

## Domaine de Tr vallon



### 전설의 100대 와인

“도멘 드 트레발롱을 알게 된 것은 내 인생 최대의 발견이다” - Robert Parker

#### [다이너마이트]

1973년, 다이너마이트로 폭파하여 조성한 3헥타르의 작은 포도원을 시작으로 현재 레드와인을 위한 15헥타르, 화이트와인을 위한 2헥타르의 포도밭을 경작해오고 있는 도멘 드 트레발롱.

#### [로마네 콩티의 오너 그리고 로버트 파커]

1978년, 지역 테이스팅에 참석한 로마네 콩티(Romanee Conti)의 오너 ‘오베르 드 빌렌’의 추천으로 부띠끄 수입사에 전량 판매가 되면서 국제적인 명성을 얻게 된다. 로버트 파커로부터 ‘내 인생 최대의 발견’이란 극찬과 함께 전 세계 최고급 레스토랑 ‘Must have wine list’로 인정받는다.

#### [AOC 승급 거부]

1993년, INAO 측은 도멘 트레발롱의 AOC 승급을 위해 타 포도품종의 블렌딩을 권유하였지만, 본인만의 색깔을 고수하기 위해 낮은 등급인 Vin de Pay 를 고수한다.

### [아름다운 화가의 레이블]

도멘 트레발롱의 레이블은 그의 아버지이자 당대 최고의 화가인 파블로 피카소의 친구였던 'Rene Durrabach'의 작품을 라벨화 한 것으로 빈티지에 따른 캐릭터에 어울리는 레이블을 선정해오고 있다.

### [위치]

생-헤미-드-프로방스(Saint-Remy-de-Provence)와 지척에 있으며 알피유(Alpilles)의 북쪽에 생-에티엔느-뒤-그레(Saint-Etienne-du-Grès) 마을에 도멘 드 트레발롱이 있다. 이곳은 어디든 석회암질 토양으로 이뤄져있다. 오래된 농가를 둘러싸고 17헥타르의 포도밭이 펼쳐져있다.

### [가문]

자클린(Jacqueline)과 르네 뒤르바슈(Rene Durrabach)가 사랑에 빠지고 1960년에 트레발롱이 위치한 토지를 매입했다. 르네는 엘로와와 관목지를 거닐며 뛰어난 와인이 나올 곳이라고 말하곤 했다. 건축학도였던 엘로와는 파리에서 벗어나 1973년에 트레발롱으로 와 정착했다. 그가 도멘에 와 처음 일하기 시작한건 60헥타르에 달하는 관목지를 포도밭으로 바꾸는 것이었다. 엘로와는 인내심을 갖고 3헥타르를 깨끗하게 정리했다. 엄청나게 큰 석회암을 다이어마이트로 폭파시켜 토양과 섞이게 했다. 아름다운 무언가를 만들어내기 위한 열망 하나로 걸으로 보기엔 헛된 일을 해나갔다. 1973년은 트레발롱의 탄생으로 기억될 것이며 3년 뒤인 1976년은 첫 빈티지의 와인을 생산하며 그 독특한 스타일이 시작된 해이다. 오늘날 트레발롱은 15헥타르의 레드 와인 품종(까베르네 소비뇽 50%, 시라 50%)과 2헥타르의 화이트 와인 품종(마르썬느 45%, 후썬느 45%, 샤르도네 5%, 기타 5%), 총 17헥타르의 포도밭을 보유하고 있다.

### [트레발롱 스타일]

까베르네 소비뇽 품종은 필록세라 이전에 프로방스에 존재했었다. 시라와 블렌딩 되어 품질이 뛰어난 와인을 만들어낼 수 있는 품종이다. 이 두 개의 품종과 트레발롱의 석회암질 떼루아가 결합되어 아주 독특한 와인으로 탄생했다. 물론 엘로와는 양조학을 공부하지 않았기에 처음부터 모든 것을 알고 시작하지 않았다. 그는 그저 자연 그대로의 와인을 양조하기를 바라왔었다. 어린 포도나무는 3년의 시간이 지나고 첫 포도를 수확해낸다. 엘로와는 3년간 특히 이 추운 북향의 경사면에서 거친 탄닌과 시나몬과 후추 풍미가 나는 까베르네 소비뇽을 시라 품종으로 부드럽게 만들어주는 트레발롱 스타일을 정립해갔다. 시라는 늦수확 품종으로 뜨거운 남향 경사면에서 자랐을 때의 짠맛이 없이 부드럽고 실키한 텍스처를 부여해준다. 이 두 품종이 블렌딩되어 조화롭고 균형감이 좋은 와인으로 탄생했다. 어린 와인 메이커는 1976년 첫 빈티지를 만들어냈다. 8월에는 보졸레 출신의 플로리안과 결혼했고 행복한 신혼여행은 수확철이 다가오며 일찍 끝나버렸다. 건조한 여름을 보내며 두 품종 모두 두꺼운 껍질이 잘 익어갔다. 9월이 되었고 검은 과실들이 떨어져나갈 때 큰 바스켓에 수확을 하기 시작했다. 플러리(Fleurie)에서 드미-뮈드(Demi-muids; 600리터 오크 통)를 가져와 양조를 했다. 그의 첫 자식과도 같은 첫 빈티지가 탄생했고 그렇게 트레발롱 스타일이 시작되었다.

