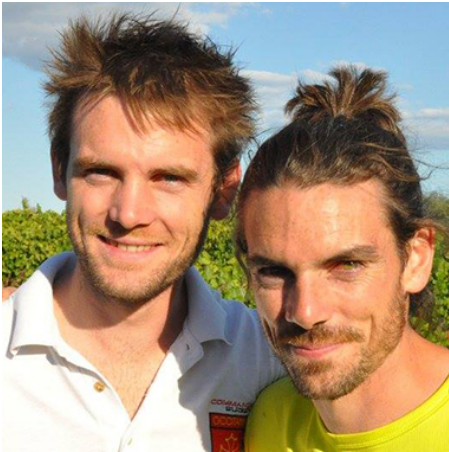


Domaine des Amiel



1490년부터 랑그독(Languedoc), 몽블랑(Montblanc) 마을에 아미엘 가문은 특히 포도밭과 항상 함께 해왔다. 오늘날 우리는 전보다 더 높이 비상하기 위한 도움 단기를 하고 있다. 에메릭 아미엘(Aymeric Amiel)은 부르고뉴 디종에서 국제 와인 무역 전공을 한 뒤 아르헨티나, 칠레, 캘리포니아, 남아공에서 몇 번의 양조 경험을 쌓은 뒤 도멘 데 아미엘에서 와인 양조를 본격적으로 시작했다. 또한 그는 국제 요리학교에서 포도밭과 테이스팅에 관한 수업을 진행하고 있다. 조르당 아미엘(Jordan Amiel)은 툴루즈(Toulouse)와 아비뇽(Avignon)에서 중국 전통 의학을 공부한 뒤 다른 종류의 내추럴한 치료와 예방법에 관심을 갖기 시작했다. 그의 이런 관심은 결국 사람과 상호작용하는 자연 그 자체로 이어졌고 땅과 하늘을 이해하며 사람이 자연을 일구고 자연이 다시 사람을 빚어냄을 이해하며 이러한 철학이 동기가 되어 도멘 데 아미엘에서 에메릭과 함께 와인을 만들어내고 있다. 아미엘 가문은 몽블랑 마을에서도 중심 지역에 있어왔고 적어도 15세기 이전부터 이어져 내려왔다. 1605년에 제앙 아미엘(Jehan Amiel)이 이미 무헤스(Mour ses) 리유-디에 2헥타르(아미엘은 현재 3헥타르가 넘는 밭을 이 곳에 갖고 있다.)를 이미 소유하고 있었다. 에메릭과 조르당 아미엘은 14세대 손이며 특히 1993년에 돌아가신 할아버지 장(Jean)과 아버지 디디에(Didier)를 기리는 작업을 해왔다.

현재 총 20헥타르 면적을 보유하고 있으며 그 중 15.5헥타르만이 포도밭이며 나머지 토양은 생물다양성을 위해

유지하고 있다. 이들은 에코서트(Ecocert)로 부터 유기농 인증, 디미터(Demeter)로 부터 비오디나미 인증을 받았고 품질 높은 포도를 생산해내고 있다. 포도밭은 15-40년 사이의 평균 수령을 보인다. 토양은 대부분 충적토 테라스로 구획에 따라 다르지만 석회암과 점토, 모레질로 구성되어있다. 특히 표면에 작은 자갈이 많은데 배수가 잘 되게 도와 뿌리가 더 깊게 뻗어나가 더 복합적인 영양분을 받아들일 수 있게 도와준다. 랑그독의 전통적인 품종인 시라, 까리냥, 그르나슈, 썬쏘를 기본으로 메를로, 까베르네 소비뇽, 알리칸테 부쉐 그리고 베르멘티노와 그르나슈 블랑도 새로 심었다. 또한 2018년과 2019년에도 새로운 품종을 심으며 우리 떼루아와 맞는 품종에 대한 연구를 지속하고 있다.

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

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