

Roc d'Anglade



ROC D'ANGLADE

Intuition, Taste and Humility

10 헥타르의 록 당글라드 와이너리는 15세기 이후 고급 와인 생산지로 유명해진 랑그독의 랑글라드에 위치해 있다. 록 당글라드는 루이 14세에 의해 왕실 품질 인증을 받는 등 수많은 상을 받으며 한 세기 동안 사랑을 받았다. 적어도 필록세라가 닥치기 전까지 랑글라드 와인의 위상은 버건디 와인의 명성과 버금갔었다. 스페인 이민자의 후손이었던 레미 페드레노 (Remy Pedreno)는 컴퓨터 엔지니어링이라는 전혀 다른 일을 하던 사람으로서 어떤 직관과도 같은 영감에 이끌려 와인 메이커로 전향하였다. 레미가 처음 그의 부모님의 창고에서 1999 빈티지의 와인 225리터를 생산해 내었을 때, 그는 운 좋게도 랑그독 와인의 유능한 유통자이자 많은 와인 메이커들의 멘토인 필립 푸에슈 (philippe Puech) 를 만나게 된다. 필립은 레미의 엄청난 재능을 알아차리고 그 자리에서 레미의 와인을 베럴 채 구매했다. 물론 레미의 재능에 상응하는 충분히 값을 치렀다. 론 지역의 마이클 로스테이닝 (Michel Rostaing)과 파트너십을 맺은 후에는 이 지역의 포도밭 10헥타르도 소유하게 되었다. 이 곳에서 레미는 연간 35,000병을 생산하며 더 이상의 욕심은 부리지 않았다. 많은 노동과 많은 생산보다는 퀄리티를 향상시키는 데 더욱 집중하였다.

직관은 언제나 레미의 가이드라인이었다. 컴퓨터 엔지니어에서 와인 메이커가 될 때도 그랬다. 그는 수확 일정을

잡거나 발효 기간을 잡을 때도 항상 직관에 의존했다. 레미의 와이너리에는 숙성 분석 (Maturation analysis) 장치가 없다. 대신 매일 매일 포도 열매를 맛 보면서 언제 수확을 할 것인지 결정한다. 레미는 와인을 만드는 일이 아주 쉽고 간단하다고 말한다. 좋은 포도를 적기에 수확해서 침용, 발효, 숙성시키면 된다고 한다. 특이하게도 록 당글라드는 화이트, 로제, 레드 딱 3가지 와인만 생산한다. 남들처럼 스페셜 귀베나 셀렉디드 라인을 따로 생산하지 않는다. 모든 걸 심플하게 생각하는 레미의 성격이 잘 드러난다.

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

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