### [예술과의 커넥션]

트레발롱에서는 예술을 도처에서 발견할 수 있는데 르네의 정신이 트레발롱에 남긴 발자취다. 트레발롱의 새로운 라벨 디자인은 1996년 빈티지에서부터 드러났다. 라벨은 엘로와의 부친인 르네가 직접 그린 작품들로 1999년

89세의 나이로 작고하였다. 흐네는 화가이자 조각가이며 알베르 글레이즈(Albert Gleizes), 페르낭 레제르(Fernand L ger), 호베르 들로네(Robert Delaunay)와 파블로 피카소(Pablo Picasso) 등 당대의 화가들과 친구였다. “아버지께 50장의 라벨 디자인을 요청드렸고 당신은 색연필을 들고 당신의 영감대로 그림을 그려냈습니다. 매년 우리는 빈티지의 특성에 어울리는 작품을 라벨로 선정합니다.”

#### [철학]

포도밭에 많은 시간을 쏟고, 셀러에서 최소한의 개입만을 하는 엘로와는 “비밀 레시피는 없고 단지 개입을 최소화 할 수록 더 좋은 결과가 나오는 것 뿐이다!”라고 한다. 인내심과 시간, 세심함의 신봉자로 적은 생산량의 레드와 화이트 와인으로 가장 존경받는 생산자가 되었다. 오늘날, 트레발롱은 17헥타르의 포도밭을 소유하고 있다. 30여개의 빈티지를 맞은 뒤 여전히 그의 철학으로 와인이 만들어지고 있다. 알피유의 그늘 아래 변하지 않는 동물들의 소리, 광물, 영원한 하늘색과 그 아래 천그루의 올리브 나무와 포도나무가 장관을 만들어내며 금빛 올리브 오일과 진홍색의 와인을 만들어낸다. “자연이 모든 것을 만들어준다. 자연이 없이 내가 할 수 있는 일은 없다.” 이러한 자연에 대한 존중은 와인메이커의 행동에 묻어난다. 나무가 아닌 토양에 양분을 공급한다. 어떠한 살충제도 쓰지 않고 양의 배설물만을 사용한다. 포도밭에서의 고된 노력으로 뿌리가 깊게 내릴 수 있게 하고, 토양 내에 미생물들로 뿌리에 양분을 공급할 수 있게 한다. 수형 관리는 짧게 하며 적은 수확량을 고집하며 일반적인 포도나무보다 수령이 많아 30-50년에서 가장 좋은 과실들을 생산해낸다. 이런 이유로 품질이 좋고 건강한 포도를 생산할 수 있게 되었다. 와인을 만든다는 것은 좋은 과일을 수확한다는 뜻이다. 좋은 과일을 얻었다면 그 뒤는 간단하다. 최소한으로만 개입하면 된다. 시간이 가면 갈수록 최소한으로만 양조를 한다. 더 큰 자신감을 갖고 최근에는 발효 온도마저 관리하지 않는다. 자연 효모가 모든 일을 알아서 한다. 우리는 좋았던 빈티지에 대해 우리의 성과에 대한 아무 주장도 할 수 없다. 엘로와는 3번의 와인 양조 역사상 중요한 사건들이 있었다고 한다. 2002년에는 강수량이 너무 많았고 홍수로 인해 수확을 망쳐 트레발롱 와인을 생산하지 못했다. 1982년은 반대로 가장 뛰어난 빈티지가 탄생했다. 82 빈티지로 인해 로버트 파커와 전세계인들에게 주목을 받게 된 계기가 되었다. 2007년은 굉장히 독특했고 완벽한 블렌딩이 완성된 해였다. 깊은 루비 색상과 질감, 부드러운 탄닌, 길이감, 신선함, 완벽한 과실 풍미까지, 자연에서 온 모든 좋은 요소만을 담아낼 수 있었다.

---

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

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