

샤블리 그랑 크뤼 '보데지르'

Jean Paul & Benoit Droin Chablis Grand Cru 'Vaudesir'



하브노, 도비싸와 함께 3대 샤블리 메이커

#장폴에브노아드루앵 #샤블리 #샤블리3대생산자 #부르고뉴 #샤르도네
#화이트와인 #굴 #해산물 #그랑크뤼 #보데지르

브랜드 [장폴 에 브노아 드루앵 \(Jean Paul & Benoit Droin\)](#)

지역 프랑스 > 부르고뉴 > 샤블리 > [그랑 크뤼 '보데지르'](#)

품종 [샤르도네 \(Chardonnay\)](#)

등급 AOC Chablis Grand Cru

종류 화이트 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 13%



품종블렌딩

[샤르도네 \(Chardonnay\)](#) 100%



테루아

"총 1.0491헥타르의 면적에서 원형경기장 같은 형태의 포도밭으로 남향과 북향 경사면에서 자란 포도를 사용해 만든 와인이다. 포도나무 평균 수령은 35년이다."

열은 색상의 얇은 토양으로 심토에 키메리지만 기의 석회암-이회암 토양이다. 경사면은 상대적으로 급한편이다."

재배

"인공적인 화합물을 쓰지 않고 자연과의 균형을 중요시한다.
정기적인 흙 숙아내기로 토양이 지속적으로 숨 쉴 수 있게 한다."

양조

프누마틱 압착기로 저속으로 부드럽게 압착. 15°C 온도에 12-24시간 보관 후 [데부르바주](#)(D bourbage; 디캔팅) 작업. 스테인리스 스틸 탱크로 옮겨 야생 효모로 온도를 올려가며 발효. 절산발효 후 8-10개월 뒤 블렌딩 (구획 간). 청징은 필요시에만 진행하며 약한 필터링 후 병입

노트

어쩌면 가장 섬세하고 우아한 와인이다. 코에서 헤이즐넛과 구운 아몬드 등의 풍미로 표현력이 굉장히 좋다. 혀에서의 첫 느낌은 정제되었으며 풍성한 풍미가 그대로 다 느껴진다. 바디감이 묵직하지만 섬세하며 잘 정제된 산도가 균형을 이룬다. 시간이 지나며 흑연과 부싯돌 풍미와 함께 미네랄리티가 서서히 모습을 드러내며 피니시로 가며 산도 구조감이 더해져 입 안에서 짹짹한 테이스트와 함께 향신료의 스파이시함을 더해 입안을 가득 감싸안는다.

페어링

보테지르의 섬세하고 순수함은 관자 요리와 가자미 혹은 아귀와 같은 고급 어류 요리와 잘 어울린다.

어워드

"Robert Parker 92/100 (2009 vintage)
Robert Parker 94/100 (2010 vintage)"

