게 만들어질 수 있는 이 와인을 에릭 모르가는 자신만의 방법으로 잘 길들여서 최고의 와인으로 만들어 냈다. 《 돌이켜보면 인간은 아무 개입 없이 와인이 베럴 안에서 스스로 익어가게 하되 최소한의 간섭으로 주의를 기울이는 정도만 해야 한다고 배웠다. 와인은 살아있는 생물체며 스스로 원하는 방향으로 발전해나간다. 》 에릭의 말이다. 그는 1995년과 1998년 빈티지의 경우 12개월 간 좋은 모습을 보여주고 그 뒤에 굉장히 단단하고 거칠게 변해갔다고 한다. 또한 령클로 2005년 빈티지는 베럴에서 산도가 없이 아주 걸쭉하고 무겁게 만들어졌다고 회고한다. 이러한 와인을 힘차면서도 직관적이고 떼루아의 미네랄리티를 쓴맛 없이 잘 표현해내는 와인으로 변화시키기 위해 무던한 노력을 해나갔다.

2004년부터 보트리티스의 영향 없이 잘 익은 슈냥 블랑 품종만을 선별하여 손으로 수확했다. 양조장에서는 낮은 기압으로 압착을 거치지만 너무 오래 걸리지 않게 하여 최고의 즙만 얻어 와인을 만든다. 그는 미세-산화(micro-oxyg nation) 방식을 선호하며 오크 통에서 숙성 후 충분히 산소와 접촉시킨다. 발효 또한 오크 통에서 진행하는데 젖산 발효의 경우 일부분(2008년에는 50%)만을 거친다. 베럴에 숙성한 와인은 경이로운 에너지와 텐션, 그리고 풍미 강도와 함께 일반적으로 보기 드문 정밀함이 있다. 굉장히 매력적인 와인으로 재기 넘치는 산도와 미네랄리티가 특징이다. 맛 차원에서 완벽함을 선사해주며 마치 예술가의 작품같이 탁월함에 대해 깊고 열정적이게 고민한 흔적이 보인다. “이것이 사브니에르 와인이 보여주어야 하는 모습이며 내가 오랫동안 추구해왔던 균형감이다.”라고 에릭은 말했다. 에릭 모르가는 루아르 벨리 와인메이커 중 단연 최고의 엘리트로 손꼽힌다.

---

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

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