

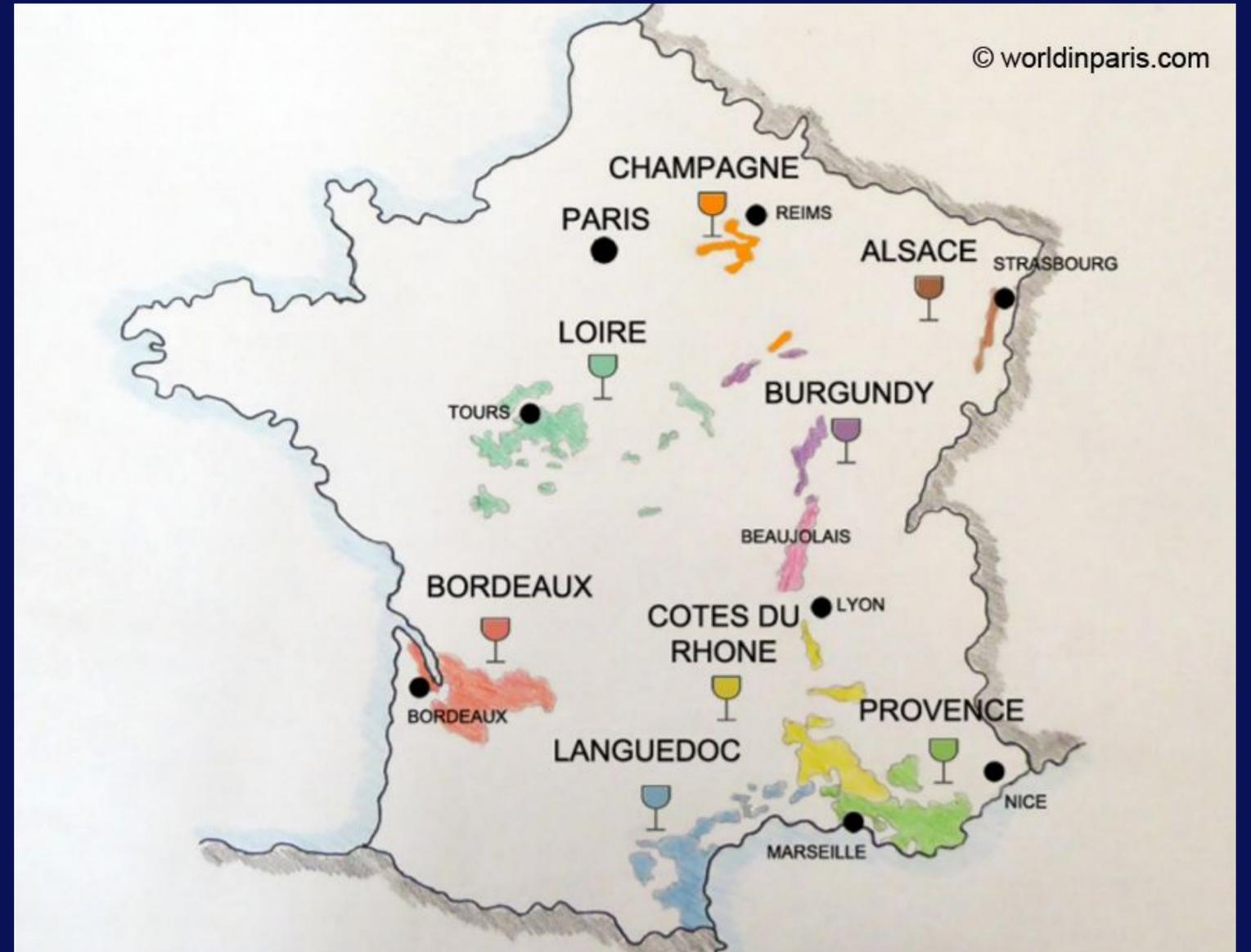
김상미

프랑스 와인

#1 보르도 와인

보르도(BORDEAUX)

- 로마가 와인산지로 개척한 곳
- 프랑스 남서부에 위치
- 서안해양성 기후
- 대서양의 영향으로 비교적 비가 많이 오고 습한 편
→ 포도를 기르기에 최적의 환경은 아님
- 적포도 재배 비율: 메를로(Merlot) 66%, 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon) 22.5%, 카베르네 프랑(Cabernet Franc) 9.5%, 기타 2%
- 백포도 재배 비율: 세미용(Semillon) 47%, 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc) 45%, 뮈스카델(Muscadelle) 5%, 기타 2%



