

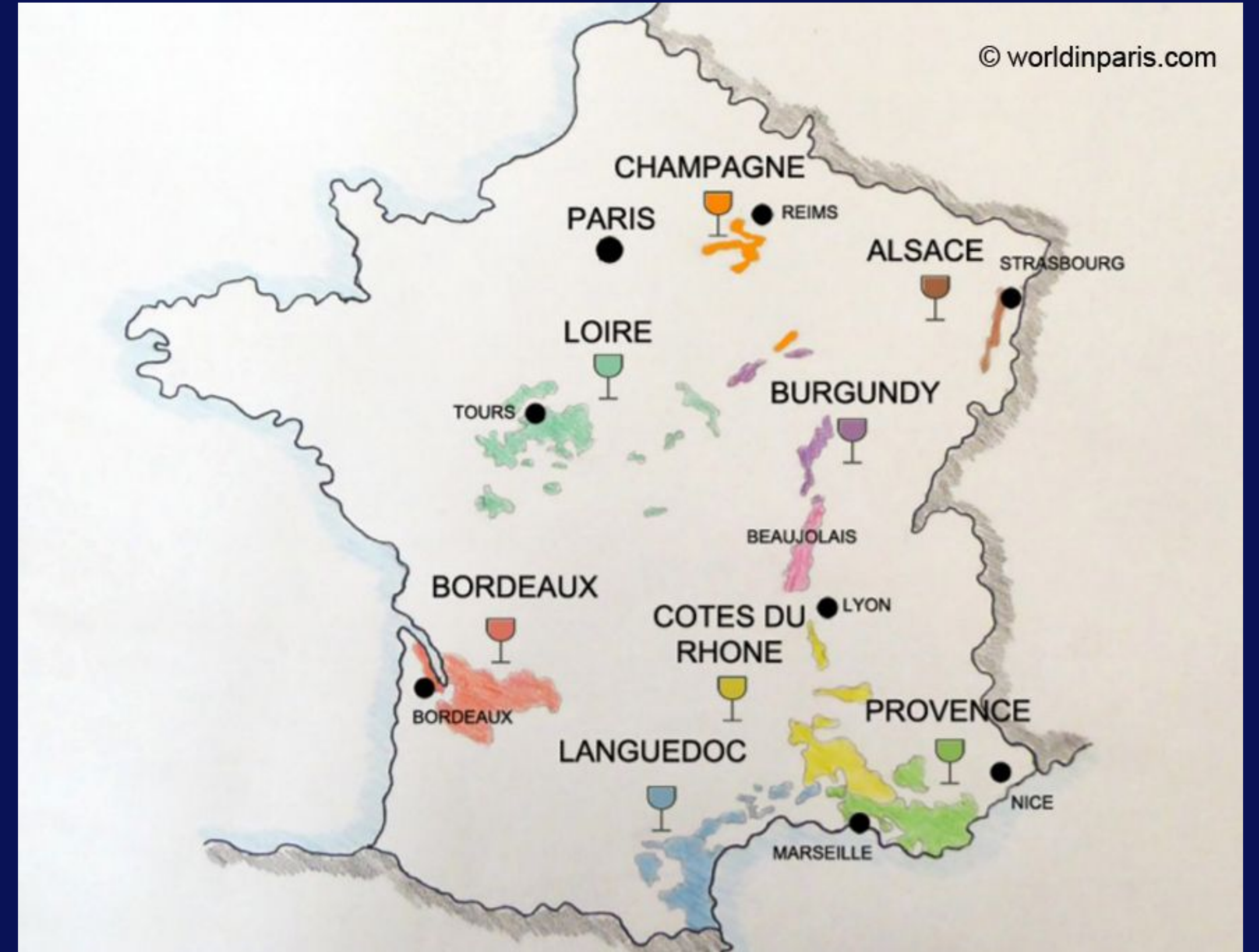
김상미

프랑스 와인

#2 부르고뉴 와인

프랑스 주요 와인산지

- 보르도는 서안해양성 기후 지역으로 카베르네 소비뇽과 메를로를 주축으로 한 블랜드 와인이 주를 이룸
- 부르고뉴는 대륙성 기후 지역으로 레드 와인은 피노 누아(Pinot Noir)로, 화이트 와인은 샤르도네(Chardonnay)로 만듦
- 알리고테(Aligote)로 만든 화이트 와인도 있으나 소량 생산됨



부르고뉴 와인의 역사

- 2억~2억 5천만 년 전 부르고뉴는 바다 밑에 잠긴 땅이었음
- 5천만 년 동안 쌓인 해양 퇴적물과 모래가 압착되며 석회질 토양을 생성함
- 로마가 부르고뉴 지방을 와인산지로 개척
- 로마 멸망 이후 기독교가 전파되고 시토회 (Citeaux) 수도원이 밭의 등급을 돌담(Clos)으로 표시
- 부르고뉴 와인은 왕실과 귀족에게 매우 인기를 얻음
- 부르고뉴의 공작 필립2세가 이곳에서 가메(Gamay)를 모두 뽑고 피노누아만 심으라고 명령



피노 누아

- 얇은 껍질, 옅은 색상, 중간 - 타닌
- 중간+ 산도, 중간 (-) 바디감
- 서늘하거나 온화한 기후에서 잘 자람. 더운 기후에서 자라면 지나치게 농익은 향(jammy)을 갖게 됨
- 붉은 과일향 (딸기, 크랜베리, 체리), 채소, 젓은 잎, 버섯, 육류향(game)
- 최상의 품질은 병숙성 가능하나 대부분은 일찍 소비하는 것이 바람직함
- 너무 무겁지 않은 음식, 약간 매콤한 맛과도 어울림: (군)만두, 닭고기, 오리고기, 잡채, 메로구이, 버섯불고기



CHARDONNAY - 품종 특성



[Photo by nxm310 @pixabay.com]

- 부르고뉴에서 피노 계열 포도와 구에 블랑(Gouais Blanc)의 교잡으로 탄생
- 천의 얼굴을 가진 품종
- 모든 기후와 토양에서 재배가 가능해 거의 모든 와인 산지에서 생산
- 기후와 만드는 방식에 따라 다양한 스타일의 와인 생산이 가능
- 시트러스 계열의 향이 많고 묵직하며 (full body) 부드러운 질감이 특징
- 병숙성시 견과류 등과 같이 더욱 복잡한 향이 만들어짐

미네랄
허브
채소

라임
레몬
사과

복숭아
살구

망고
파인애플
바나나

추운 지방

더운 지방

부르고뉴 하위 지역

- **샤블리(Chablis)** 샤르도네 와인만 생산
- **코트 드 누(Cote de Nuit)** 주로 피노 누아 와인 생산
- **코트 드 본(Cote de Beaune)**
샤르도네와 피노 누아 와인 생산
코트 드 누와 코트 드 본을 합해 코트 도르(Cote d'Or)라고도 부름
- **코트 샬로네즈(Chalonnaise)**
유명한 마을이나 밭이 적은편
Bourgogne Rouge(피노 누아)나
Bourgogne Blanc(샤르도네) 같은 지역 단위 와인 생산
- **마콩/마코네(Mâcon/Mâconnais)**
가성비 좋은 샤르도네 와인 생산 -> 열대과일향이 많고 묵직한 스타일
푸이-퐁세(Pouilly-Fuisse), 생-베랑(Saint-Veran) 마을이 특히 유명



부르고뉴 와인 등급

밭의 특성을 강하게 드러내는 와인
향의 밀도와 복잡미가 뛰어남
숙성잠재력: 25 ~ 35년

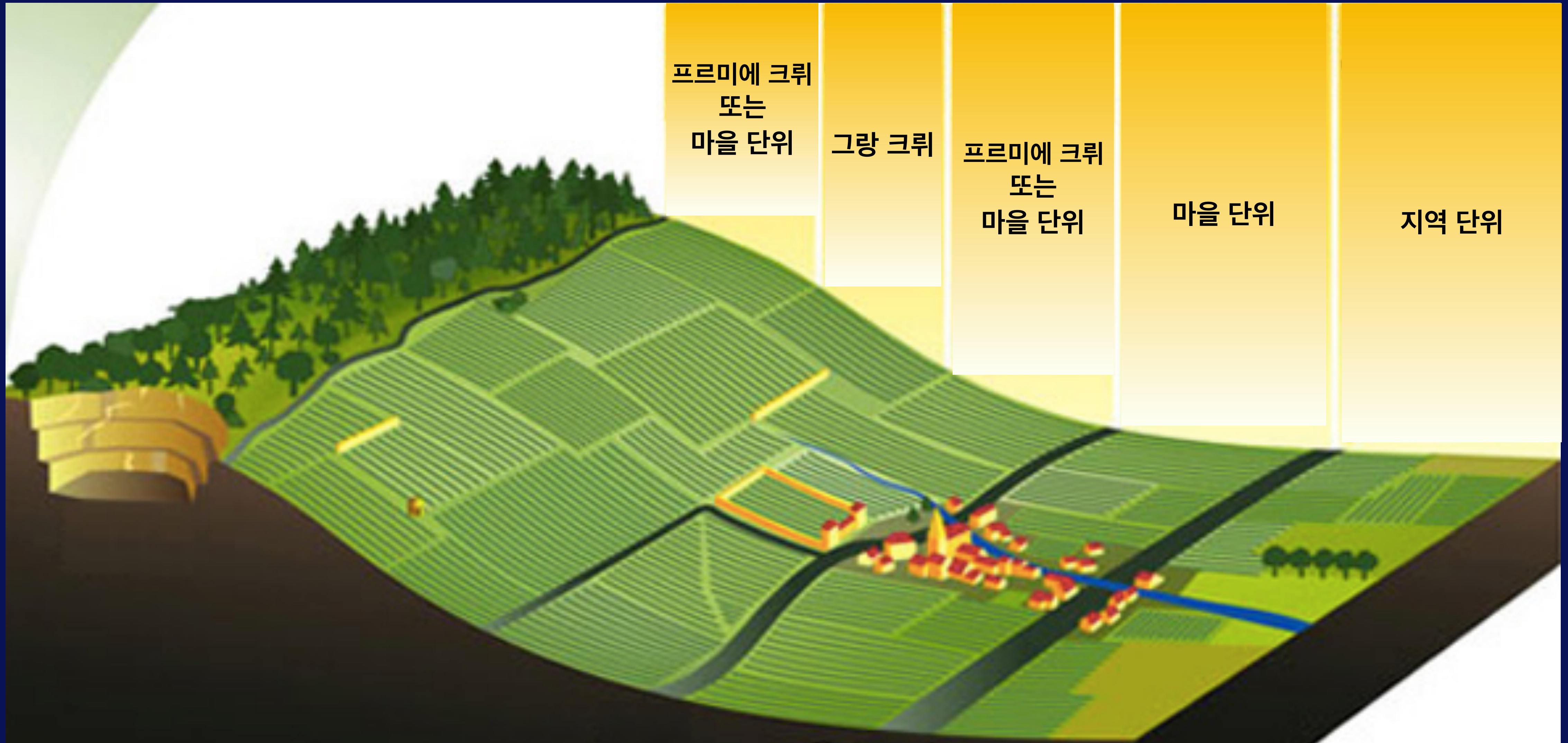
마을 내 밭 가운데 프르미에 크뤼에서 생산된 와인
밭의 특성을 표현하며 향이 더 복잡적임
숙성잠재력: 15 ~ 25년

