

콩드리유 '레 샤틀리에'

Yves Cuilleron Condrieu 'Les Chailllets'



가장 오래된 밭으로만 선정한 콩드리유

#북부론 #이브귀에롱 #비오니에 #선구자 #콩드리유 #레샤틀리에 #화이트와인 #올드바인

브랜드 [이브 귀에롱 \(Yves Cuilleron\)](#)지역 프랑스 > [발레 뒤론](#) > [북부론](#) > [콩드리유](#)품종 [비오니에 \(Viognier\)](#)

등급 AOC Condrieu

종류 화이트 와인 용량 750ml

당도 드라이 알코올 13%



품종블렌딩

[비오니에 \(Viognier\)](#) 100%

테루아

이브 귀에롱이 가진 콩드리유 포도 밭 중 가장 오래되고 좋은 밭에서 자란 포도만 선별한다. 대부분 샤바네(Chavanay) 마을의 남향/남동향 경사의 포도밭이며 토양은 백운모 함량이 높은 화강암질로 이루어져있다. '레 샤틀리에'는 리유디가 아닌 귀베 이름이다.



재배

헥타르 당 8,000-10,000그루의 고밀도 재식을 하며 살충제와 제초제는 일절 사용하지 않고 기후에 따라 여러가지 관리 작업을 한다. 유기농으로만 된 비료를 아주 소량 뿌려 토양의 균형을 잡는 등의 관리를 한다. 수확량 관리를 위해 에퍼이야주(ffeuillage; 잎사귀 제거)와 그린 하베스트를 통해 남은 송이의 최적 성숙도를 달성한다. 봄에 에부르주나주(Ebourgeonnage; 중복 순 제거)를 통해 남은 과실에 에너지를 집중한다.

양조

포도 수확은 100% 손으로 이뤄진다. 양조장에서 세밀한 선별 과정을 거친 뒤 **데부르바주**(D bourbage; 포도에 묻은 흙 등을 깨끗한 주스로부터 분리하는 작업)작업을 한다. 야생 효모를 그대로 사용하여 오크통에서 알코올 발효와 젖산 발효를 진행한다. 오크통에 9개월간 썬띠하주(Soutirage; 랙킹) 없이 미세효모와 함께 숙성하며 바또나주(Batonnage; 앙금 젓기)를 한다. 연 평균 17,000병 생산.

노트

굉장히 풍성하며 복합미가 뛰어난 와인이다. 코에서는 잘 말린 노란 핵과류 과실의 풍미와 바이올렛과 꿀 풍미가 균형을 이룬다. 입에서도 풍성함과 복합미를 느낄 수 있고 길게 이어지는 페루아에서 기인한 풍성한 미네랄리티의 순수한 피니시를 즐길 수 있다.

페어링

갑각류나 섬세하게 조리한 생선 요리와 잘 어울린다.

서비스

첫 3-4년은 과실의 풍미를 즐기기에 좋고 이후 숙성이 되며 2차 향을 즐길 수 있다.

어워드

95'_WS 98 / 09'_WS 94 / 10'_WS 95

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

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