보르도 와인의 역사

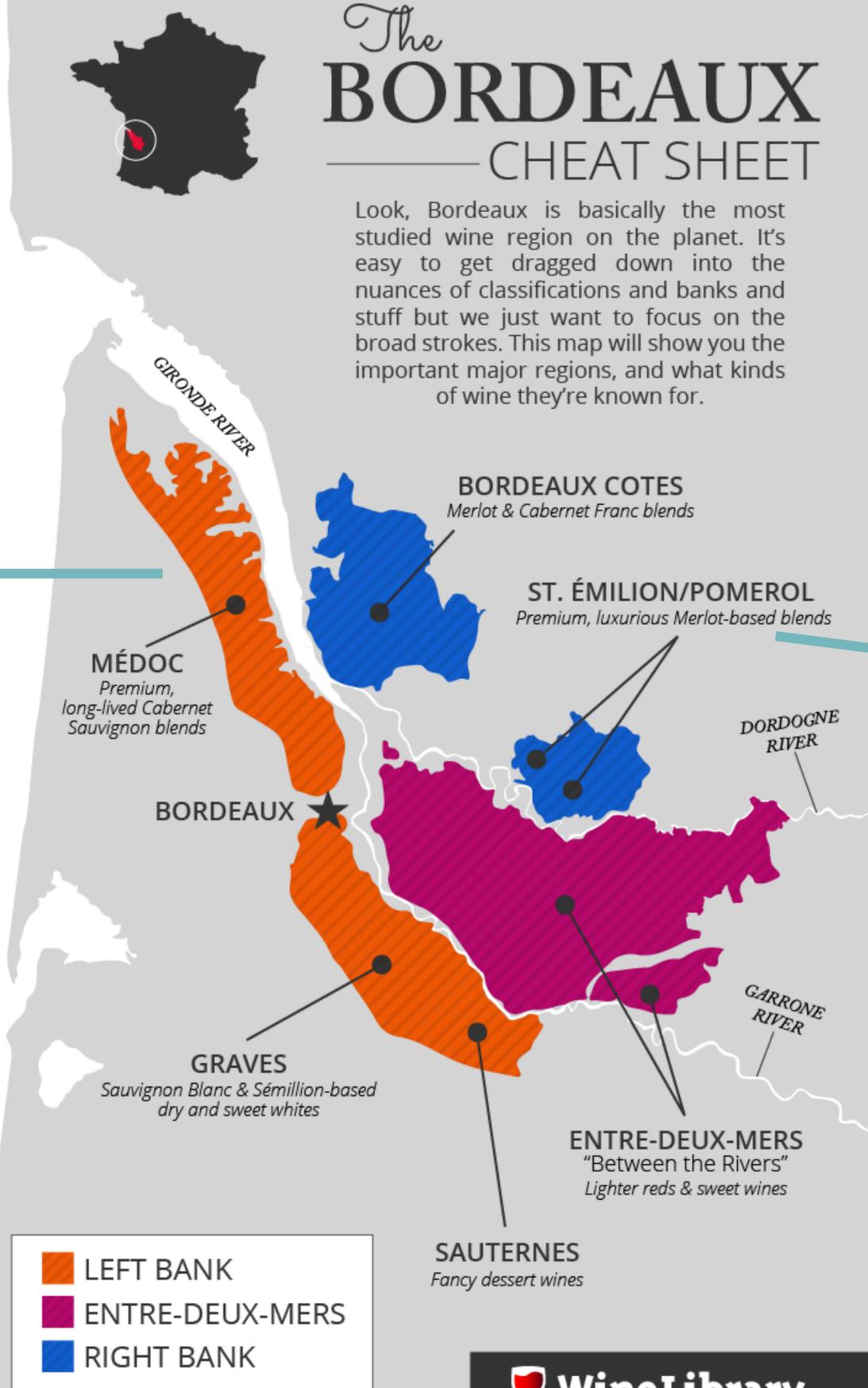
- 아키텐의 엘리노어가 헨리 플란타저넷과 결혼하면서 (1152년) 보르도는 300년 이상 잉글랜드가 소유하게 됨
- 이는 이후 백년 전쟁(1337~1453)의 발단이 됨
- 백년전쟁 이후 프랑스와 영국의 무역분쟁은 스페인과 포르투갈 등 새로운 와인산지 개척의 원인으로 작용
- 17세기에 네덜란드인이 메독(Medoc) 개척
- 이때 카베르네 소비뇽도 등장
- 신대륙에서 들어온 새로운 음료가 시장 장악
- 보르도는 와인 고급화의 길을 걷게 됨



The BORDEAUX

CHEAT SHEET

Look, Bordeaux is basically the most studied wine region on the planet. It's easy to get dragged down into the nuances of classifications and banks and stuff but we just want to focus on the broad strokes. This map will show you the important major regions, and what kinds of wine they're known for.



“메독”

자갈 위주의 땅
카베르네 소비뇽을 위주로
메를로와 카베르네 프랑,
프티베르도를 섞어
와인을 만듦
(레드 와인만 허용)

“생테밀리옹”

석회암 기반의 진흙 땅
메를로를 위주로
카베르네 프랑과
카베르네 소비뇽을 섞어 만듦
(레드 와인만 허용)

카베르네 소비뇽

(이미지 출처: bordeaux.com)

- 17세기에 카베르네 프랑과 소비뇽 블랑의 우연한 접목으로 탄생
- 진한 색상, 강한 타닌, 높은 산도
- 검은 과일(블랙커런트, 블랙 체리), 채소 (풋고추, 민트, 향나무)
- 오크 숙성 - 타닌을 부드럽게 하고 향미를 다채롭게 함 (연기, 바닐라, 커피향이 더해짐)
- 숙성 잠재력이 길고 오랜 병숙성에 적합함
- 늦게 익는 품종
- 온화하거나 더운 기후에 적합 - 더운 기후에서 생산된 카베르네 소비뇽은 더 묵직하고, 타닌이 더 부드럽고, 검은 체리향이 더 많이 나며, 채소향이 적음



메를로

(이미지 출처: bordeaux.com)

- 일찍 익는 품종
- 약한 타닌, 낮은 산도, 묵직함(풀 바디), 높은 알콜
- 더운 지방 - (과숙한) 검은 과일 (블랙베리, 검은 자두, 블랙체리)
- 촉거나 온화한 지방 - 붉은 과일 (딸기, 붉은 베리류, 자두), 향나무, 산도와 타닌이 조금 더 느껴짐
- 오크 숙성에 잘 맞춤 - 향신료, 바닐라, 커피향이 더해짐