마을별 특징이 잘 드러나 있는 와인
지역 단위보다 향이 진하며 깊이가 느껴짐
숙성잠재력: 5 ~ 15년

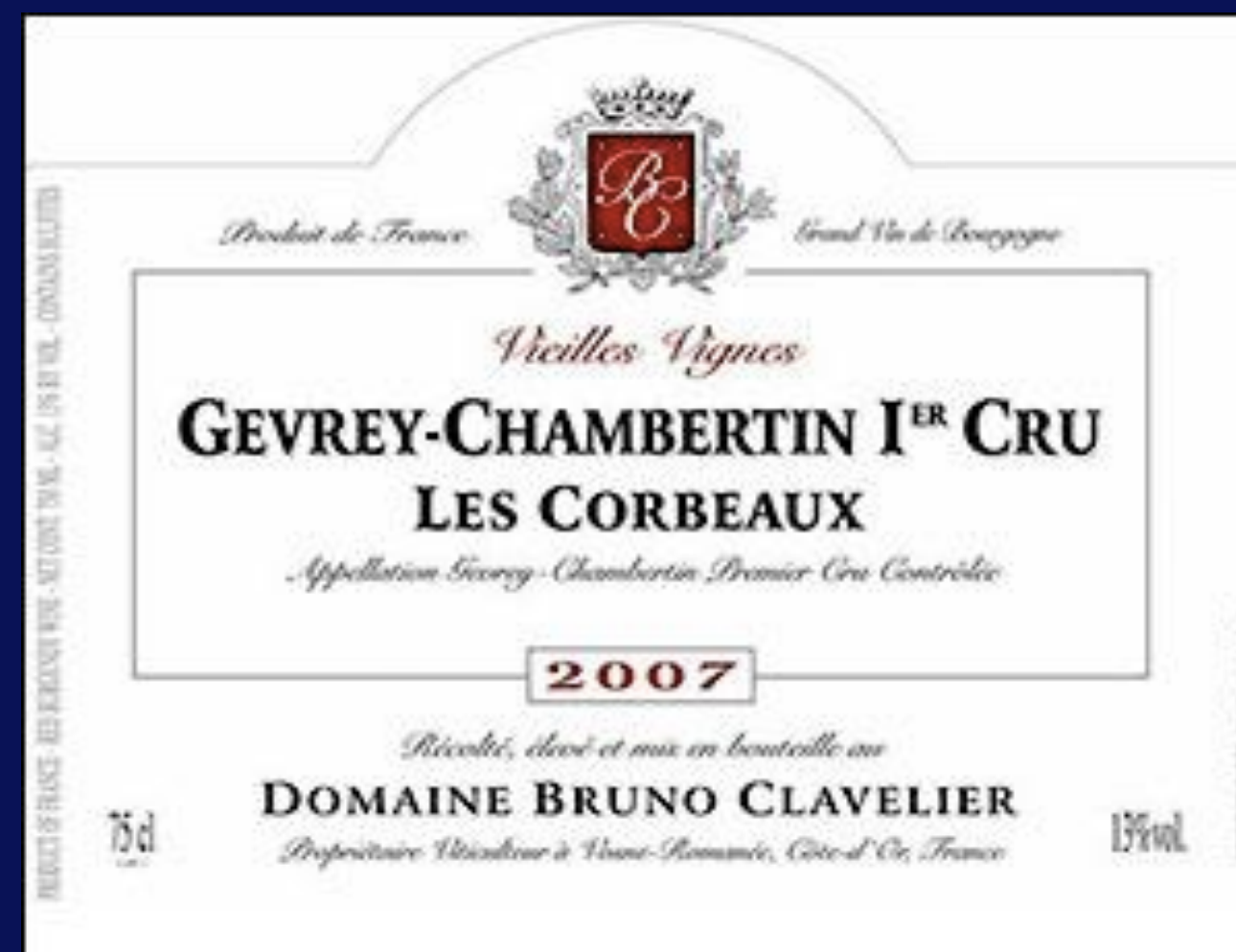
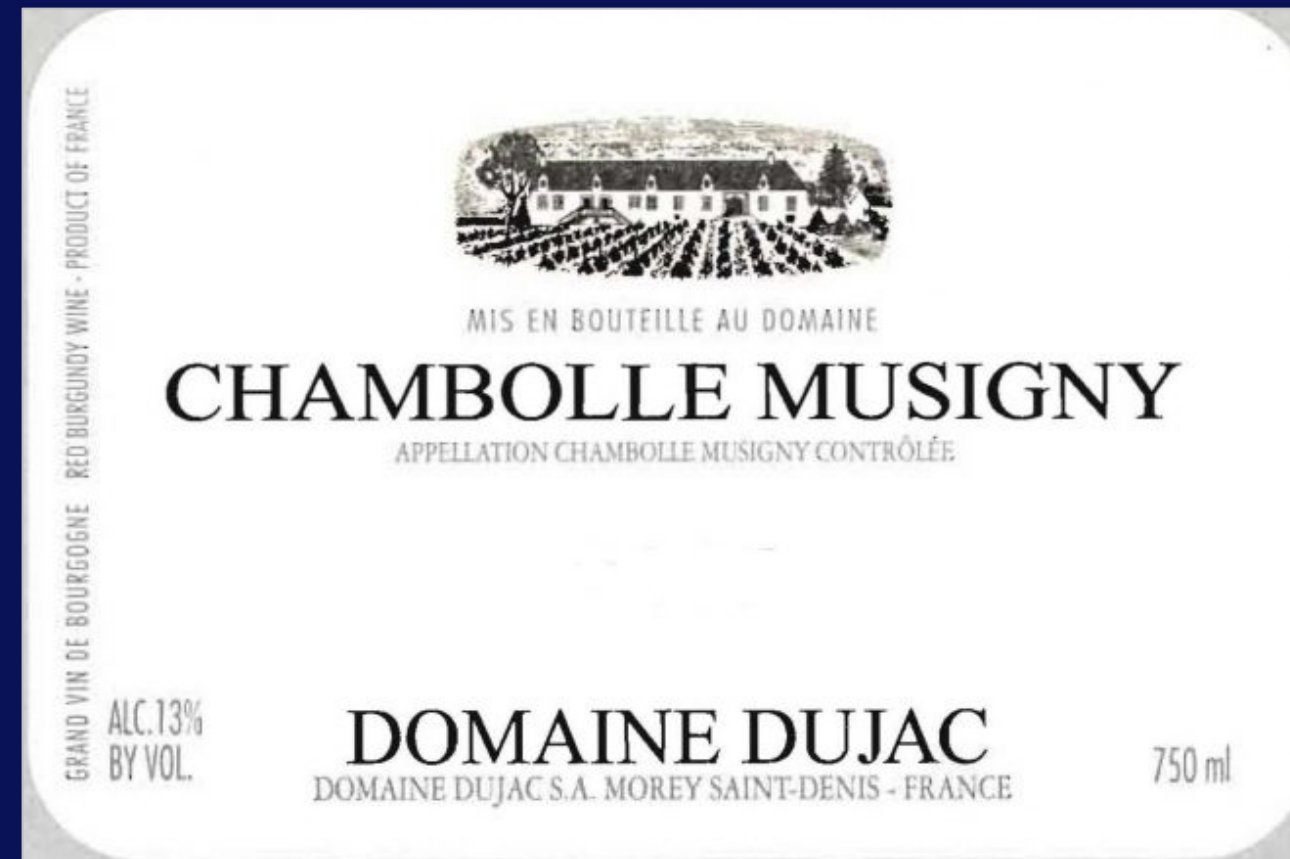
부르고뉴 내에서 재배하고 수확한 포도로 만든 와인
과일향이 신선하고 마시기 편한 와인
5년 이내에 빨리 마시는 것이 좋음



