

# GRANDS VINS DE CHABLIS

# La Meulière

Nicolas & Vincent LAROCHE

VIGNERONS à FLEYS



프랑스의 와인 원산지명 표시체제인 AOC(Appellation d'Origine Contrôlée)에 따라 원산지의 이름을 붙인 샤블리(Chablis) 와인은 의심의 여지 없이 세계에서 가장 사랑 받는 백포도주입니다.

녹색이 감도는 매혹적인 황금빛이 나며 샤르도네(Chardonnay)라는 이름의 와인으로 출시됩니다.

샤블리는 파리와 디종(Dijon)의 중간에 위치한 욘(Yonne)지방의 부르고뉴(Bourgogne)에서 생산됩니다.

## 일일이 손으로 수확한 포도를 이용한 체계적인 생산



우리 모두는 사전에 빈틈없이 계획된 와인 생산에 참여하고 있고 이 과정은 매우 엄격하고 까다롭게 진행됩니다.

천연의 컨트롤 메커니즘을 이용한 한정 생산, 포도나무의 잎자루에 맞는 효과적인 유기농 비료 사용, 포도가 자라는 토양의 영양 성분에 대한 적절한 통제와 균형, 과도한 제초제 사용 자제, 불필요한 잡초 제거, 정성이 가득한 노동 이외에도 숙련된 솜씨가 추가되어 천연의 맛이 그대로 살아 있는 수제 와인을 생산해 냅니다.

우리의 포도원은 쓰랭(Serein)강 상부 지역의 아름다운 언덕에 자리잡고 있으며 이 곳의 풍부한 햇빛은 우수한 와인 생산의 핵심 요소가 됩니다.

오늘날에도 포도 수확은 완전히 손으로 이루어 지고 있으며, 부모로부터 자식에게 전해지는 전통적인 방식과 새로운 첨단 장비가 조화를 이룬 와인 제조 및 숙성으로 와인의 새로운 매력을 발견하고 고유의 맛을 한결 풍부하게 합니다.

우리는 미래 세대가 누릴 유산과 소중한 땅에 대한 가치를 보호하고자 친환경적인 작업 방식을 고수하고 있으며 이를 통하여 품질을 포함한 모든 면에서 앞서가는 와인을 생산하고 있습니다.

## 와인 생산, 노하우의 전수 그리고 현대화

1994년부터 Nicolas Laroche가 총 지휘를 담당하고 있는 전통적 수제 와인 생산 방식과 노하우는 19세기 말부터 LAROCHE 가문에게 전해져 내려온 비법에 기초한 것입니다.

와인 생산은 포도원에서 건강하게 잘 익은 포도를 수확하는 것으로부터 시작합니다.

수작업으로 이루어지는 포도 수확은 친환경적인 와인 생산을 가능하게 해 줍니다. 이렇게 수확한 포도는 공압을 이용하는 포도즙 압착기로, 기본 압력 정도에 해당하는 약한 압력을 가하여 포도가 분쇄되거나 또는 산화되는 것을 방지하면서 포도의 진한 즙을 완벽하게 짜 냅니다. 이 즙은 오후 1시부터 3시까지 그대로 두어 과피의 성질 중 일부가 즙에 우러 나게 하여 독특한 부르고뉴 와인의 맛을 부여합니다. 알코올 발효는 18°C로 일정하게 온도가 유지되는 저장통에서 이루어지며 이후 자연적인 발효가 일어나도록 합니다. 발효가 끝나면 숙성 과정이 진행됩니다. 타르타르 산 침전물은 진자 교반기(pendular agitator)를 이용하여 -3°C에서 천천히 숙성하여 일조량이 많은 지방에서 생산되는 포도의 깊은 맛이 충분히 우러 나올 수 있게 합니다. 마지막으로 숙성된 와인을 병에 담기 전 미세한 잔여물까지 제거하는 여과 작업을 실시합니다.

샤블리 와인은 모두 샤블리 가 소유의 포도원에서 생산되어 천연의 매혹적인 맛을 자랑하며 모든 와인병에는 LAROCHE 가의 상징이 아름답게 장식되어 있습니다. 현대적인 와인 생산 기술과 장비, 그리고 몇 세대를 거쳐 전수되어 온 노하우가 결합하여 오늘날 우리는 프랑스는 물론 유럽 어디에서도 인정받는 샤블리 와인을 생산하고 있습니다.



## **PETIT CHABLIS AND CHABLIS**

10°- 12° 사이에서 최상의 맛을 내는 샤블리는 식전 술인 아페르티프 용으로 적합하며 조개, 굴, 홍합 등의 요리되었거나 날 것의 해산물과 잘 어울립니다.

또한 햄이나 연한 고기, 흰살코기 및 치즈와도 궁합이 잘 맞습니다. 가볍고 부담스럽지 않은 와인으로 식후에 친구들과 함께 가볍게 한 잔하기에도 더없이 좋습니다.