카베르네 소비뇽 & 메를로 - 음식과의 조화

카베르네 소비뇽

육질이 두툽한 음식

매운 음식은 피하는 게 좋다
- 강한 타닌은 매운 맛을 배가시킴

소고기 구이(스테이크, 로스구이)
갈비찜

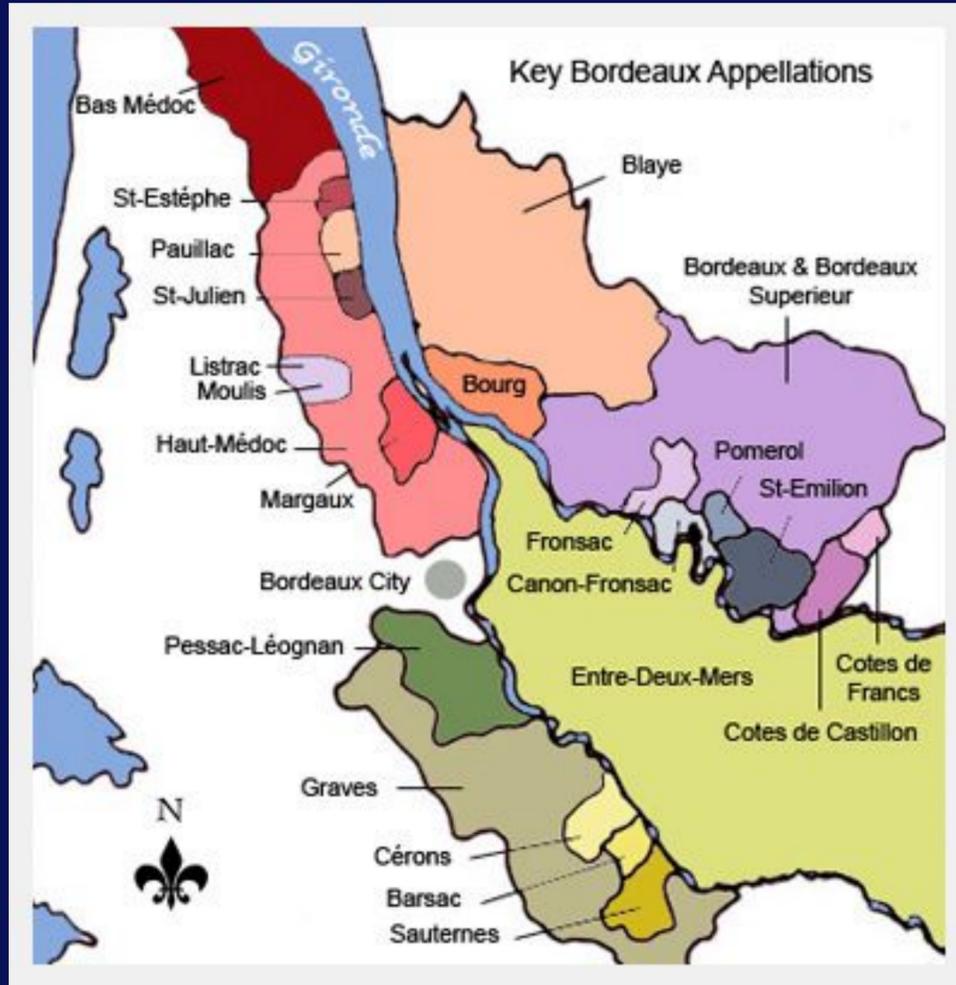
메를로

육질이 적당한 음식

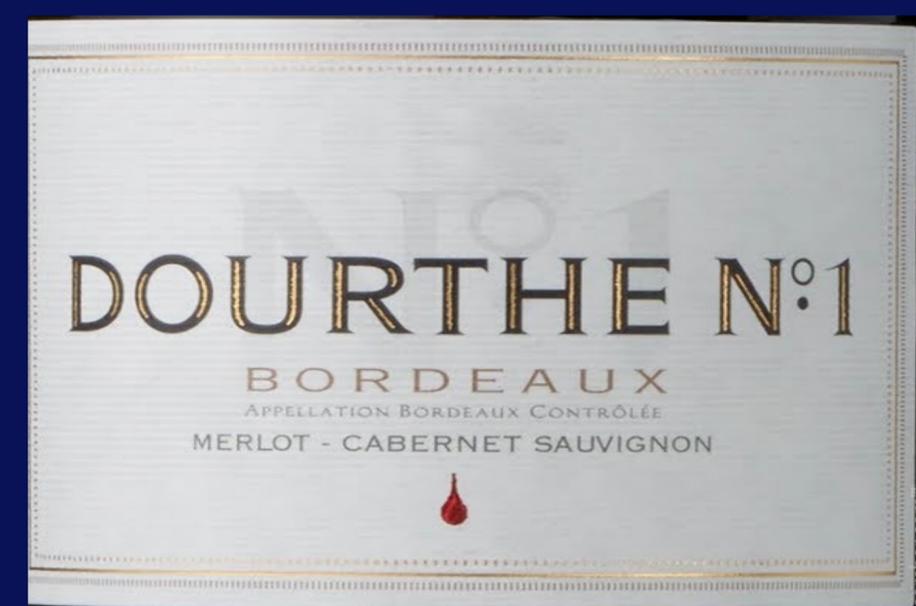
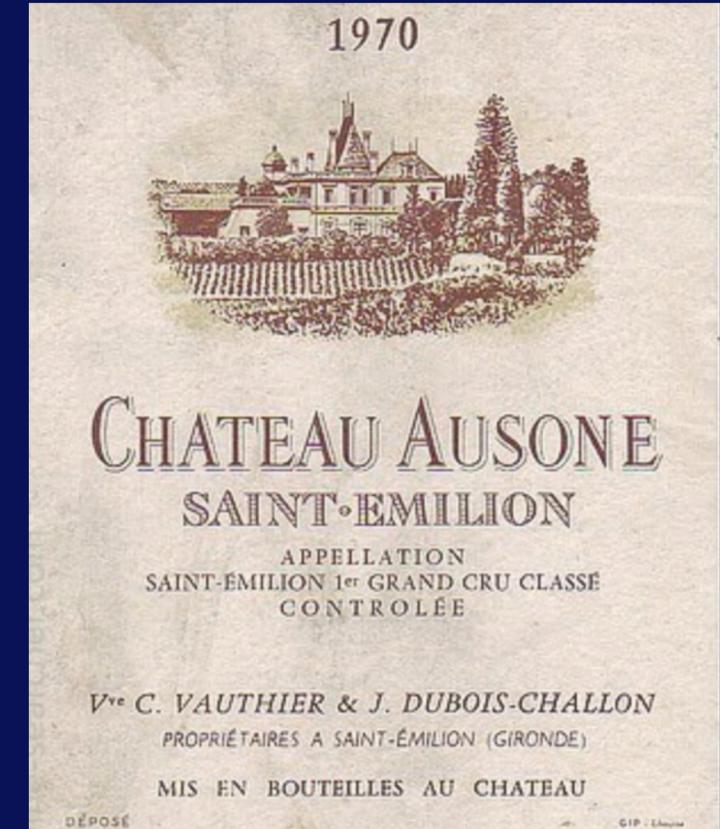
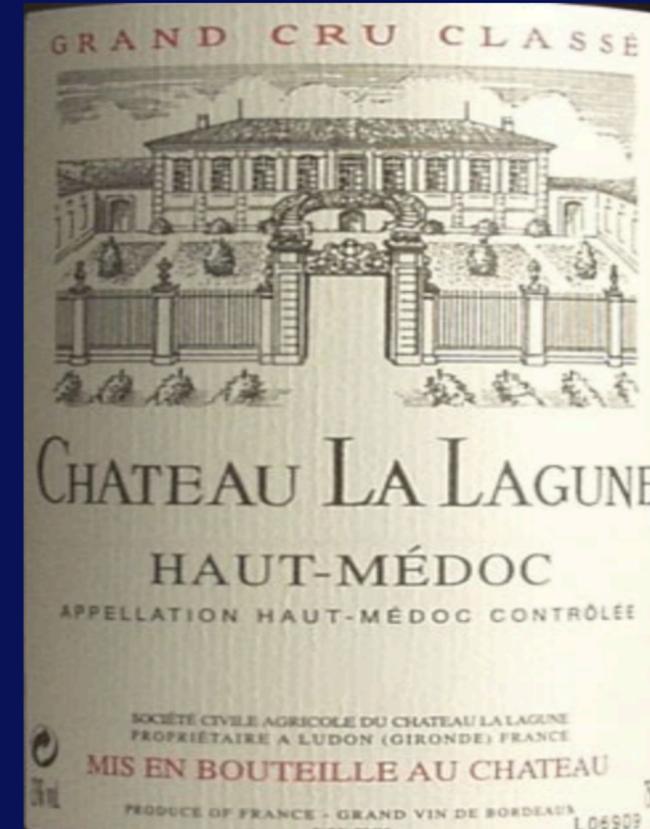
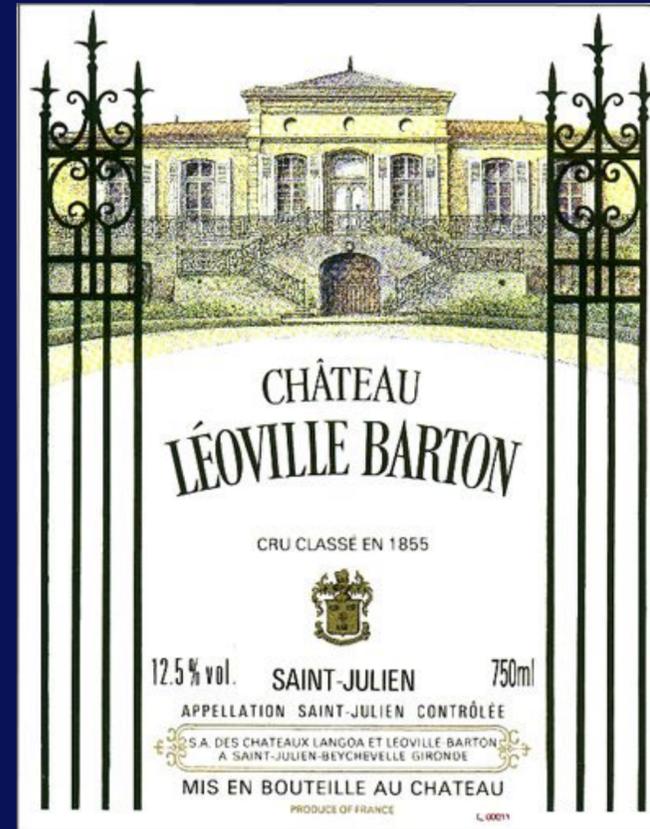
타닌이 덜 하므로 약간의
고추장/된장 양념과도 잘 어울림