부르고뉴 밭 등급



발 등급별 와인 레이블

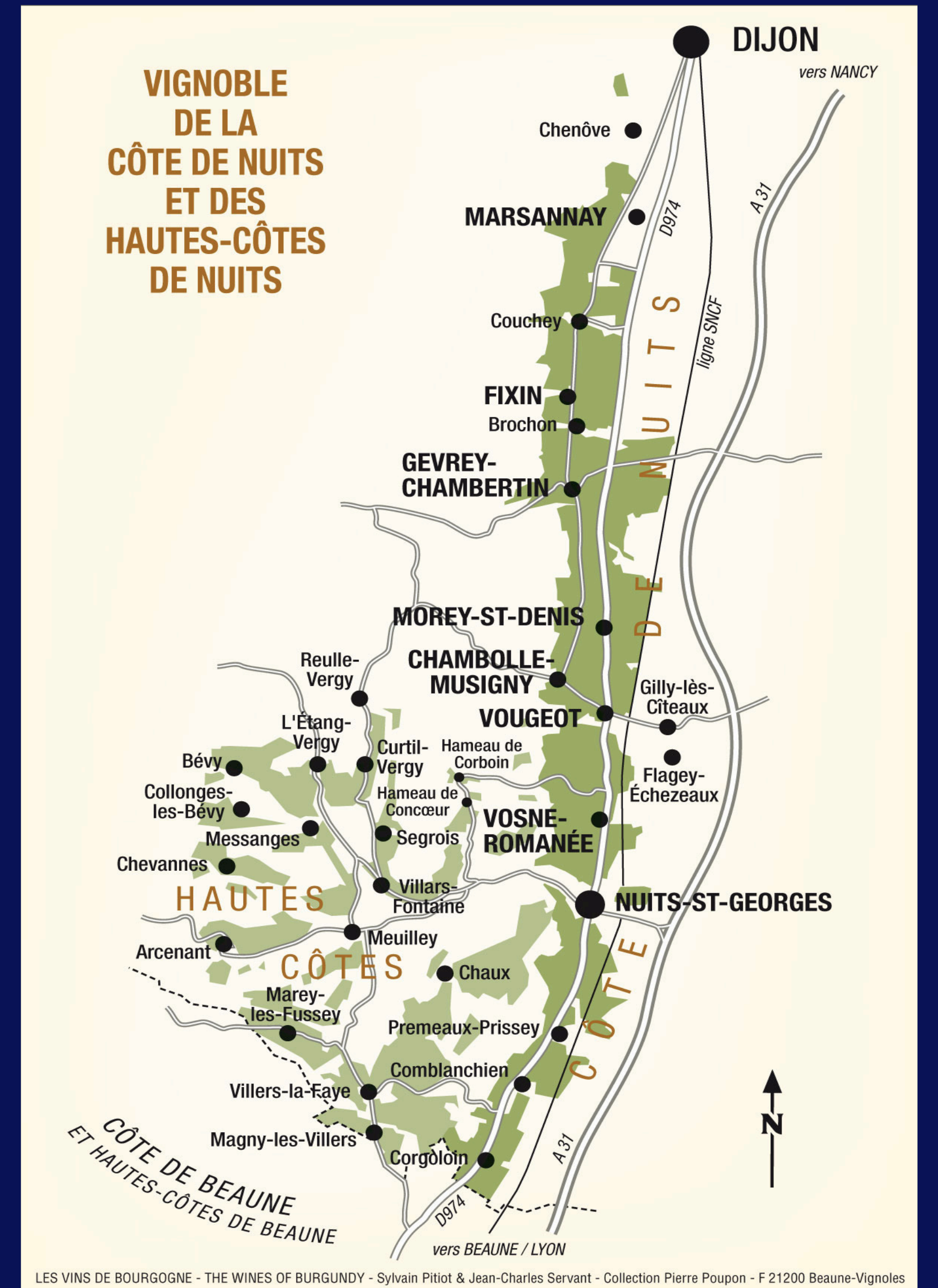
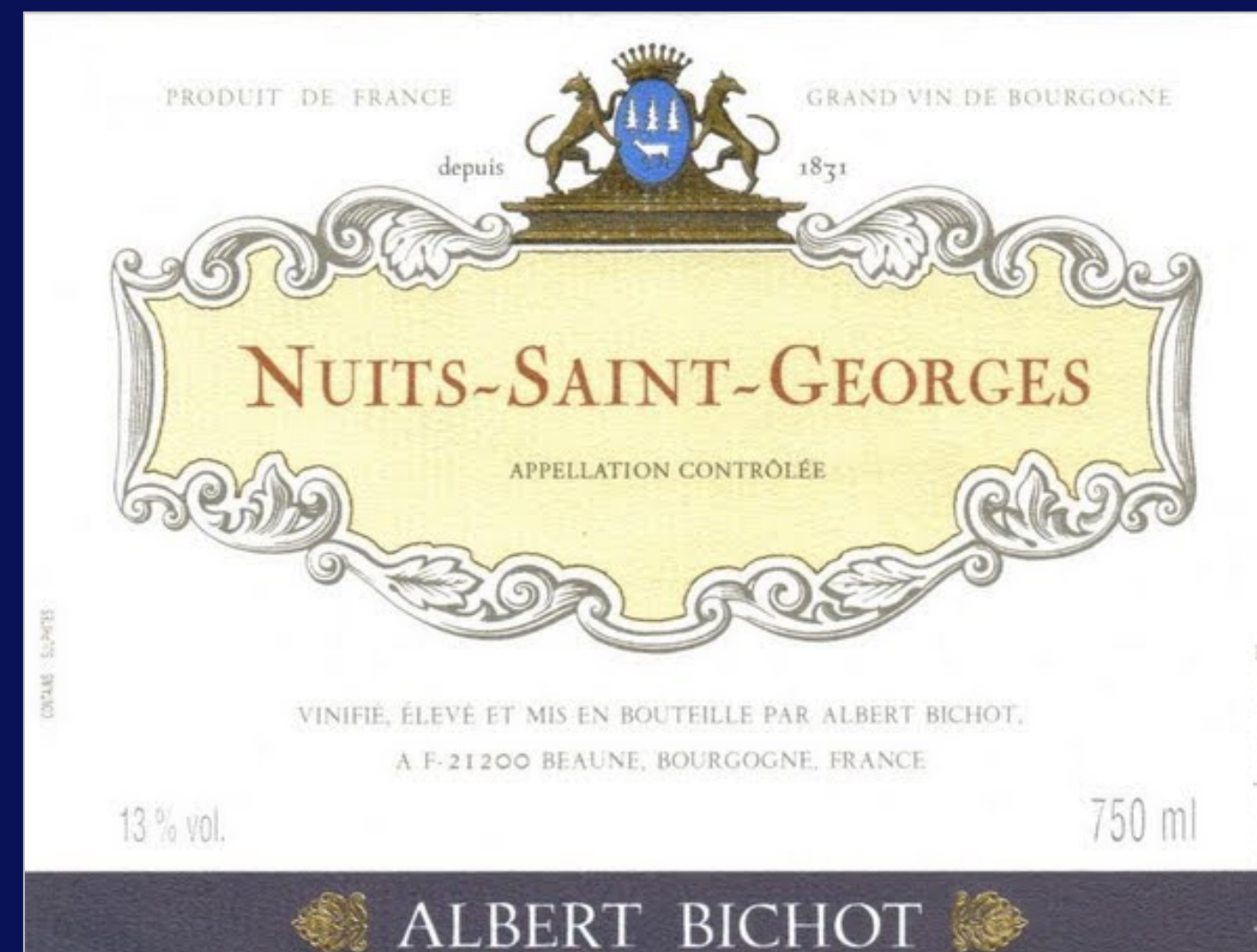
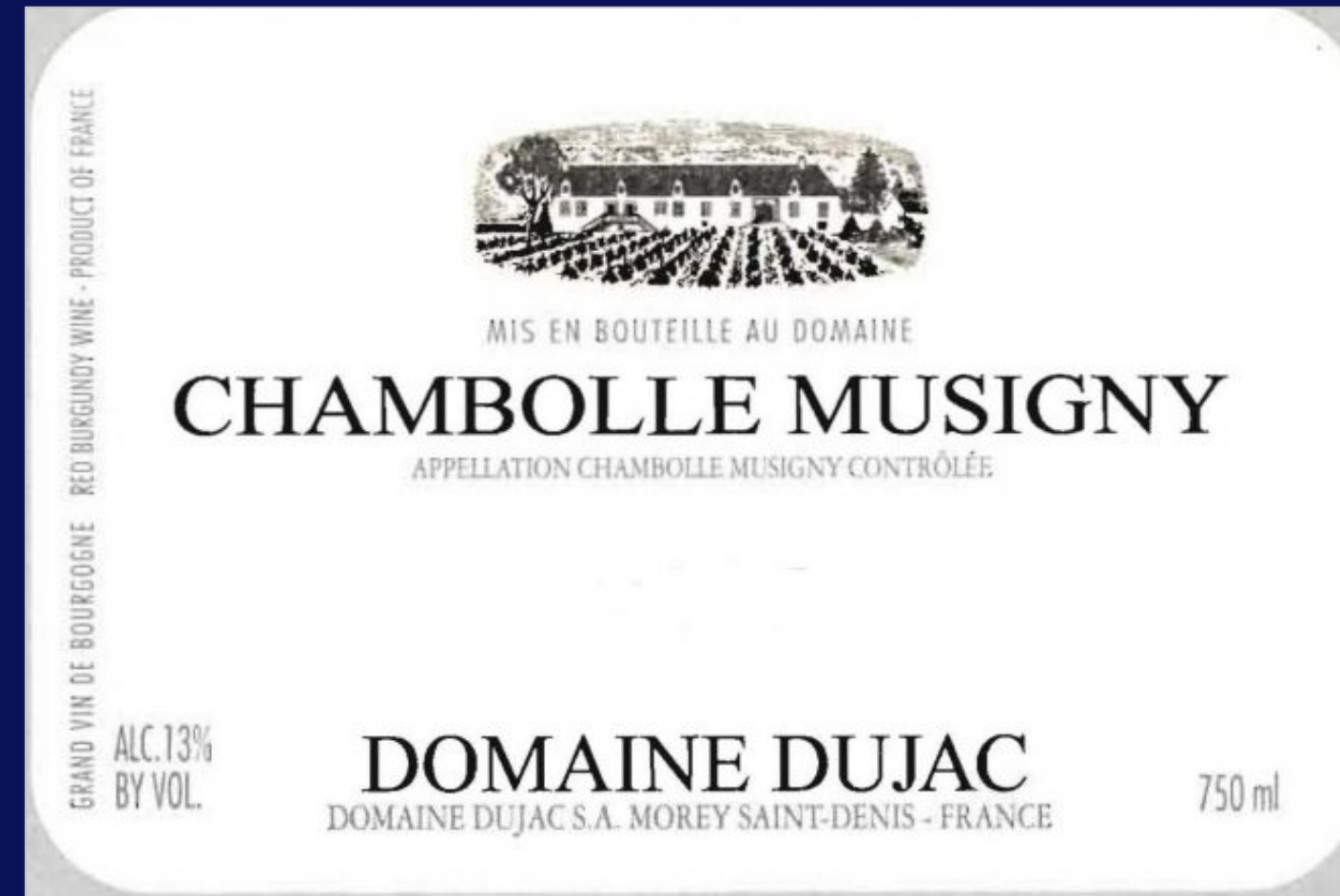
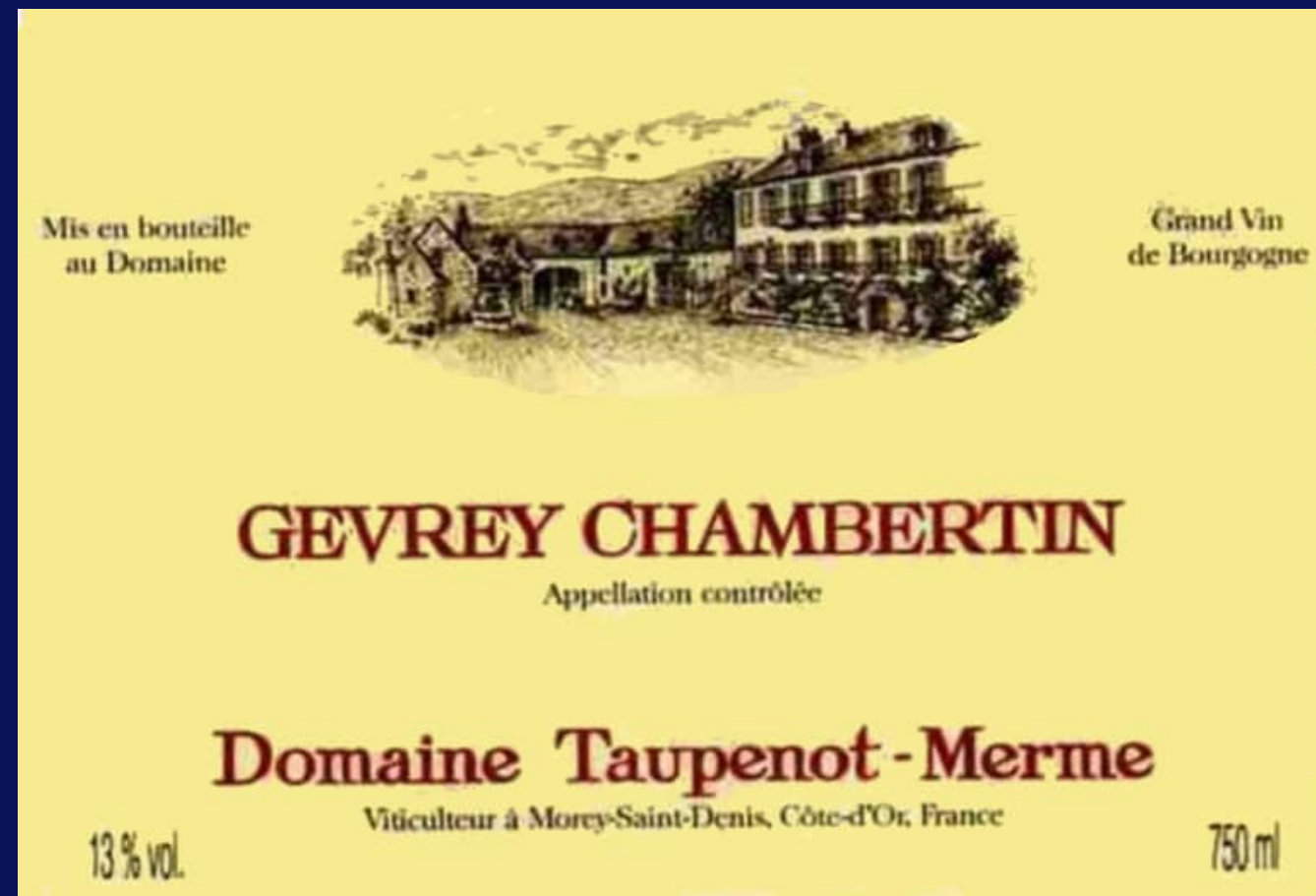


지역 단위 와인



LES VINS DE BOURGOGNE - THE WINES OF BURGUNDY - Sylvain Pitiot & Jean-Charles Servant - Collection Pierre Poupon - F 21200-Beaune-Vignoles

지역 단위 와인 코트 드 누 마을들



LES VINS DE BOURGOGNE - THE WINES OF BURGUNDY - Sylvain Pitiot & Jean-Charles Servant - Collection Pierre Poupon - F 21200 Beaune-Vignoles

코트 드 누이 마을 단위 와인 특징 (피노 누아)

