

La Cave Apicole



실뱅 헤스포(Sylvain Respaut)는 2007년 아글리(la vall e de l'Agly)에 왔다. 하지만 새로운 스타일의 와인을 만들어내는 메이커들과의 교류 전이었다. 실뱅은 언덕 쪽에 비에이 비뉴(Vieille Vigne) 나무가 있는 포도밭 몇 헥타르를 매입하고 유기농법으로 바뀌나갔다. 이후 몇년간 이웃 메이커들과 장비와 양조 방식을 공유하던 그는 올리비에 크로(Olivier Cros)를 만나게 되었다. 그는 와인 메이커의 아들이었지만 기존과는 다른 방식의 와인 양조를 꿈꾸고 있는 이었다. 원래 양봉업자였던 실뱅과 와인 메이커였던 올리비에가 만나 라 까브 아피콜은 그 때부터 부드럽고 신선한 과실 풍미가 인상적인 내추럴 와인과, 야생 꽃을 이용해 만든 꿀을 만드는 곳으로 탄생하게 되었다.

라 까브 아피콜은 2011년부터 유기농 방식으로 경작해온 포도원이다. 토양은 사람 뿐만 아니라 지렁이들이 열심히 가꿔나가며 어떠한 제초제, 살충제, 비료와 그 외 모든 인공화합물을 사용하지 않는다. 유기농 방식으로 만든 식물 퇴비만을 사용한다. 포도 수확은 100% 손으로만 한다. 와인 양조시에는 내추럴 한 방식으로 최대한의 간섭을 줄이고 투입 요소 또한 줄인다. 발효 시에는 양조 장과 포도 껍질에 붙어있는 효모의 박테리아만을 사용하여 자연적으로 발효가 진행되게한다. 어떠한 양조에 도움이 되는 약품도 사용하지 않는다. 청징과 필터링은 하지 않고 이산화황은 아예 넣지 않거나 소량만 넣고 있다.

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

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