돼지고기, 닭고기 구이
소/돼지 불고기, 주물럭
닭볶음탕, 닭찜

보르도 와인 레이블



(지도 출처: winelibrary.com)

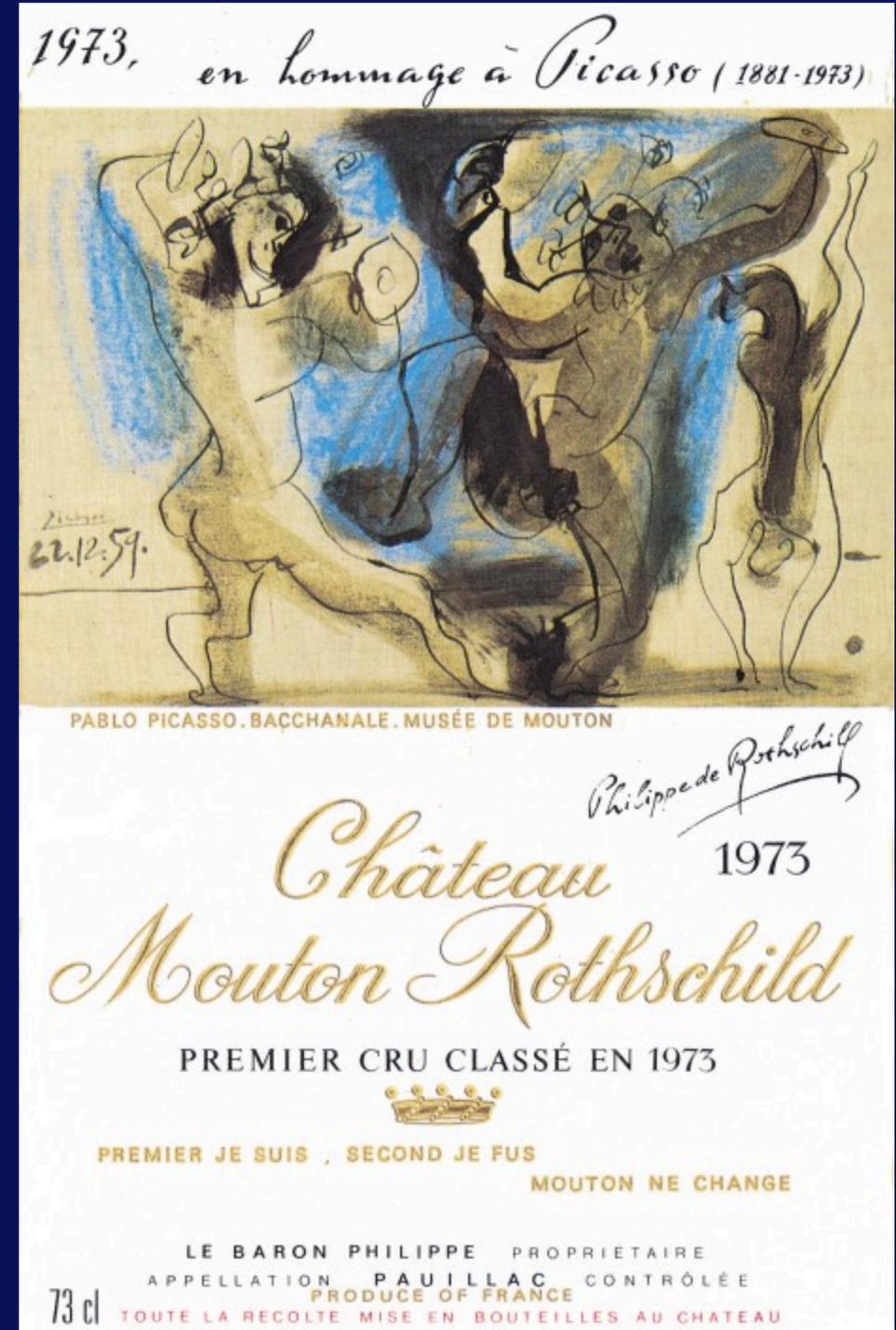


1855 BORDEAUX(MEDOC) CLASSIFICATION

구분	레드 와인	화이트 와인
Superior	X	Chateau d'Yquem
1등급	Chateau Lafite Rothschild Chateau Latour Chateau Margaux Chateau Haut-Brion Chateau Mouton Rothschild	Chateau Coutet 외 10개
2등급	Chateau Leoville-Las Cases 외 13개	Chateau de Myrat 외 15개
3등급	Chateau Palmer 14개	없음
4등급	Chateau Talbot 외 9개	없음
5등급	Chateau Cantemerle 외 17개	없음

