Domaine Marc Delienne

MARC DELIENNE
ARPAYÉ

35년간 금융 소프트웨어 산업에서 일을 하던 마크 들리엔느는 도멘 드 트레발롱(Domaine de Tr vallon)에서 1년간 와인 양조를 배운 뒤 2015년, 56살의 나이로 보졸레 지역에 와이너리를 매입했다. 총 14 헥타르의 포도밭을 소유하고 있으며 평균 수령은 40에서 85년이다. 그 중 13헥타르는 플러리(Fleurie) AOC이며 나머지 1헥타르는 보졸레 빌라주 AOC이다.

포도밭 매입 후 가장 처음으로 실시한 것이 유기농과 비오디나미 농법으로의 전환이었고 2018년 유기농 인증을 획득했으며 2020년 디미터 비오디나미 인증을 기다리고 있다. 포도밭에서의 일들은 굉장히 중요하다. 나무를 높게 길러 바람을 통해 밀듀 등의 병충해를 자연적으로 방지하며 포도밭 업무들(수형 관리, 에부르주나주(bourgeonnage; 소출량 제한과 남은 포도에 에너지를 집중시키는 중복 순 제거 작업) 등)은 가능한 한 가장 엄격한 기준으로 수행한다.

라 비뉴 데 푸(La Vigne des Fous) 뀌베의 포도가 자라는 리유-디 인 '라 마돈느(La Madone)'에서는 기계나 말로 인한 토양 압축을 최소화 하기 위하여 트러이(Treuil; 쟁기)라는 도구로 사람이 직접 경작하거나 경사가 높은 곳은 손으로 직접 곡괭이 질을 한다. 점진적으로 각 토양에 익숙해지며 더 맞는 일들을 실행해나가며 토양의 침식을 막고 토양 압축율을 줄여 토양이 숨 쉴 수 있게하여 토양 내 미생물들이 생존할 수 있게 환경을 조성해준다.

2016년과 2017년에 우박으로 인한 큰 피해 이후 마크 들리엔느는 “아르베이예(Arpay)”라는 네고시앙을 만들어 역시 유기농법으로 포도밭을 경작하는 친구가 가진 포도밭에서 직접 수확하고 가져온 포도를 도멘 와인들과 똑같이 양조하고 숙성하여 출시하고 있다.

수확 시 작은 바구니를 써 자연 압착되지 않게 주의를 기울이며 양조장으로 이동 해 진동 테이블 위에서 직접 손으로 엄격한 선별 과정을 거친다. 펌핑 다운(Pigeage)나 데레스따주(D lestage) 등의 과도한 추출 방식은 사용하지 않고 침용 또한 추출보단 우려내는 느낌으로 부드럽게 진행한다. 와인 양조시 첨가되는 것은 전혀 없으며 70hl 콘크리트 발효조에서 발효를 하고 필요시 소량 이산화황을 첨가하거나 전혀 사용하지 않는다.

각 뀌베와 각 빈티지는 이산화황의 영향을 받지 않기 때문에 그 자체의 특성을 표현해낸다. 그레타 꺄흐보(Greta Carbo), 라 비뉴 데 푸(La Vigne des Fous), 아 라 폴리(la Folie) 와인들은 탄산 침용 과정을 거치며 나머지 모리스(Maurice), 아발랑슈 드 프랭떵(Avalanche de Printemps), 아베이 로드(Abbaye Road), 삐에후(Pierreux)는 세미 탄산 침용 과정을 거쳤다/. 일반적으로 와인들은 3000리터 오크통(Foudre 푸드르)과 일부 600리터 오크통(Demi-Muids 드미-뮈드)에서 숙성되며 모리스와 아발랑슈 드 프랭떵은 콘크리트 탱크에서 숙성한다.

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

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