

## 라 크로아제 데 슈낭


Eric Morgat La Crois e des Chenins



## 슈낭 블랑의 그랑 크뤼를 꿈꾸다

#에릭모르가 #슈낭블랑 #그랑크뤼

|     |                                      |     |       |
|-----|--------------------------------------|-----|-------|
| 브랜드 | <a href="#">에릭 모르가(Eric Morgat)</a>  |     |       |
| 지역  | 프랑스 > 루아르 벨리 > 앙주-소뮈르 > 앙주           |     |       |
| 품종  | <a href="#">슈낭 블랑 (Chenin Blanc)</a> |     |       |
| 등급  | Anjou AOC                            |     |       |
| 종류  | 화이트 와인                               | 용량  | 750ml |
| 당도  | 드라이                                  | 알코올 | %     |

 품종블렌딩[슈낭 블랑 \(Chenin Blanc\)](#) 100% 떼루아

에릭이 소유한 각 떼루아는 각자의 특징이 있고 와인들이 보기 드문 복합적인 구조감을 지닐 수 있게 한다. 화산토(특히 리투스(Litus) 귀베를 만드는 레이용 강 둔덕에 햇볕을 잘 받는다)는 힘과 짭짤한 특징을 부여한다. 호슈-오-무안(Roche-aux-Moines) 떼루아는 입안에서 깊은 깊이감과 거의 탄력하다고 느낄 수 있는 구조감을 부여한다. 끌로 세르또(Clos Serteaux)의 사암이 포함된 편암은 짭짤한 느낌과 함께 자몽이나 금귤의 껍질 풍미를 드러낸다. 동향의 라 삐에르 베슈렐(la Pierre B cherelle)은 아주 뛰어난 산도와 신선함을 부여한다.



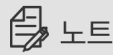
## 재배

유기농 방식으로 재배(인증기관 : CERTIPAQ)



## 양조

이러한 각 구획의 특수성과 와인의 정제된 균형감을 강조하기 위해 에릭은 각 구획 별로 수확한 포도를 구분하여 오크 통에 숙성한다. 2019년 3월에는 병입하기 전에 모든 포도를 신중하게 블렌딩하여 추가 1년 숙성을 더 거쳤는데 이 꺾베가 바로 《라 크로아제 데 슈낭》이며 아주 뛰어난 밀도감을 지닌 와인이 탄생했다.



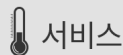
## 노트

사브니에르 언덕에 2017년 4월 26일과 27일에 최악의 서리가 내렸고 거의 모든 수확량이 손해를 봤다. 에릭은 의기소침하지 않고 하나의 아이디어를 발전시켰다. 서리로부터 살아남은 포도들을 한군데 모아 와인을 만들면 독특하면서도 도멘의 모든 페루아를 그대로 담고 있는 와인이 탄생하지 않을까? 그렇게 태어난 것이 아주 집중도 높은 양주 불량인 《라 크로아제 데 슈낭(La crois e des chenins)》이다. 향에서는 젖은 암석과 자몽, 배, 핵과류와 꽃 풍미가 느껴진다. 풍성하면서도 정확성이 돋보이는 와인이다. 첫 시작은 매끈한 질감으로 시작해 버터 뉘앙스와 이후로 신선한 과실 풍미를 잘 드러낸다. 황금빛 사과, 배, 복숭아 그리고 이국적인 자몽과 파인애플 풍미로 나아간다. 분명한 미네랄 노트와 젖은 돌, 백악질의 느낌도 있다. 와인이 열릴수록 꽃의 풍미가 더해지는데 아카시아와 신선한 선모(salsifis) 노트가 느껴진다. 피니시에서 흰색 과실과 소금을 뿌린 레몬 잼, 자몽 껍질의 풍미로 발전해가며 길게 이어지는 길이감이 인상적이다. 피니시에 가까울수록 품질 높은 산도가 특징적인 와인이다.



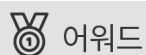
## 페어링

구운 아스파라거스가 들어간 히드 보(Ris de Veau), 크림 소스로 데친 시금치를 곁들인 농어 버터 구이와 잘 어울린다.



## 서비스

다른 에릭 모르가의 와인들처럼 《라 크로아제 데 슈낭》은 숙성 잠재력이 높은 와인이다. 최소 3-4년은 숙성 후 마시는 것을 권장한다. 시음적기는 2022-2030년 사이. 음용 온도는 11-12°C. 충분한 병 브리딩 권장(최소 2시간)



## 어워드

---

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

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