변화가 없는 1855 등급

- 1973년 샤토 무통 로실드가 2등급에서 1등급으로 올라선 것 외에는 변화가 없음
- 샤토에게 주어지는 등급
→ 밭, 사람 등이 변해도 와인의 등급은 그대로
- 1855년 이후 설립된 샤토는 등급에 들어가지 못함
- 1855 등급은 화석? → 많은 비평가들의 비판
- 크뤼 부르주아(Cru Bourgeois) 등급 신설
- 매년 출품한 와인을 심사해 크뤼 부르주아 등급 부여

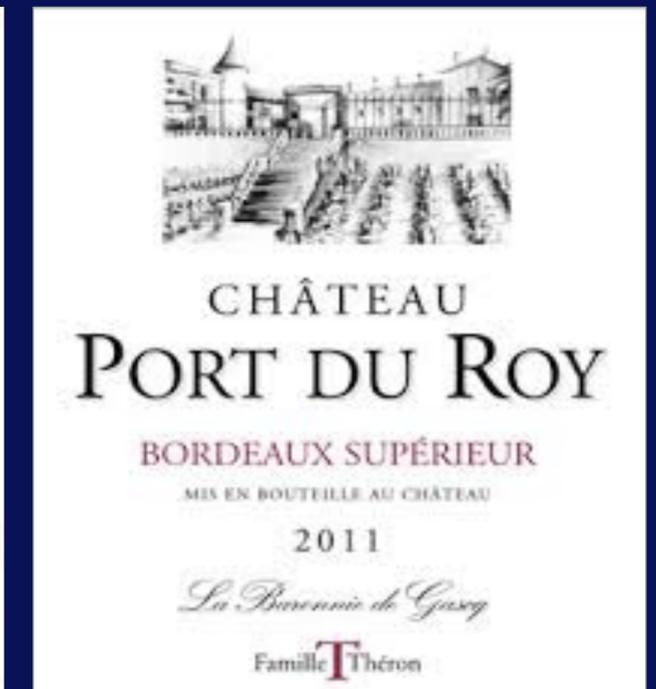
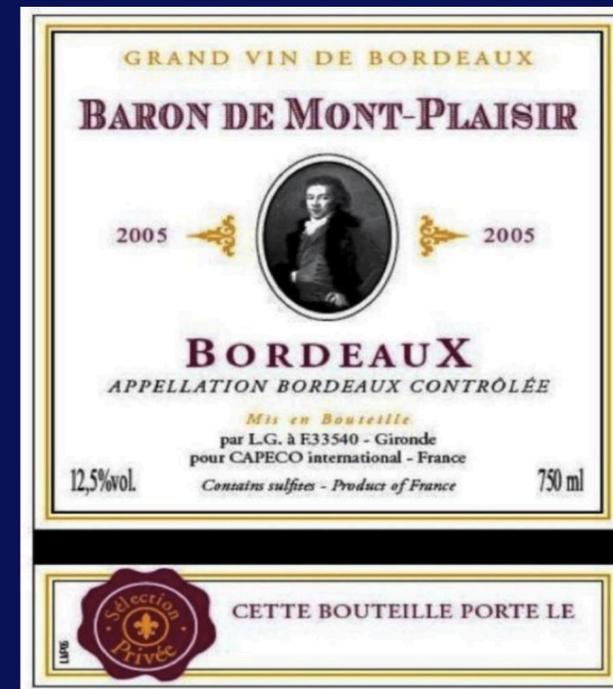
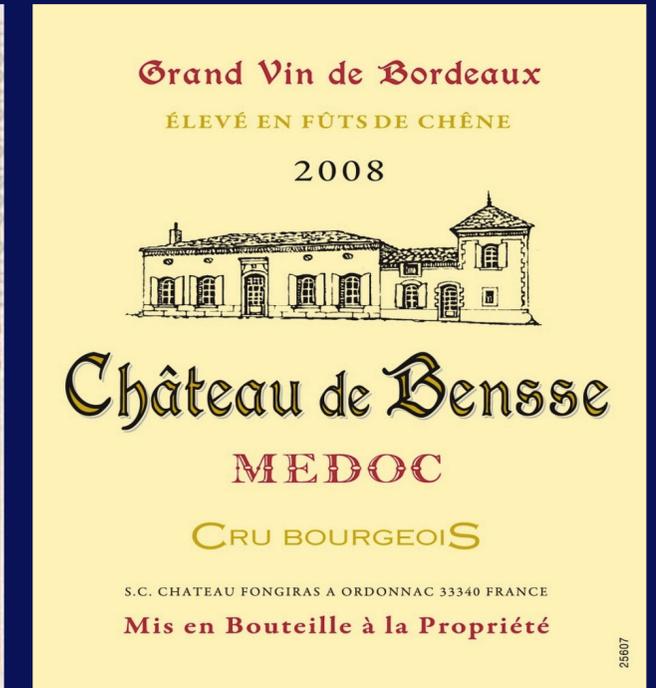
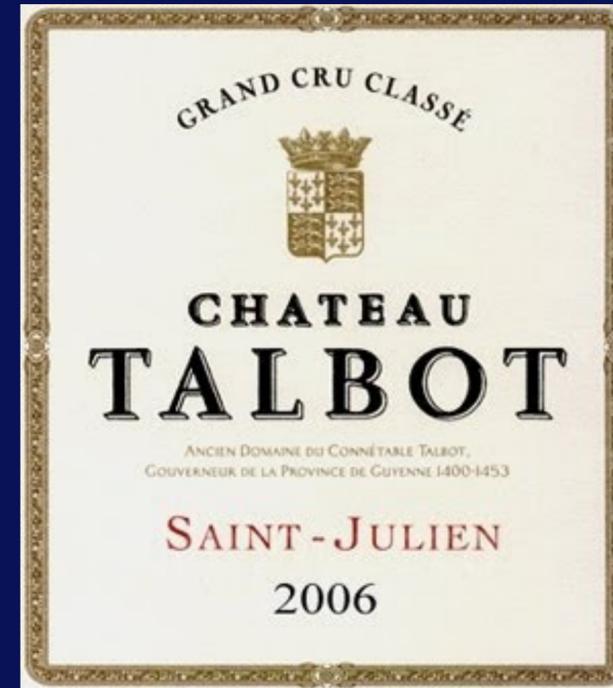