- **픽상(Fixin)** 쥬브레 상베르탱처럼 탄탄한 스타일이긴 하지만 향미가 덜함
- **쥬브레 상베르탱(Gevrey-Chambertin)**
진한 색상에 파워풀한 스타일
블랙커런트, 체리, 머스크, 감초 등 향미가 강함
- **모리 생 드니(Morey St Denis)**
쥬브레 상베르탱의 파워와 샹볼 뭉지니의 우아함을 갖춘 와인
- **샹볼 뭉지니 (Chambolle-Musigny)**
코트 드 누이 피노 누아 와인 중 가장 우아하다는 평을 듣는 와인
- **부조(Vougeot)**
지나치게 큰 grand cru(Clos de Vougeot, 60ha) 때문에
1er cru나 Village level은 비추
- **누이 생 조르주 (Nuits-Saint-George)**
그랑 크뤼가 없는 마을이지만 파워풀한 스타일로 우리나라에서 인기가 많음
- **본 로마네(Vosne-Romane)**
우아함과 파워의 균형
본 로마네의 그랑 크뤼 와인은 가장 완벽한 피노 누아를 보여줌





앙리 마니앙, 주브레 샹베르탱 비에유 빈뉴 2016

Henti Magnien, Gevrey-Chambertin, 2016
Bourgogne, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 4일

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

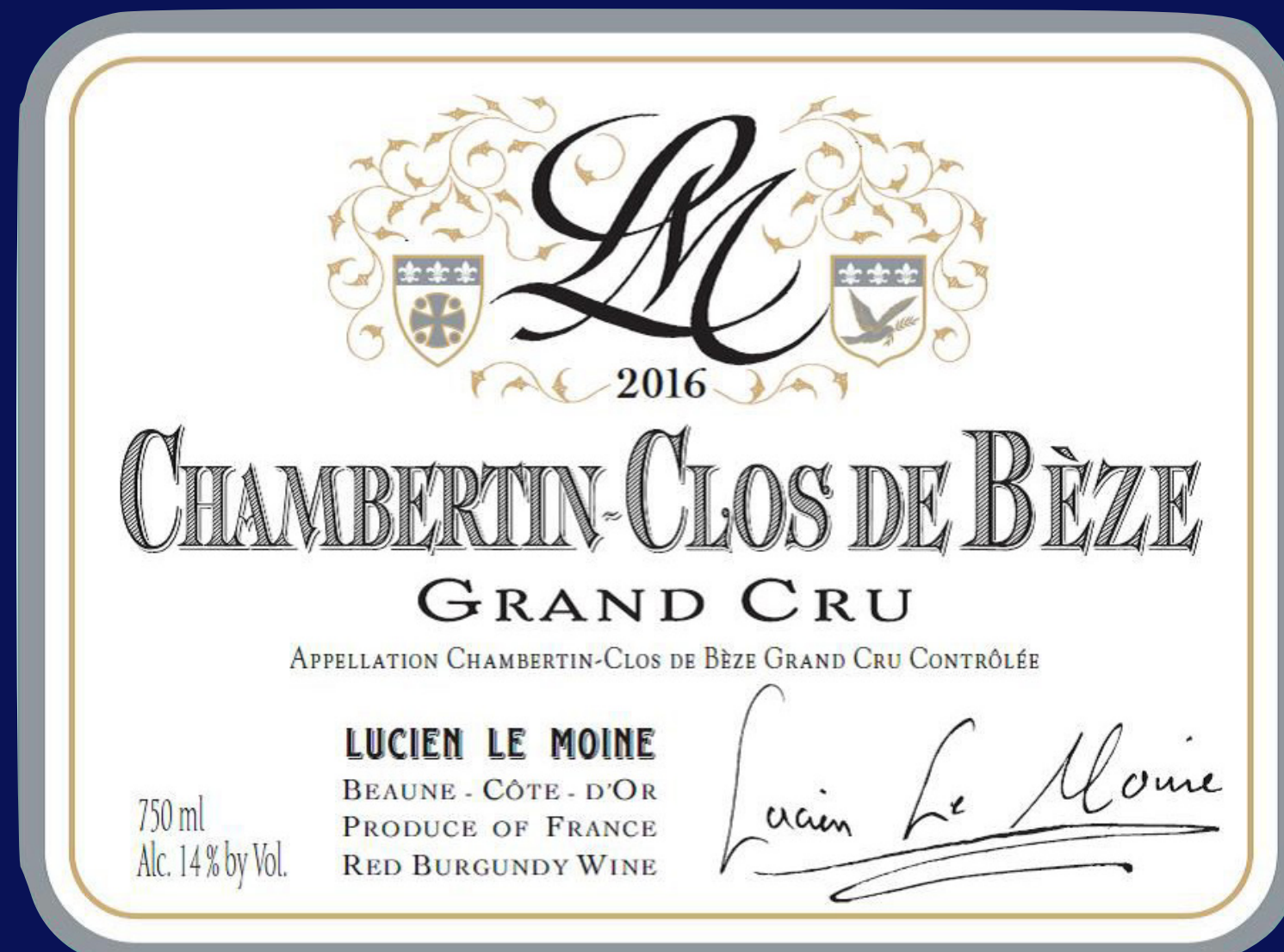
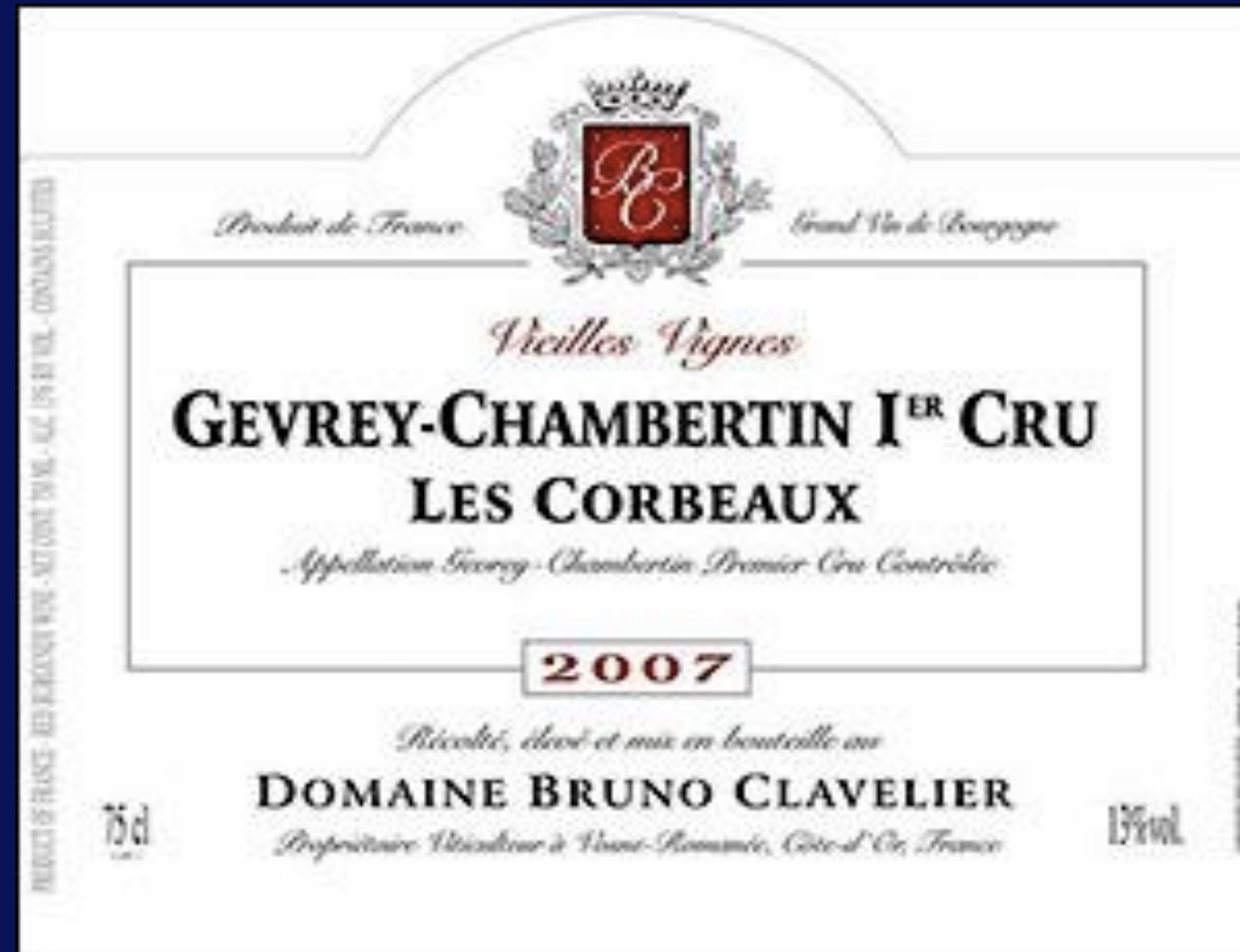
- **꽃** : 장미 / 바이올렛 / 아카시아
- **과일**
 - **화이트**: 자몽, 레몬, 라임, 귤, 풋사과, 배, 복숭아, 살구, 멜론, 바나나, 파인애플, 리치, 망고
 - **레드**: 레드커런트, 크랜베리, 산딸기, 딸기, 붉은 체리, 자두, 블랙커런트, 블랙베리, 블루베리, 블랙체리
 - **말린 과일**: 오렌지껍질, 말린 살구, 무화과, 프룬, 건포도, (잼이 된)과일
- **채소**: 피망, 토마토, 풀(잔디), 아스파라거스, 그린 올리브, 블랙 올리브
- **허브**: 유칼립투스, 민트, 라벤더, 회향(fennel)
- **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

