

Julie Balagny



가장 핫 한 보졸레 내추럴리스트

쥘리 발라니(Julie Balagny)는 어딘가 신비스럽고 은둔자이며 포도밭과 와인 양조에 온 신경을 곤두세우는 진정한 장인이다. 파리 출신인 쥘리는 프랑스 남서부에서 수년간 와인 양조를 배웠다. 그리고 2009년이 되고 보졸레에 땅을 매입하며 본인만의 와인 스타일을 찾아가기 시작했다. 그녀는 플러리(Fleurie) 마을 외진 곳에 8헥타르 토지를 매입했는데 그 중 포도밭은 3헥타르로 어떤 부분은 경사가 매우 가파르고 주변으로는 초원과 숲으로 둘러 쌓여있다. 이 밭들에서 쥘리는 평이로운 해에는 서로 다른 떼루아 특질을 보유하고 있는 까이엔느(Cayenne), 앙 헤몽(En R mont), 시몬(Simone) 3가지 귀베를 만들어낸다. 포도 나무 평균 수령은 30-90년으로 포도밭은 철저하게 유기농법으로 경작되며 가파른 경사 때문에 100% 손으로 이뤄진다. 그녀는 최근 보졸레-빌라주(Beaujolais-Villages) 1헥타르, 몰랑-아-방(Moulin- -Vent) 1헥타르에 조금 못 미치는 면적을 매입하여 총 5헥타르의 포도밭을 보유하게 되었다.

양조장에서 쥘리는 지역 내 탐 생산자들과 같은 방식으로 와인을 빚는다. 전 송이(Whole Bunch)를 그대로 양조 통에 넣은 뒤 자연적으로 발효가 될 수 있게끔하며 저온 탄산 침용을 진행한다. 발효 과정으로 와서는

흐몽따주(Remontage; 펌핑 오버)나 피지아주(Pigeage; 편칭 다운)는 하지 않고 과실 그 자체로 발효가 진행되게 한다. 침용까지 끝난 뒤 껍질은 압착기로 옮겨져 저속으로, 그리고 굉장히 부드럽게 수시간에 걸쳐 압착이 진행된다. 또한 이 때 사용하는 압착기는 손으로 직접 압착하는 도구를 사용한다. 숙성은 오크 영향을 최소화하기 위해 오래 사용한 오크 통에 숙성하며 와인이 준비되었을 때 일체의 첨가물을 넣지 않고 병입한다.

모든 뛰어난 와인이 그렇듯 칠리의 와인 또한 설명하기 어려운 무언가가 있다. 굉장히 아름다운 아로마를 지녔으며 섬세하고 뛰어난 품질을 지닌 와인으로 탄생한다.

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

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