메독 와인 등급

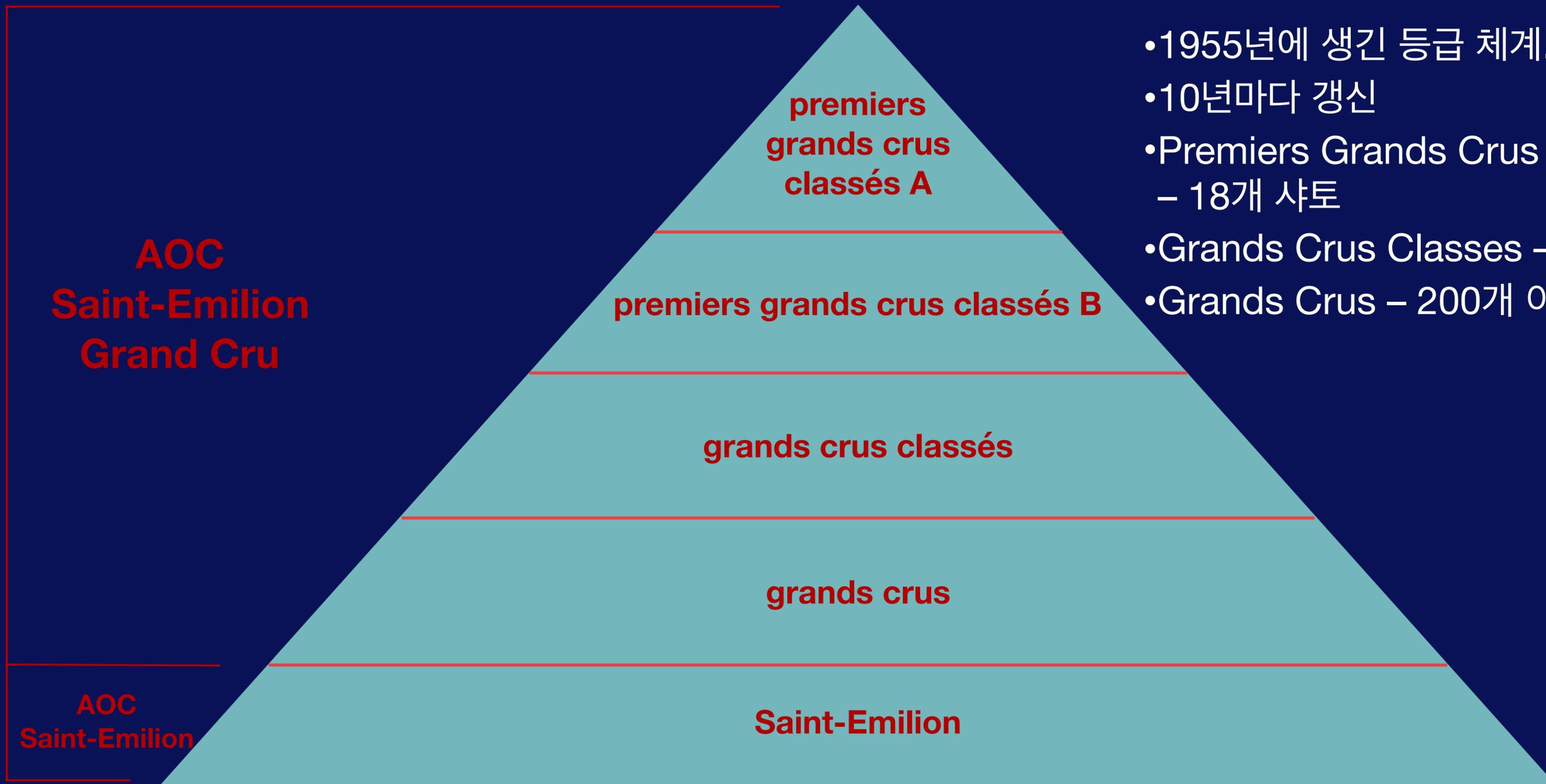
Bordeaux (Medoc)
1855 classification
(불변)

Cru Bourgeois
(와인 기준, 매년 선정)
2018년 빈티지부터
Cru Bourgeois,
Cru Bourgeois
Superieur,
Cru Bourgeois
Exceptionnel로
샤토 등급을 나누며
5년마다 갱신 예정

Bordeaux / Bordeaux Superieur

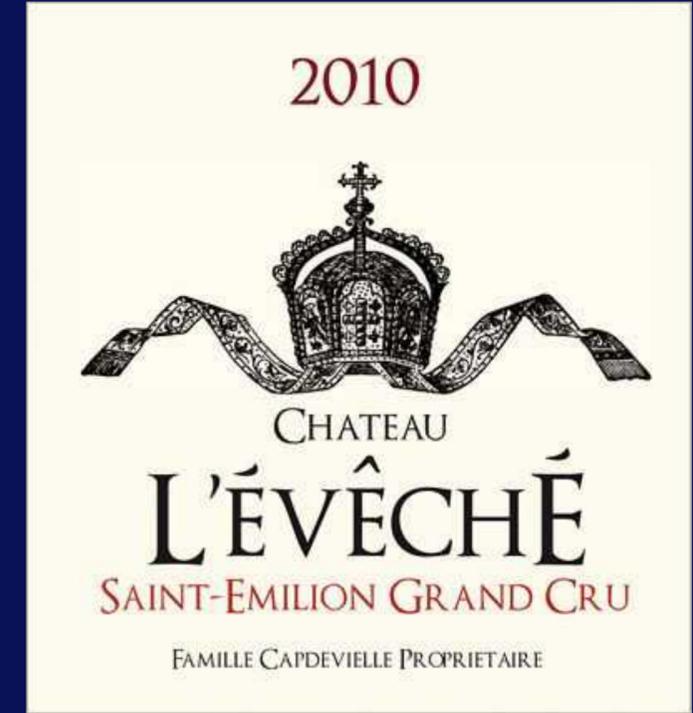
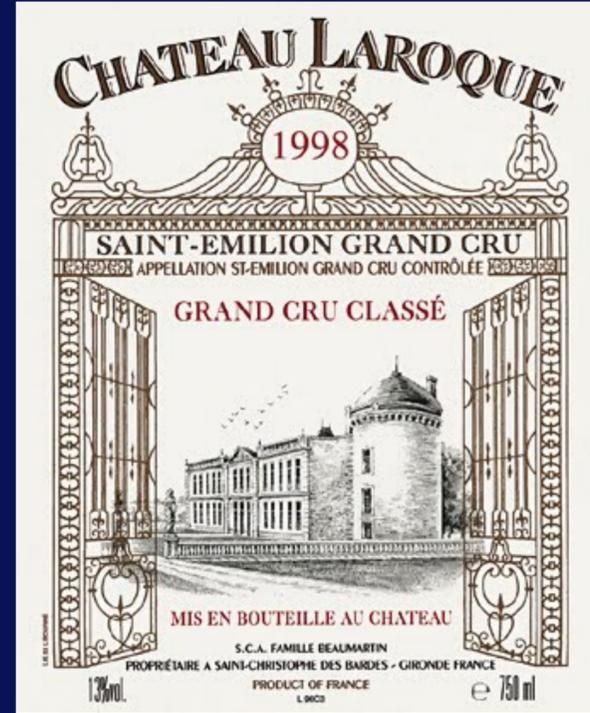