코트 드 본 마을 단위 와인 특징

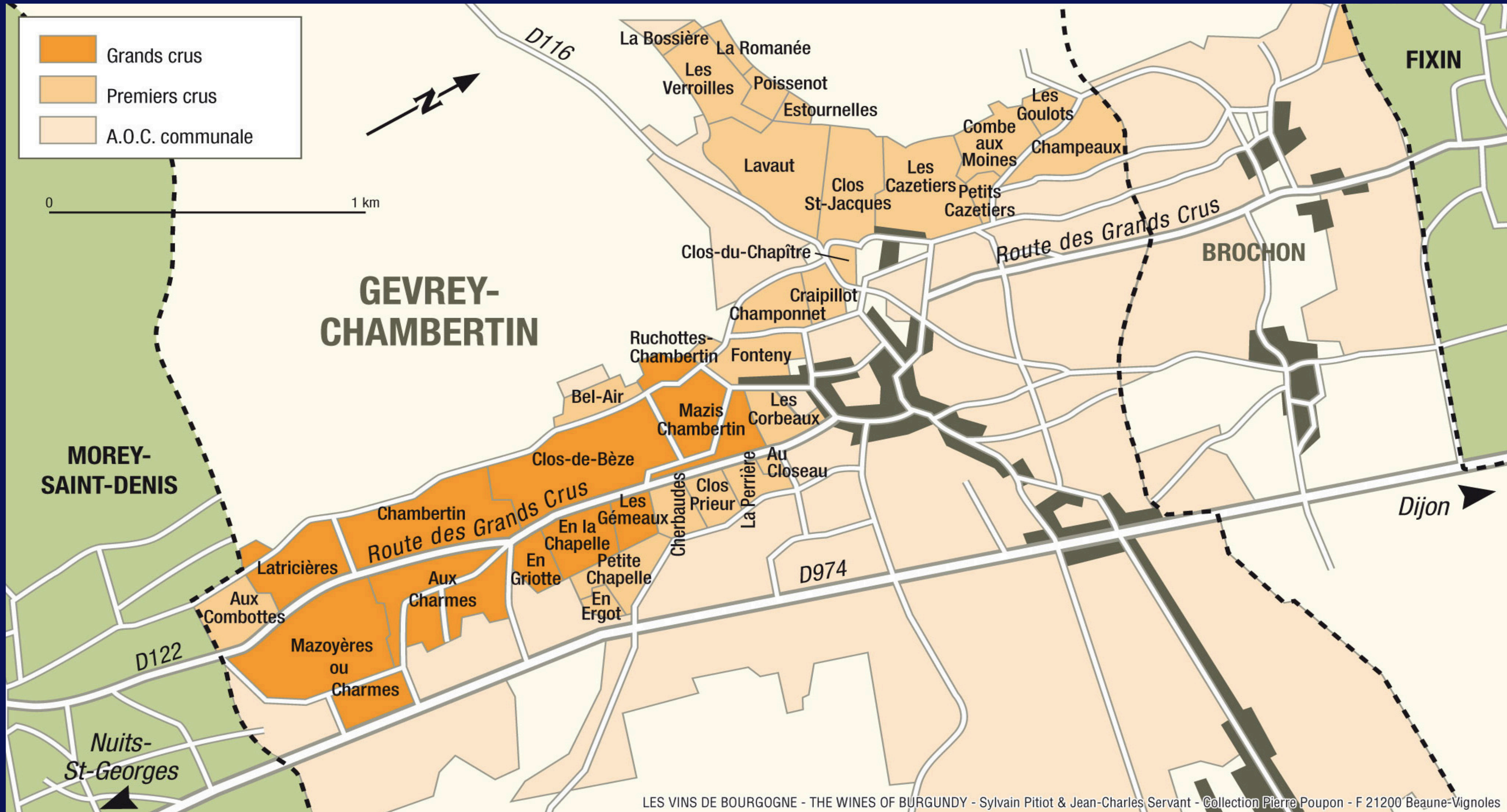
- 알록스-코르통(Aloxe-Corton)**
 주로 피노 누아 와인 생산, 야생 베리향이 풍부한 스타일
- 본(Beaune)**
 피노 누아와 샤르도네 와인 모두 생산, 가성비가 좋은 편
- 포마르(Pommard)**
 피노 누아 와인만 생산. 구조감과 타닌이 탄탄한 편이어서 병숙성을 요함
- 볼네(Volnay)**
 피노 누아 와인만 생산. 섬세한 스타일
- 미르소(Meursault)**
 주로 샤르도네 와인 생산. 잘 익은 시트러스 계열의 과일향이 우아함
- 풀리니-몽라셰(Puligny-Montrachet)**
 거의 샤르도네 와인만 생산. 미네랄향이 잘 살아 있는 정교한 스타일
- 샤산-몽라셰(Chassagne-Montrachet)**
 피노 누아와 샤르도네 모두 생산하지만 샤르도네가 더 유명. 오크 숙성이 느껴지는 묵직한 스타일. 복합미가 좋음



프리미에 크뤼와 그랑 크뤼



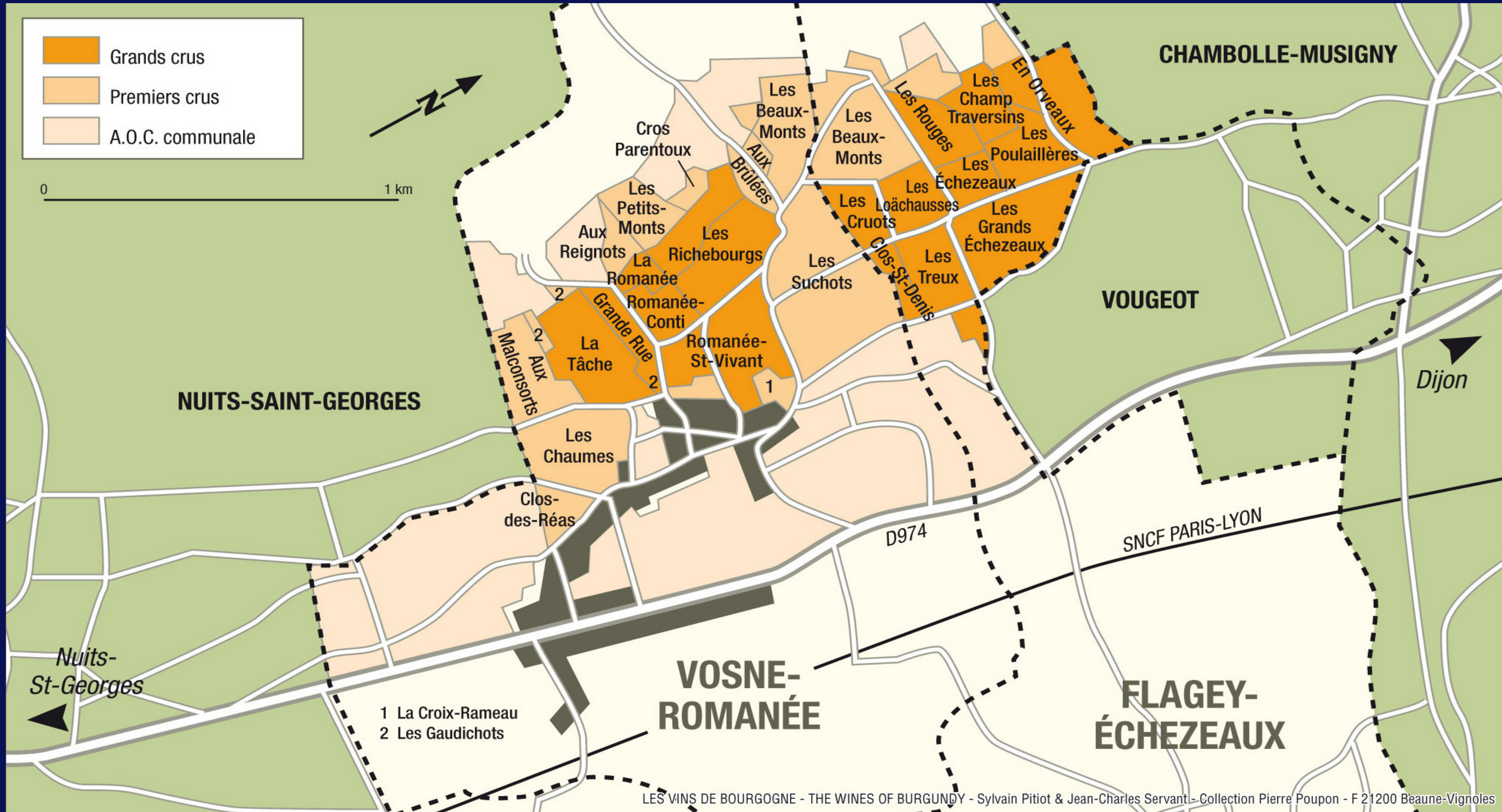
주브레 샹베르탱(GEVREY-CHAMBERTIN)



기타 그랑 크뤼 레이블

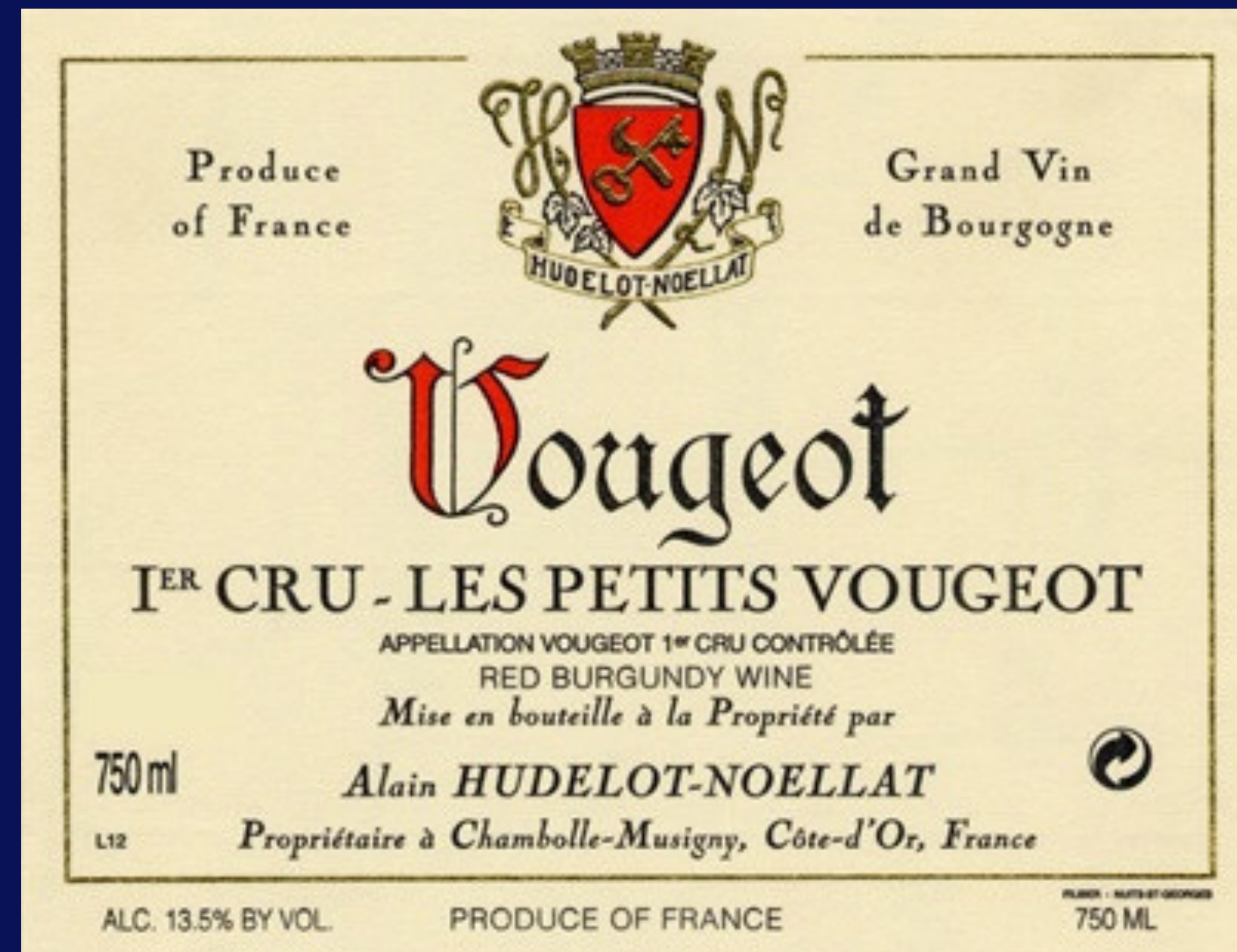
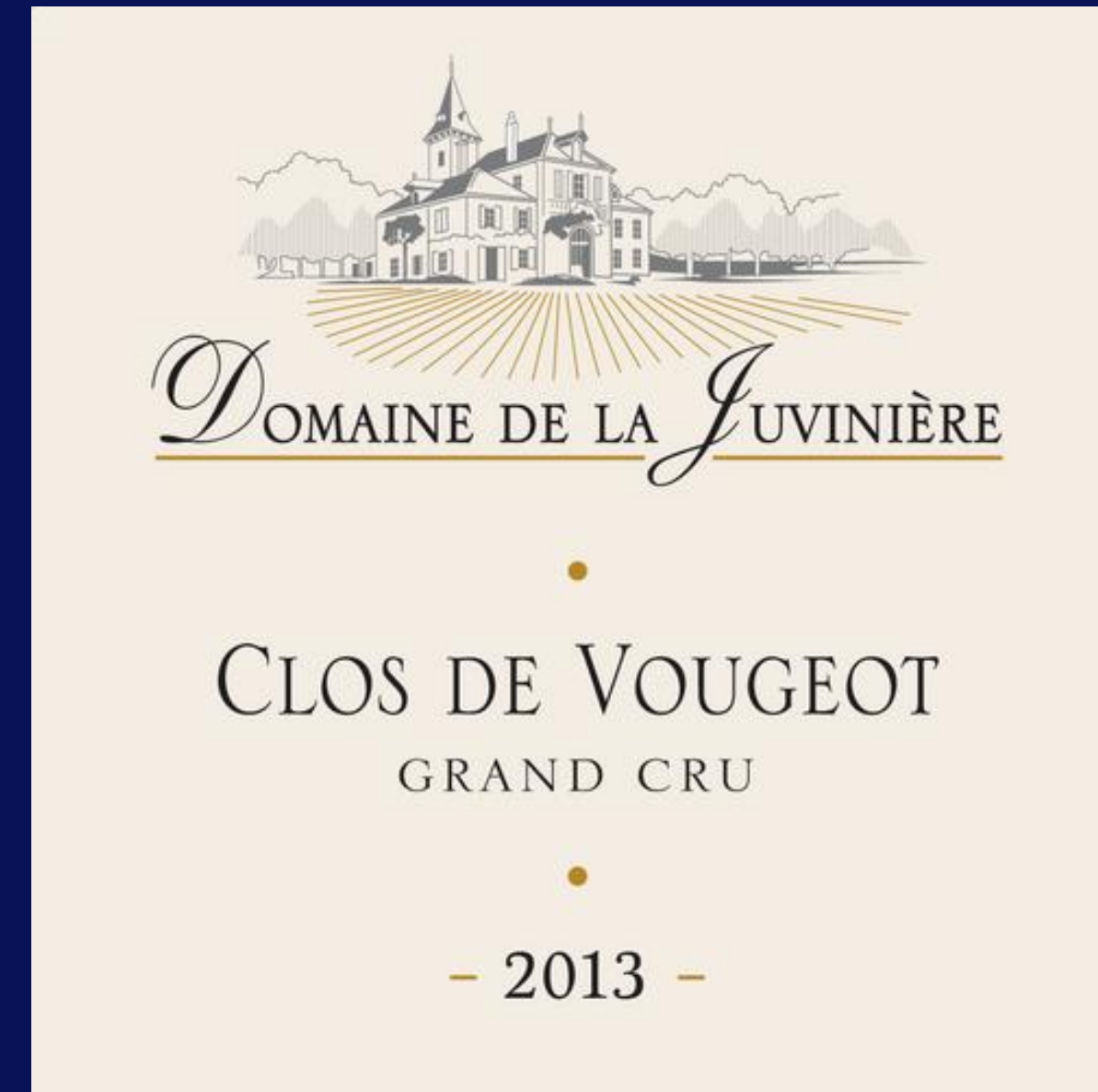