### **1/샤블리- Chablis**

우리의 와인은 키메리지엔(Kimméridgien) 토양이 특색인 아길로 캘카르(argilo-calcaire) 언덕에서 생산됩니다.

이 와인은 풍부한 미네랄 성분이 특징이며 산뜻하고 매력적인 과일향을 즐기실 수 있습니다. 여기에 녹색을 띤 연한 황금빛이 더해져 눈과 입을 동시에 즐겁게 해 주는 와인입니다. 산뜻하고 매혹적인 이 와인은 바로 지금 맛보세요...

14,70 헥타 - 94 800 병 생산

### **2/샤블리 빌 빈 큐베 « 쉐의 꽃 » - Chablis Vieilles Vignes "Cuvée Fleurs de Chêne"**

우리의 포도밭은 약 40년 정도의 역사를 가지고 있습니다. 여기에서 샤블리 와인의 특징인 미네랄 성분 및 오크통과 완벽히 조화된 깊은 맛이 탄생합니다. 이 와인은 포도원에서 15-18개월 정도의 블렌드 기간을 거칩니다. 이 후 18개월에서 5년의 숙성을 거쳐 완벽한 와인맛을 만나실 수 있습니다.

0.65 헥타 - 5 000 병 생산



## CHABLIS PREMIERS CRUS

이 와인은 입에 오랜 여운이 남는 깊은 맛이 특징이며 산뜻한 과일향도 함께 가지고 있으며 3에서 10년 또는 12년 동안 보관시켜 완전히 숙성시킵니다.

이는 조개류 및 소스를 사용한 생선 요리와 놀랄 만큼 완벽하게 어우러지는 맛을 자랑합니다.

보다 클래식한 방법으로 와인을 즐기고 싶으시면 포아그라 혹은 다른 고급 요리에 와인을 함께 곁들이실 수도 있습니다.

### 샤블리 프리미에 크뤼 레 포르뉴- Chablis 1er Cru Les Fourneaux

남부/남동부에서 생산되는 와인으로 이 지역은 경사진 지형과 연중 풍부한 일조량으로 유명합니다. 이러한 풍부한 일조량 덕택에 이 지방의 포도는 보다 빨리 익습니다. 반감게도 이 프리미어 크뤼 와인은 빠른 시간 내에 숙성됩니다 (2년 내). 플로럴 향을 가지고 있으며 밀리유(Milieu) 산이 가진 섬세한 자연의 맛을 선사합니다. 발효 기간이 다른 와인에 비해 길며 가격 또한 매우 고가인 최상급 와인입니다. 여러분의 마음까지 사로잡는 매혹적인 와인을 만나보세요.

2 헥타 - 15 000 병 생산

### 샤블리 프리미에 크뤼(Chablis Premier Cru Vaucoupin)

원산지는 남동부입니다. 이 지역의 토양은 키메리지엔 층이 대부분이며 미네랄 성분을 다량 포함하고 있습니다.

보통 샤블리 와인을 순수하게 즐기고 싶으신 분 또는 시음 경험이 많지 않은 분께 적합합니다

다른 샤블리 와인보다 더욱 부드럽고 붉은 빛을 많이 띠며 입 안에서 오래 남는 산뜻한 맛이 일품입니다. 있습니다.

취향에 따라 바닐라향, 아니스(aniseed)향 또는 리코리스(licorice) 향이 첨가된 제품도 맛보실 수

0.55 헥타 - 4 000 병 생산

### 샤블리 프리미에 크뤼 포송(Chablis Premier Cru Fourchaume)

그랑 크뤼(Grands Crus) 지역의 왼쪽에서 생산되는 이 와인은 남동쪽의 풍부한 햇볕을 가득 머금고 있습니다.

원료가 되는 포도는 푸른색 빛을 띄는 토양 위에서 재배되며 이는 매우 부드럽고 오일리한 와인을 빚어 냅니다.

여러가지 맛이 혼합된 미묘한 맛을 가진 이 와인은 특히 양고기나 버섯과 잘 어울리며 특히 저장 후 5년이 지났을 때 최상의 맛을 냅니다.

0.28 헥타- 2,000 병 생산

### 샤블리 프리미어 크뤼 몽트 드 밀리유 - Chablis Premier Cru Mont de Milieu

토네르 (Tonnerre) 산맥에 위치한 밀리유 (Milieu)산은 약 35-60년 된 6 개의 와인이 생산되고 있습니다. 풍부하고 깊은 맛과 오일리한 느낌, 여기에 산뜻한 과일 맛까지 두루 갖춘 와인입니다. 높은 온도와 풍부한 일조량을 가진 광활한 남부 지방은 우수한 품질의 와인을 약속합니다. 특히 부드러운 맛과 강렬한 맛이 조화가 특색입니다. 꼭 한번 직접 맛보세요!

5.5 헥타 - 18,200 병 생산