ST-EMILION CLASSIFICATION



- 1955년에 생긴 등급 체계.
- 10년마다 갱신
- Premiers Grands Crus Classes A & B – 18개 샤토
- Grands Crus Classes – 64개 샤토
- Grands Crus – 200개 이상

생테밀리옹 와인 레이블



premiers grands crus classés 'A'

Château Angelus	Château Ausone	Château Cheval Blanc
Château Pavie		

premiers grands crus classés 'B'

Château Beauséjour (Duffau-Lagarrosse)	Château Ausone	Château Bélair-Monange
Château Canon	Château Canon la Gaffelière	Château Figeac
Clos Fourtet	Château La Gaffelière	Château Larcis Ducasse
La Mondotte	Château Pavie-Macquin	Château Troplong Mondot
Château Trotte Vieille	Château Valandraud	



샤토 도작 2014 (카베르네 소비뇽 61%, 메를로 39%)

Chateau Dauzac 2014
Margaux, Bordeaux, France

테이스팅 날짜 : 2019년 11월 27일

구입가 :

내 점수 :

눈

- 색의 강도 : 연한 / 중간 / 진한
- 색상
 - 화이트 : 레몬그린 / 레몬 / 골드 / 오렌지
 - 레드 : 보라 / 루비 / 벽돌색 / 황갈색

코

- 향의 강도 : 연한 / 중간 / 진한

입

- 단맛 : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- 산도 : 낮은 / 중간 / 강한
- 타닌 : 약한 / 중간 / 강한
- 바디 : 가벼운 / 중간 / 무거운

종류별 아로마

- 꽃 : 장미 / 바이올렛 / 아카시아
- 과일
 - 화이트: 자몽, 레몬, 라임, 귤, 풋사과, 배, 복숭아, 살구, 멜론, 바나나, 파인애플, 리치, 망고
 - 레드: 레드커런트, 크랜베리, 산딸기, 딸기, 붉은 체리, 자두, 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체리
 - 말린 과일: 오렌지껍질, 말린 살구, 무화과, 프룬, 건포도, (잼이 된)과일
- 채소: 피망, 토마토, 풀(잔디), 아스파라거스, 그린 올리브, 블랙 올리브
- 허브: 유칼립투스, 민트, 라벤더, 회향(fennel)
- 발효/이스트: 이스트 (양금), 비스킷, 빵, 버터, 크림, 요거트
- 향신료: 계피, 정향 (cloves), 생강, 후추, 감초
- 오크: 바닐라, 토스트, 향나무, 태운 나무, 연기
- 견과류: 아몬드, 코코넛, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피
- 미네랄: 흙, 휘발유, 고무, 타르, 돌, 철, 부식돌
- 숙성된 와인: 꿀(화이트), 버섯, 마른 풀, 이끼, 가죽, 담배, 씨리얼



샤토 벨그라브 2014 (메를로 75%, 카베르네 프랑 25%)

Chateau Bellegrave 2014
Pomerol, Bordeaux, France

테이스팅 날짜 : 2019년 11월 27일

구입가 :

내 점수 :

눈

- 색의 강도 : 연한 / 중간 / 진한
- 색상
 - 화이트 : 레몬그린 / 레몬 / 골드 / 오렌지
 - 레드 : 보라 / 루비 / 벽돌색 / 황갈색

코

- 향의 강도 : 연한 / 중간 / 진한

입

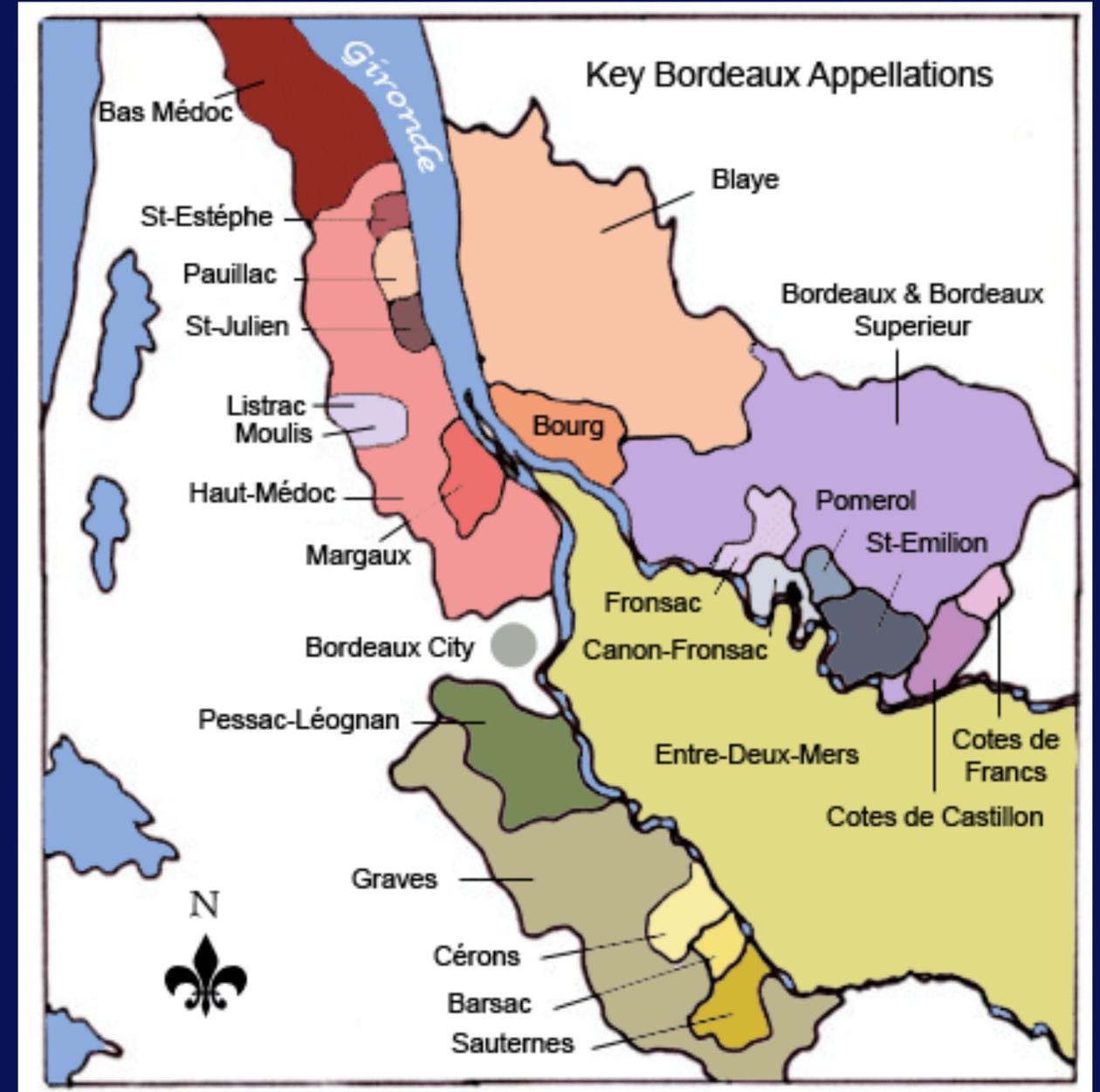
- 단맛 : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- 산도 : 낮은 / 중간 / 강한
- 타닌 : 약한 / 중간 / 강한
- 바디 : 가벼운 / 중간 / 무거운