본 로마네(VOSNE-ROMANÉE)

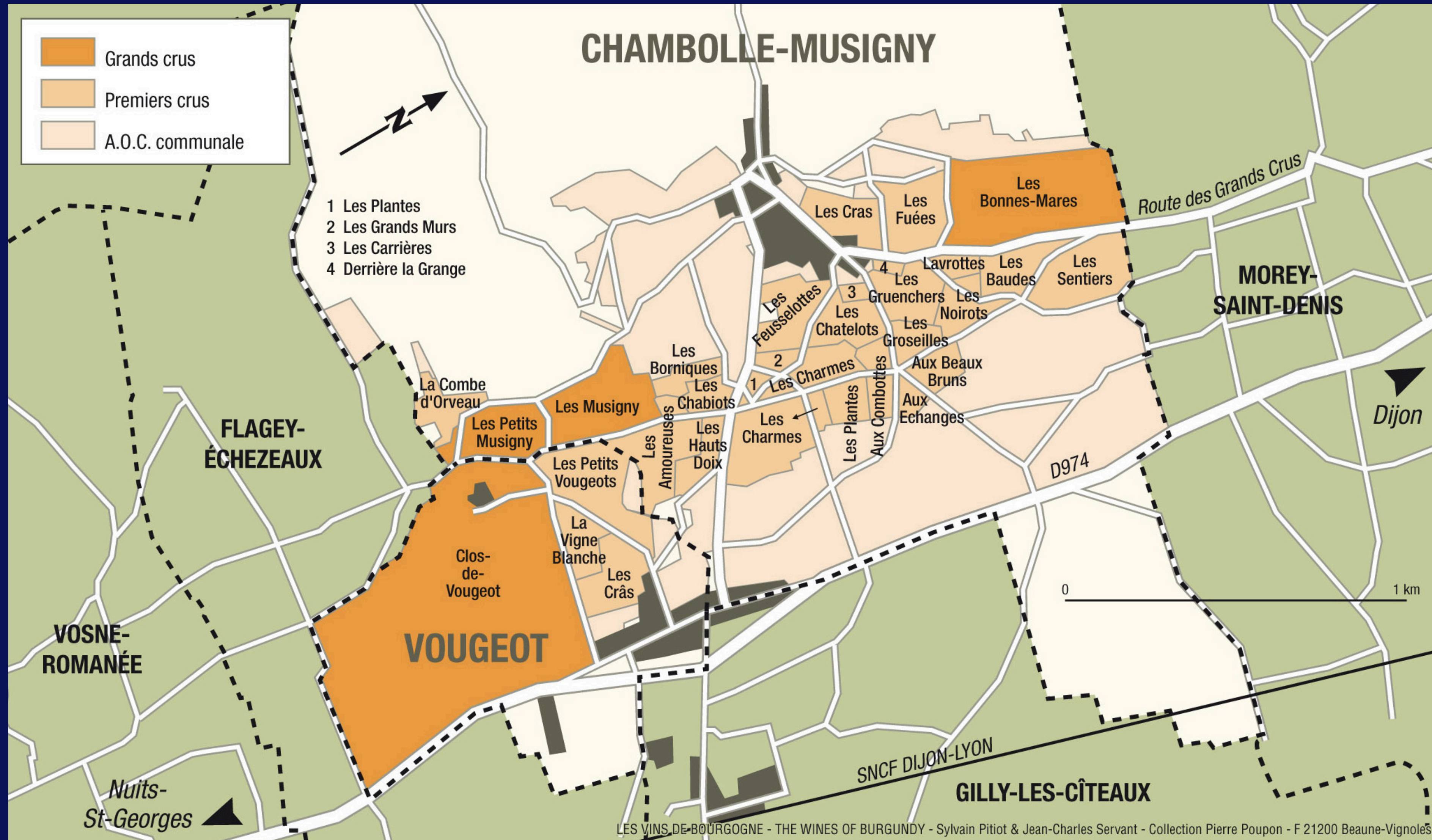


LES VINS DE BOURGOGNE - THE WINES OF BURGUNDY - Sylvain Pitiot & Jean-Charles Servant - Collection Pierre Poupon - F 21200 Beaune-Vignoles

부조의 레이블들

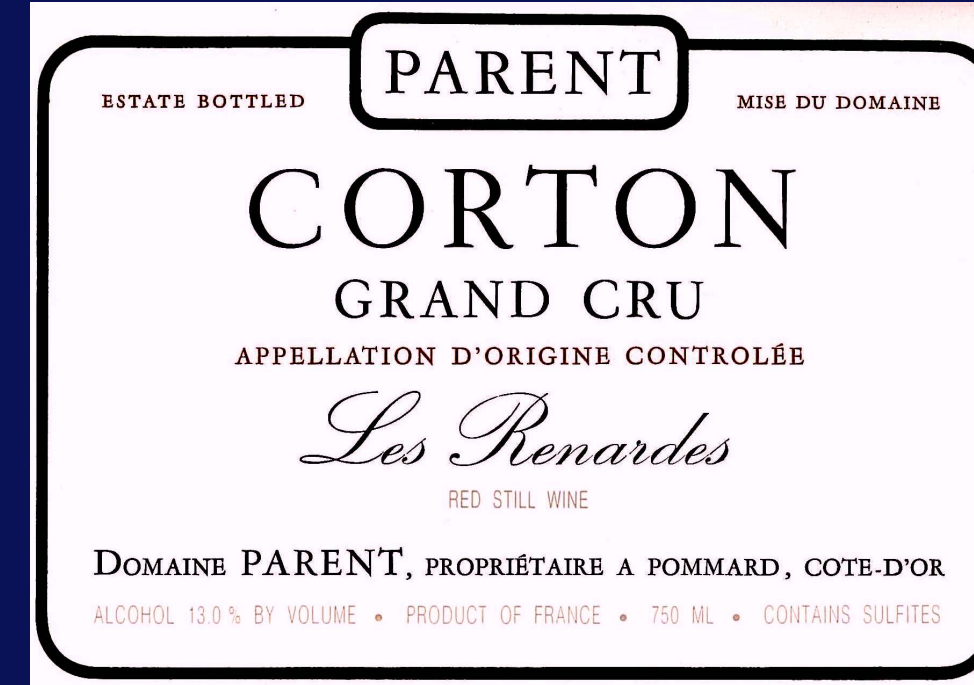


부조(VOUGEOT)



샤를마뉴는 무조건 화이트

- 코트 뒤 본에 위치한 알록스 코르통 마을의 세 가지 그랑 크뤼 와인에 샤를마뉴가 붙으면 무조건 샤르도네로 만든 화이트 와인
- Corton Grand Cru (레드/화이트 모두 가능)
- Corton-Charlemagne Grand Cru, Charlemagne Grand Cru (화이트만 가능)



ECHEVRONNE ▲



500 m



Bois de Corton
388

PERNAND-VERGELESSES

- Grands Crus
- CORTON
- CORTON (rouge) ou CORTON CHARLEMAGNE (blanc)
- ALOXE-CORTON Premier Cru
- ALOXE-CORTON

