

Domaine de la Loue



오너인 까트린 아농(Catherine Hannoun)은 영화 제작자로 조나단 노시테르(Jonathan Nossiter) 감독의 영화 “몬도비노(Mondovino)” 제작하며 쥐라 지역과 이 지역 와인에 매료되었다. 그 때까지의 모든 커리어를 내려놓은 채 와인 양조를 배우기 위해 본(Beaune)에서 1년간 와인 양조 과정을 수료했다. 이후 아흐보아 근처, 뽀흐-레스네(Port-Lesney)라는 루(Loue) 강에 접해있는 마을에 포도밭을 매입하여 2009년부터 와인을 만들기 시작했다. 처음 포도를 재배할 때부터 유기농 방식으로 재배했고 와인 또한 자연적인 방식으로 양조해왔다. 또한 트랙터를 사용하는 대신 말과 당나귀만을 이용해 토양에 가해지는 충격을 최소화하여 토양이 숨을 쉴 수 있는 환경을 조성해주었다. 어린 시절부터 와인을 만들어온 것이 아니었기 때문에 그녀는 하루하루가 도전이었다고 한다. 매일 도전하고 좌절하며 개선하고 다시 시도하는 일들의 반복이었지만 이런 과정마저 즐기며 더 좋은 와인을 만들기 위해 계속 앞으로 나아갔다. 현재 그녀는 3헥타르의 밭을 경작하고 있으며 샤르도네(Chardonnay), 사바냥(Savagnin), 트루쏘(Trousseau)와 피노 누아(Pinot Noir) 품종을 키우고 있다. 2016년 새로운 저장고를 짓고 장인의 반열에 한걸음 더 다가갔다는 평가를 받고 있다.

비노쿠스는 2019년 처음 도멘 드 라 루의 와인들을 한국에 소개하기 시작했으며 현재 전통적인 샴페인 방식으로 탄생한 '라 뵐 블루(La Bulle Bleue)', 쉽게 찾아보기 어려운 피노 누아로 만든 로제 펫 낫인 '펫 낫 로제(Pet' Nat' Ros)', 샤르도네 품종으로 보알르(Voile; 효모막, 와인이 증발하는대로 두고 효모막이 형성되게 만들어

산화 캐릭터를 부여하는 방식) 방식으로 양조한 '르 블랑(Le Blanc)', 아호보아 뽕뿔랑(Arbois Pupillin)에서 만들어내는 까트린 아농의 시그니처 와인인 '사바냥', 피노 누아로 만든 레드 와인 '라 브뤼트 피노(La Brute Pinot)' 그리고 마지막으로 또 다른 피노 누아 꺨베인 '꺨베 꺨레멍스(Cuv e Clemence)'를 한국에 소개하고 있다.

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

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