종류별 아로마

- 꽃 : 장미 / 바이올렛 / 아카시아
- 과일
 - 화이트: 자몽, 레몬, 라임, 귤, 풋사과, 배, 복숭아, 살구, 멜론, 바나나, 파인애플, 리치, 망고
 - 레드: 레드커런트, 크랜베리, 산딸기, 딸기, 붉은 체리, 자두, 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체리
 - 말린 과일: 오렌지껍질, 말린 살구, 무화과, 프룬, 건포도, (잼이 된)과일
- 채소: 피망, 토마토, 풀(잔디), 아스파라거스, 그린 올리브, 블랙 올리브
- 허브: 유칼립투스, 민트, 라벤더, 회향(fennel)
- 발효/이스트: 이스트 (양금), 비스킷, 빵, 버터, 크림, 요거트
- 향신료: 계피, 정향 (cloves), 생강, 후추, 감초
- 오크: 바닐라, 토스트, 향나무, 태운 나무, 연기
- 견과류: 아몬드, 코코넛, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피
- 미네랄: 흙, 휘발유, 고무, 타르, 돌, 철, 부싯돌
- 숙성된 와인: 꿀(화이트), 버섯, 마른 풀, 이끼, 가죽, 담배, 씨리얼

보르도 화이트 와인

(지도 출처: winelibrary.com)



SAUVIGNON BLANC - 품종 특성

(이미지 출처: bordeaux.com)

- 푸른 과일(풋사과, 라임, 배)과 채소향이 특징
- 높은 산도와 가벼운 보디감
- 전반적으로 상큼한 와인
- 오크 숙성을 거의 하지 않음
- 주로 추운 지방에서 생산. 더운 지방일수록 특유의 푸른 과일과 채소 향이 줄어듦
- 음식과 두루 잘 어울림 (기름기가 있는 채소/해물류)
 - 야채찐만두, 올리브오일을 두른 샐러드, 야채튀김, 굴전/생선전
- 오래 보관하기보다는 빨리 소비하는 와인

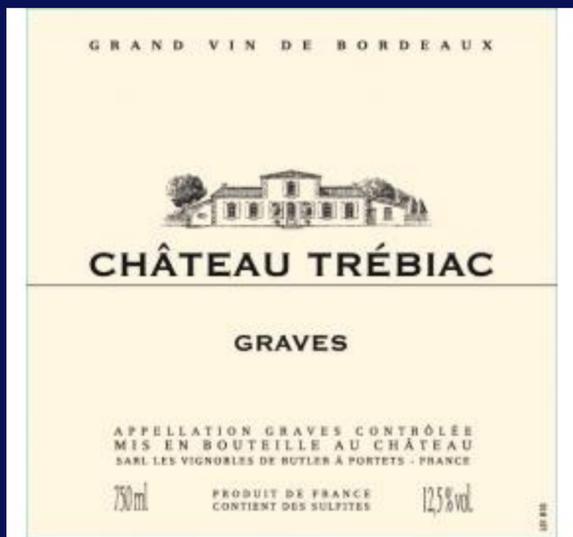


세미용- 품종 특성

(이미지 출처: bordeaux.com)

- 샤르도네와 소비뇽 블랑 다음으로 프랑스에서 가장 많이 재배되는 품종. 호주에서도 많이 생산됨
- 레몬, 자몽, 사과, 배, 살구 등 과일향
- 적당한 산도와 부드러운 질감
- 추운 지방에서는 와인 스타일이 상큼하고, 날씨가 온화한 곳에서는 와인이 부드럽고 묵직해짐
- 보르도 화이트 와인의 주요 품종
(세미용 50%, 소비뇽 블랑 45%, 뮈스카델 5%)
- 호주산 세미용은 샤르도네와 비슷한 스타일.
매콤한 음식에 곁들이면 중화시켜주는 작용을 함
- 닭볶음탕, 중화요리 (깐풍기, 고추잡채)
- 보르도 화이트 와인은 초밥, 생선요리와 잘 어울림





샤토 트레비악 2017 (세미용 80%, 소비뇽 블랑 20%)

Chateau Trebiac 2017
Pessac-Leognan, Bordeaux, France

테이스팅 날짜 : 2019년 11월 27일

구입가 :

내 점수 :

눈

- **색의 강도** : 연한 / 중간 / 진한
- **색상**
 - 화이트 : 레몬그린 / 레몬 / 골드 / 오렌지
 - 레드 : 보라 / 루비 / 벽돌색 / 황갈색

코

- **향의 강도** : 연한 / 중간 / 진한

입

- **단맛** : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- **산도** : 낮은 / 중간 / 강한
- **타닌** : 약한 / 중간 / 강한
- **바디** : 가벼운 / 중간 / 무거운

종류별 아로마

- **꽃** : 장미 / 바이올렛 / 아카시아
- **과일**
 - **화이트**: 자몽, 레몬, 라임, 귤, 풋사과, 배, 복숭아, 살구, 멜론, 바나나, 파인애플, 리치, 망고
 - **레드**: 레드커런트, 크랜베리, 산딸기, 딸기, 붉은 체리, 자두, 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체리
 - **말린 과일**: 오렌지껍질, 말린 살구, 무화과, 프룬, 건포도, (잼이 된)과일
- **채소**: 피망, 토마토, 풀(잔디), 아스파라거스, 그린 올리브, 블랙 올리브
- **허브**: 유칼립투스, 민트, 라벤더, 회향(fennel)
- **발효/이스트**: 이스트 (양금), 비스킷, 빵, 버터, 크림, 요거트
- **향신료**: 계피, 정향 (cloves), 생강, 후추, 감초
- **오크**: 바닐라, 토스트, 향나무, 태운 나무, 연기
- **견과류**: 아몬드, 코코넛, 헤이즐넛, 호두, 초콜릿, 커피
- **미네랄**: 흙, 휘발유, 고무, 타르, 돌, 철, 부싯돌
- **숙성된 와인**: 꿀(화이트), 버섯, 마른 풀, 이끼, 가죽, 담배, 씨리얼