SAVIGNY-LES-BEAUNE

ALOXE-CORTON

▲ BEAUNE

D 974

CHOREY-LES-BEAUNE

D 115d

D 974

▲ DIJON

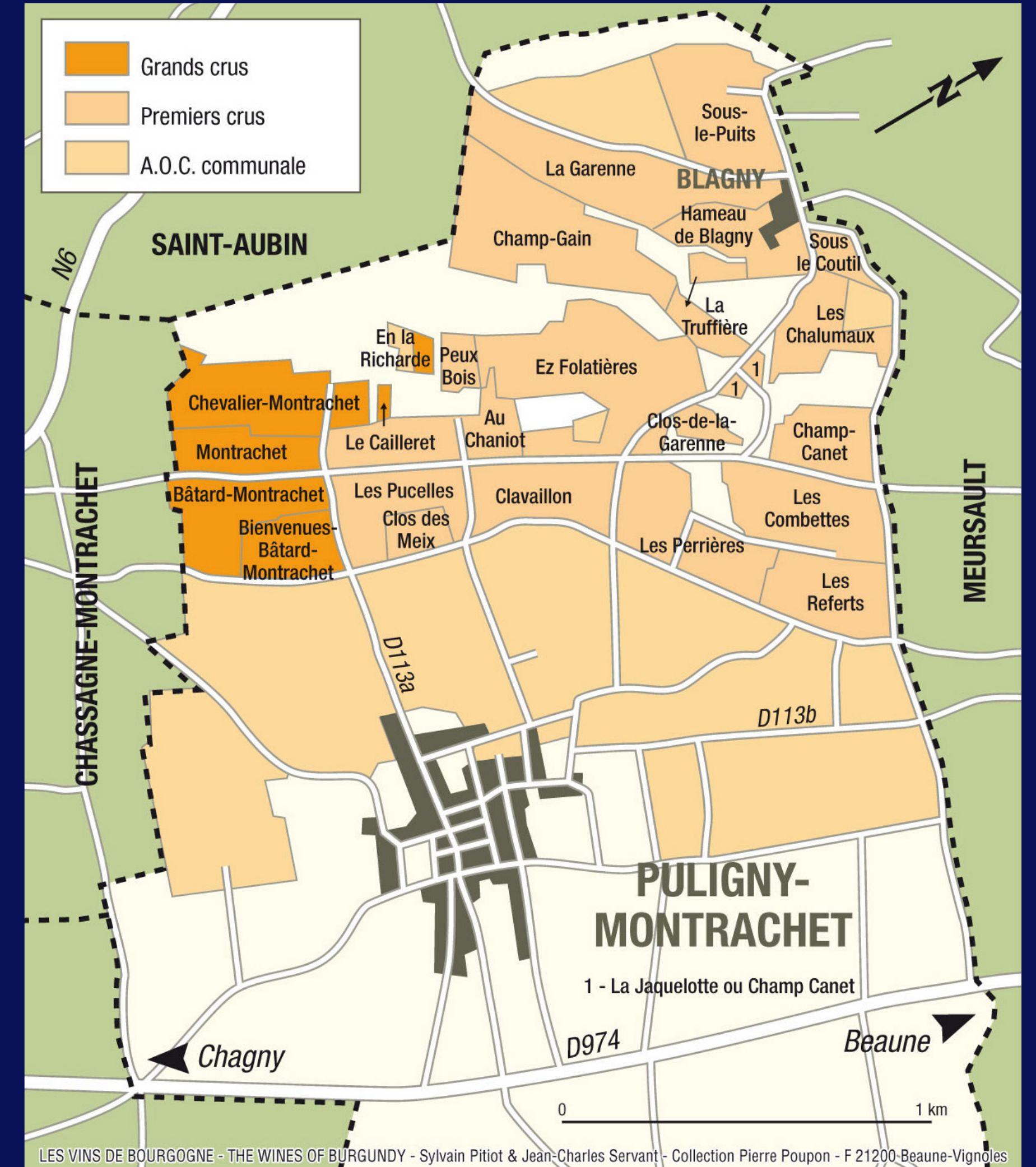
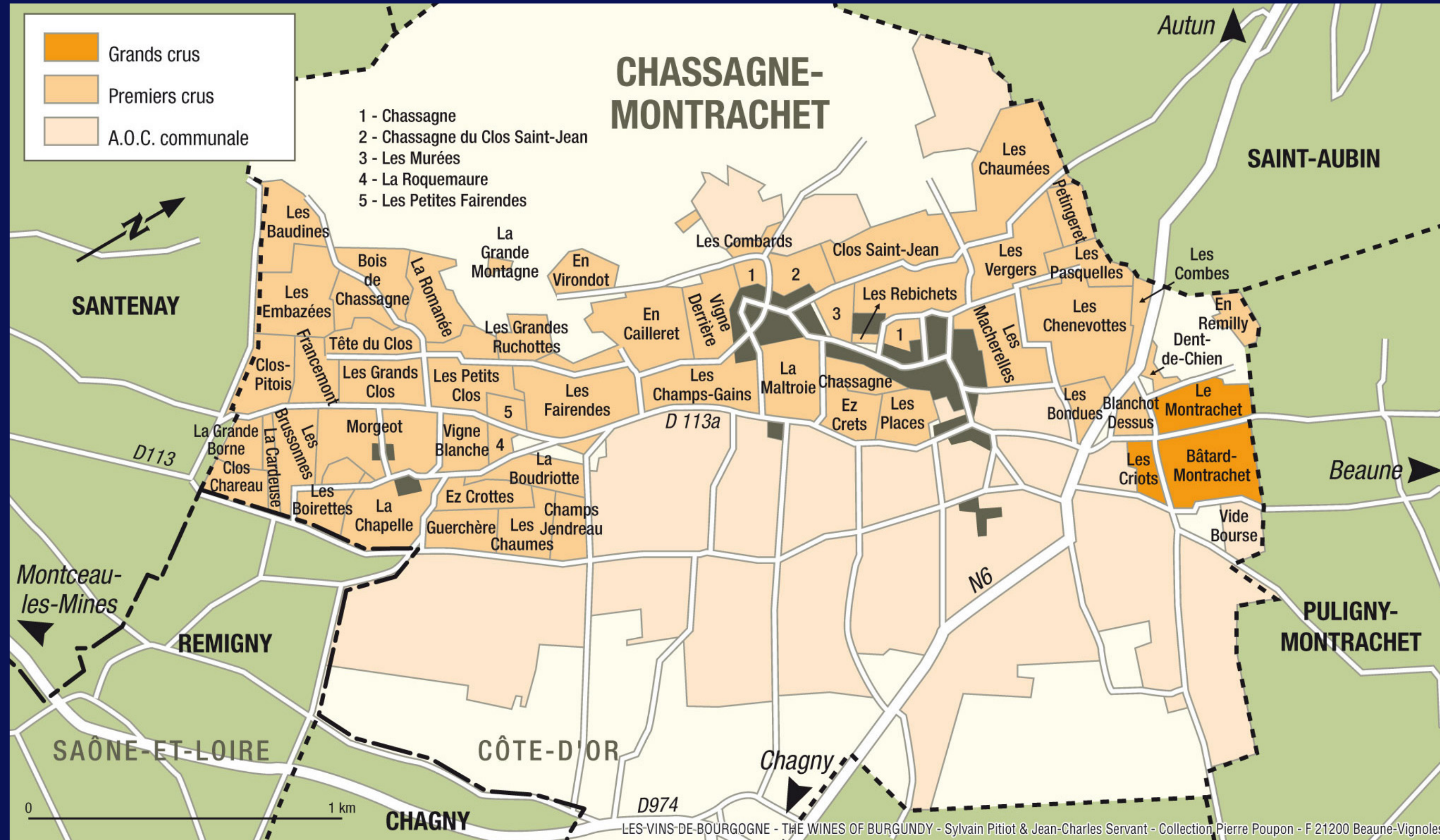
SERRIGNY LADOIX-



몽라세와 르 몽라세

- 몽라세 그랑 크뤼는 풀리니-몽라세 마을에서, 르 몽라세는 샤산-몽라세 마을에서 생산된 포도로 만든 와인





CHARDONNAY - UNOAKED VS. OAKED

UNOAKED

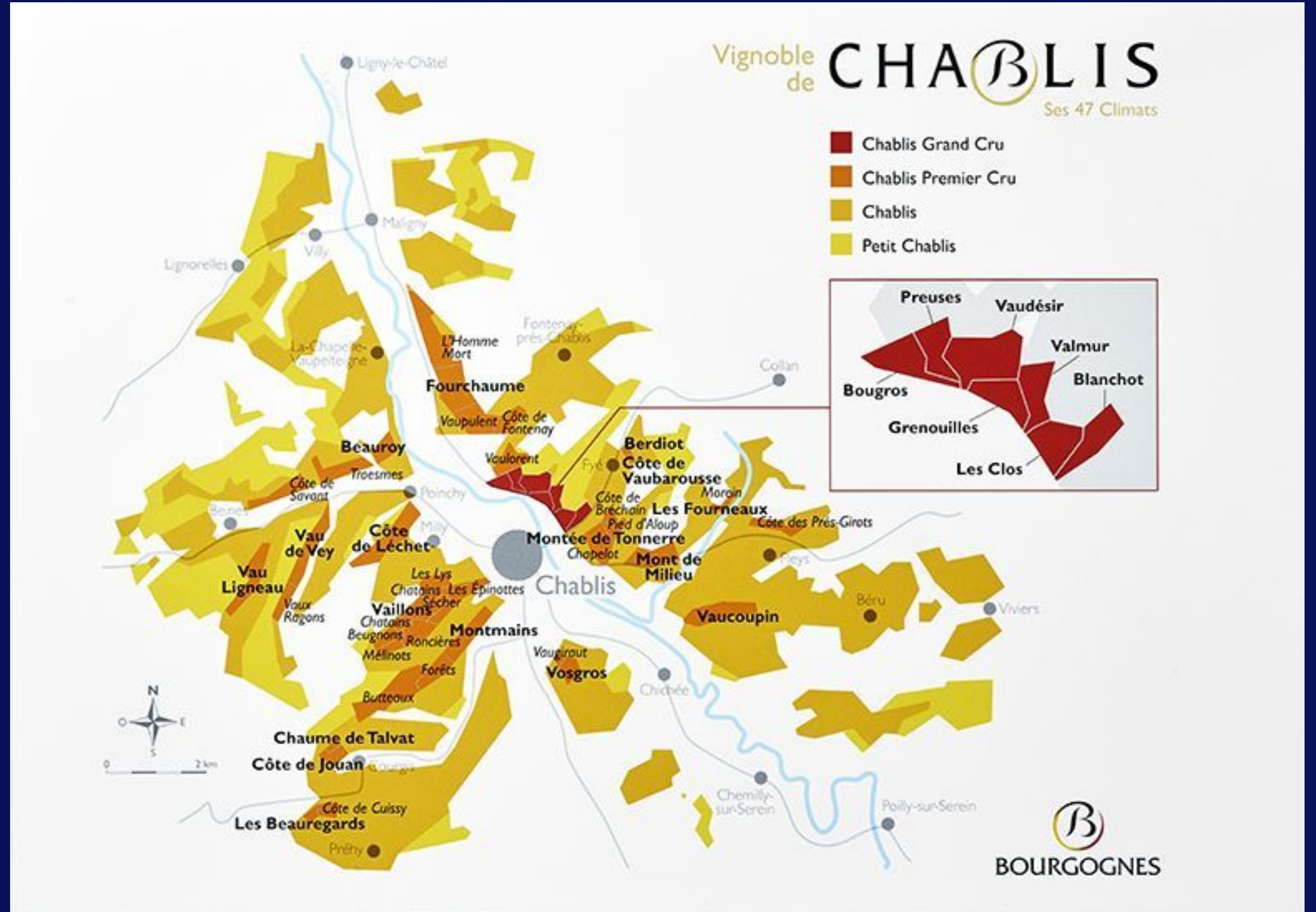
연한 색상
상큼하고 신선한 스타일
순수한 과일향 위주
추운 지방: 레몬, 꾀사과 등
더운지방: 파이어플, 망고, 바나나 등

OAKED

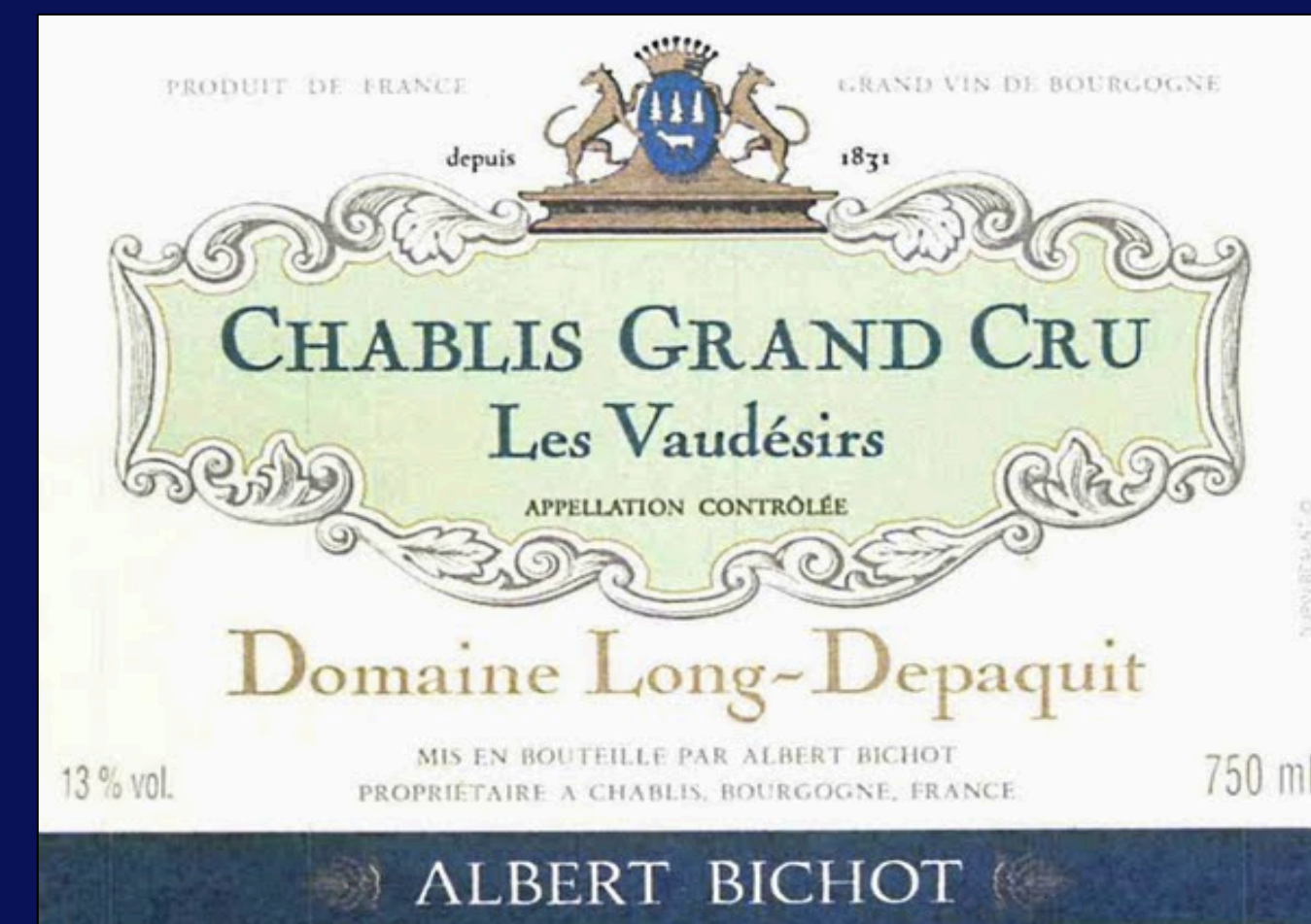
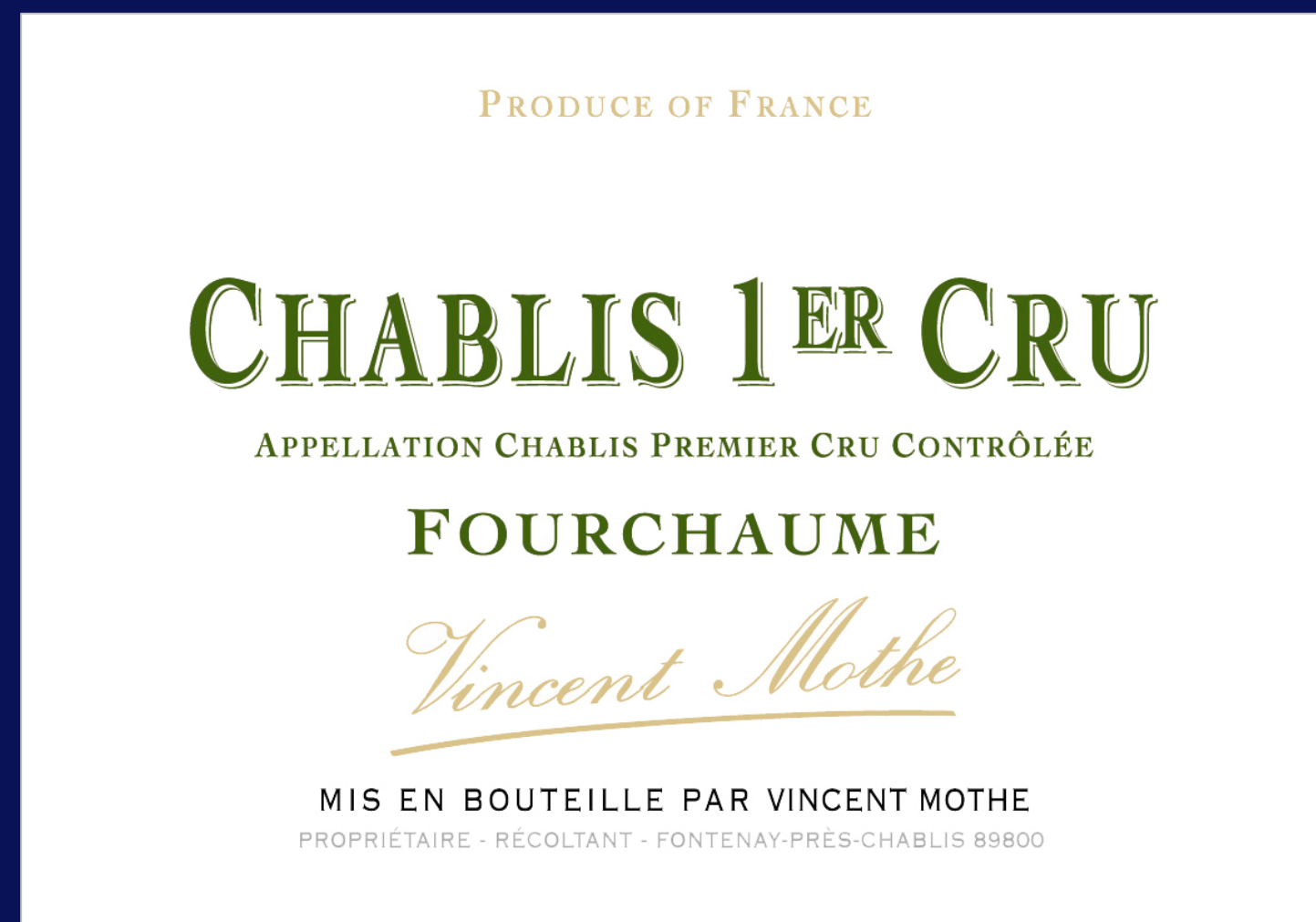
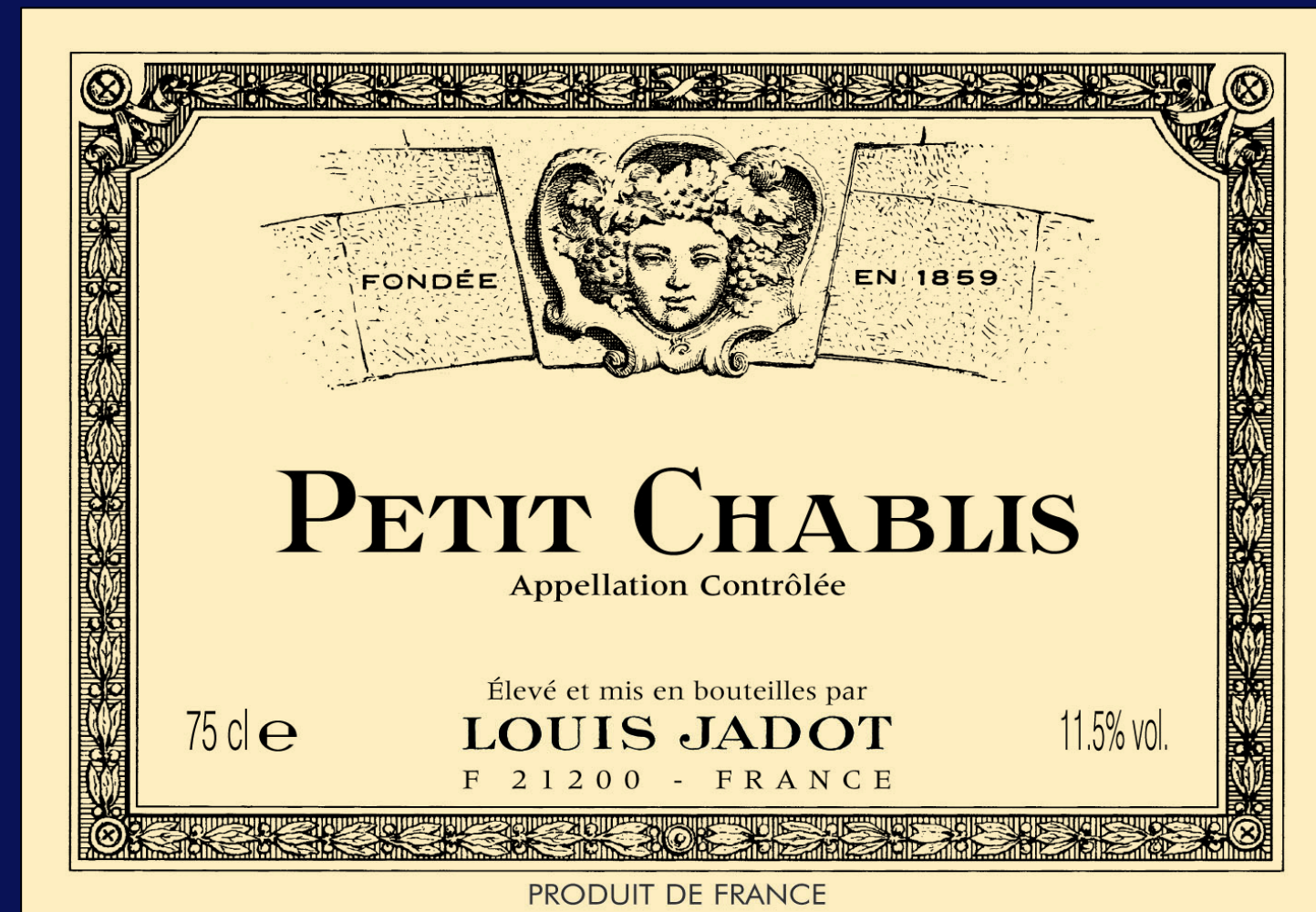
진한 색상
농익은 과일향
오크 숙성에서 얻은 다채로운 향미가
어우러져 복합미가 좋음
추운지방: 시트러스 계열 과일향 + 버터향
더운지방: 열대과일 + 버터향

샤블리

- 프랑스 동부 내륙 지방 - 대륙성 기후, 석회암 기반
- 단맛이 없고 드라이함
- 보디감이 가볍고 산도가 높아 상큼함
- 레몬, 라임, 풋사과 등 과일향
- 돌, 철, 부싯돌 등 미네랄향
- 오크 숙성을 하지 않음
- 발 중심 와인 등급
 - Chablis Grand Cru (3%)
 - Chablis Premier Cru
 - Chablis
 - Petit Chablis
- 굴, 조개찜, 봉골레 스파게티, 생선전, 새우버터구이, 새우튀김, 해산물 샐러드



샤블리 와인 레이블





라 샬리지엔, 샬리 라 피에르레 2015

La Chablisienne, Chablis La Pierrelee 2015
Bourgogne, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 4일

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



도멘 하이트-로샤르데, 뫼르소 앙 라 바르 201

Domaine Heitz-Rochardet, Meursault En La Barre 201
Bourgogne, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 4일

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