

김상미

프랑스 와인

#3 론 & 알자스 와인

유럽 와인 등급

- Protected Designation of Origin
- 원산지 보호 와인

- Protected Geographical Indication
- 생산지 표기 와인

- Table Wine이라고도 하며 지명 표기 없이 품종과 빈티지만 표기 또는 둘 다 표기하지 않는 경우도 있음



프랑스 와인 등급

- Appellation d'Origine Contrôlée

P.D.O

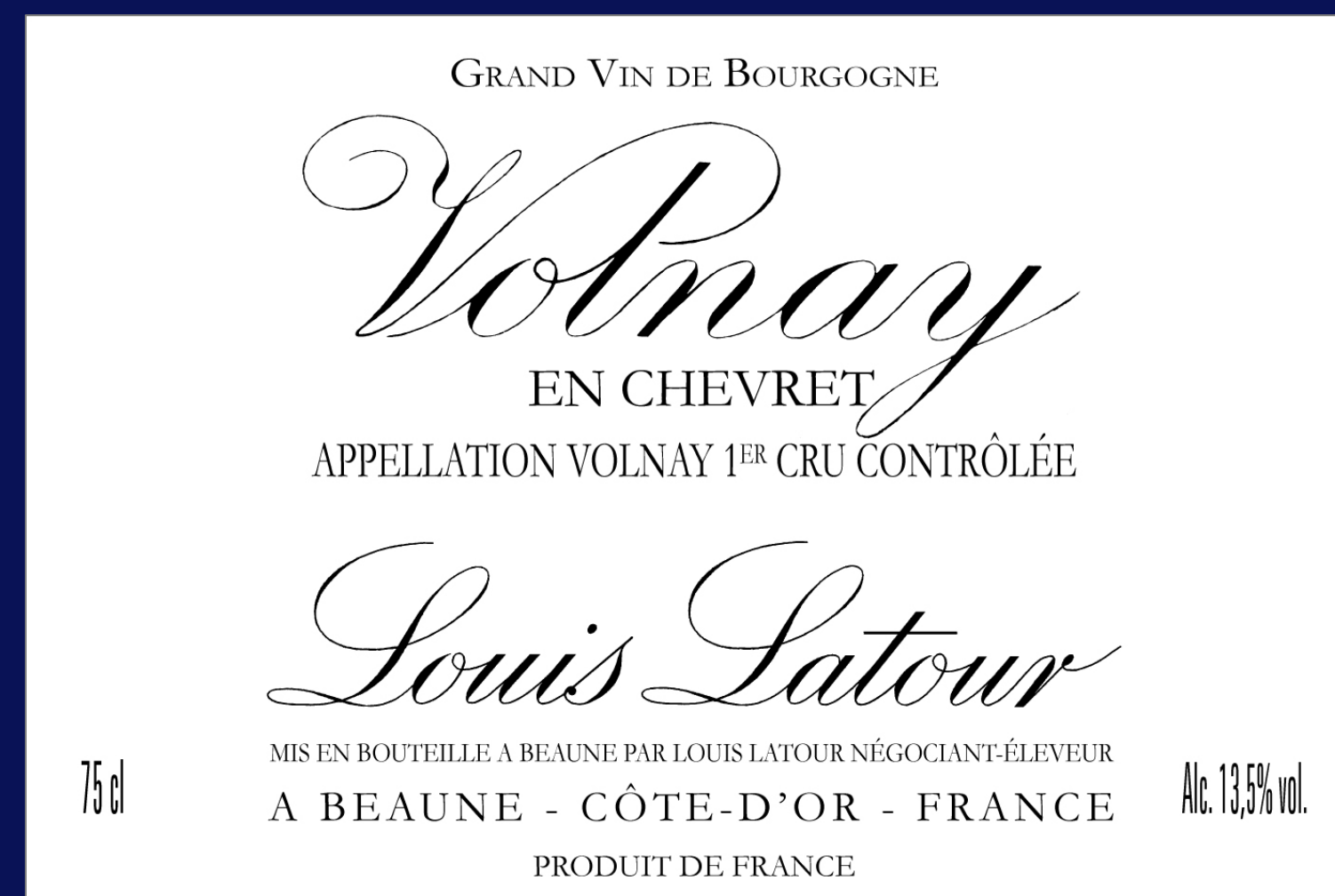
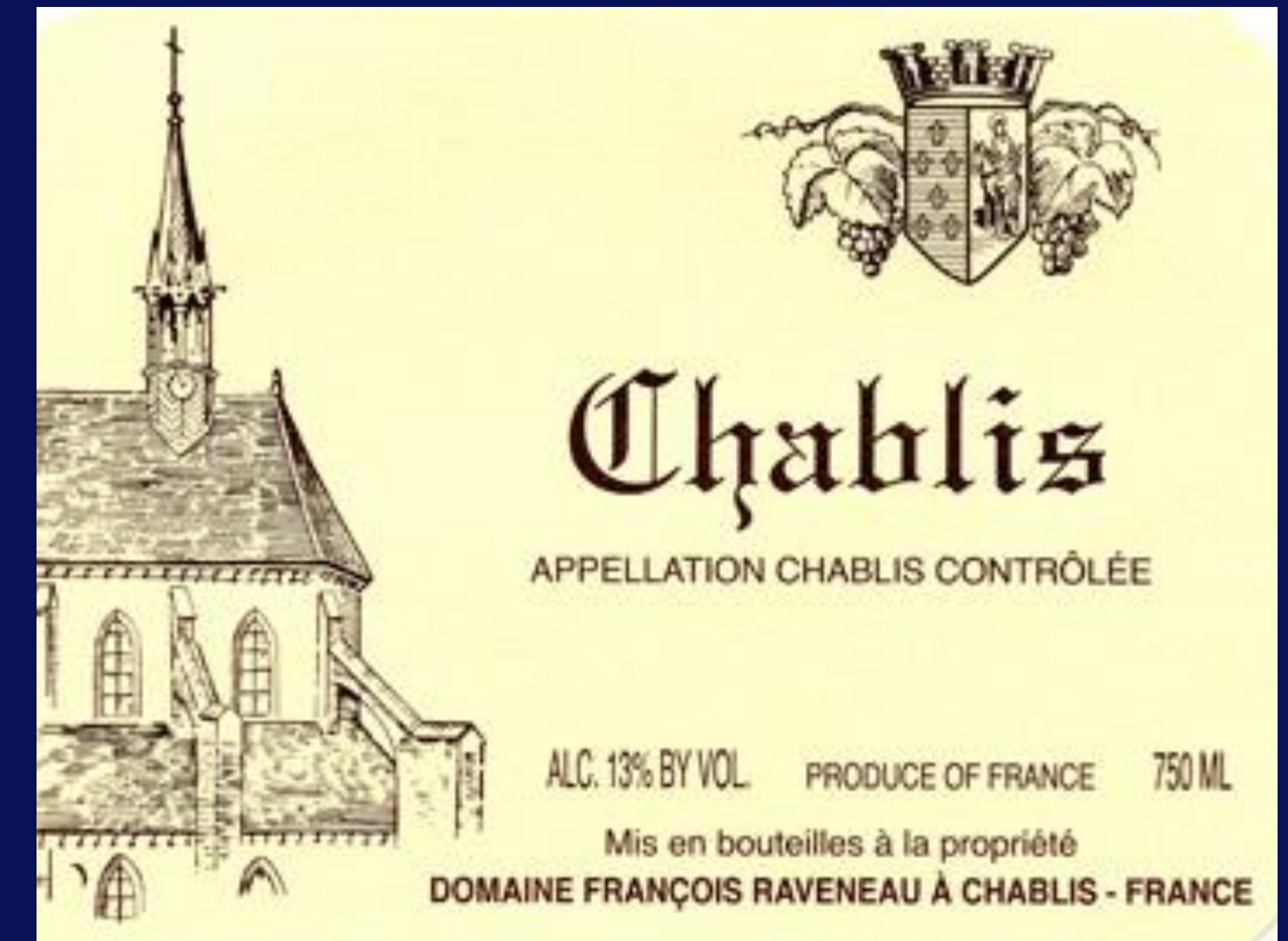
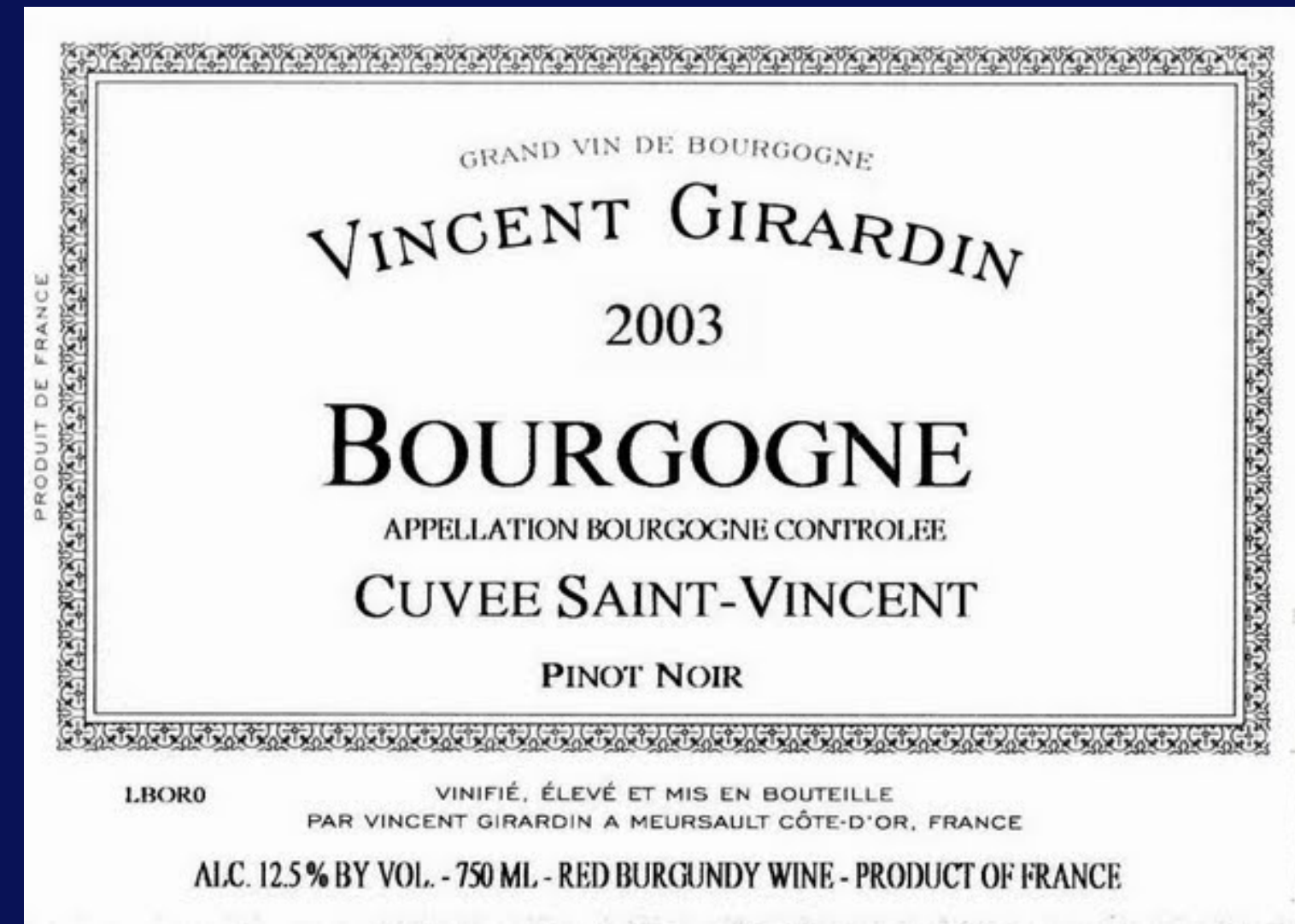
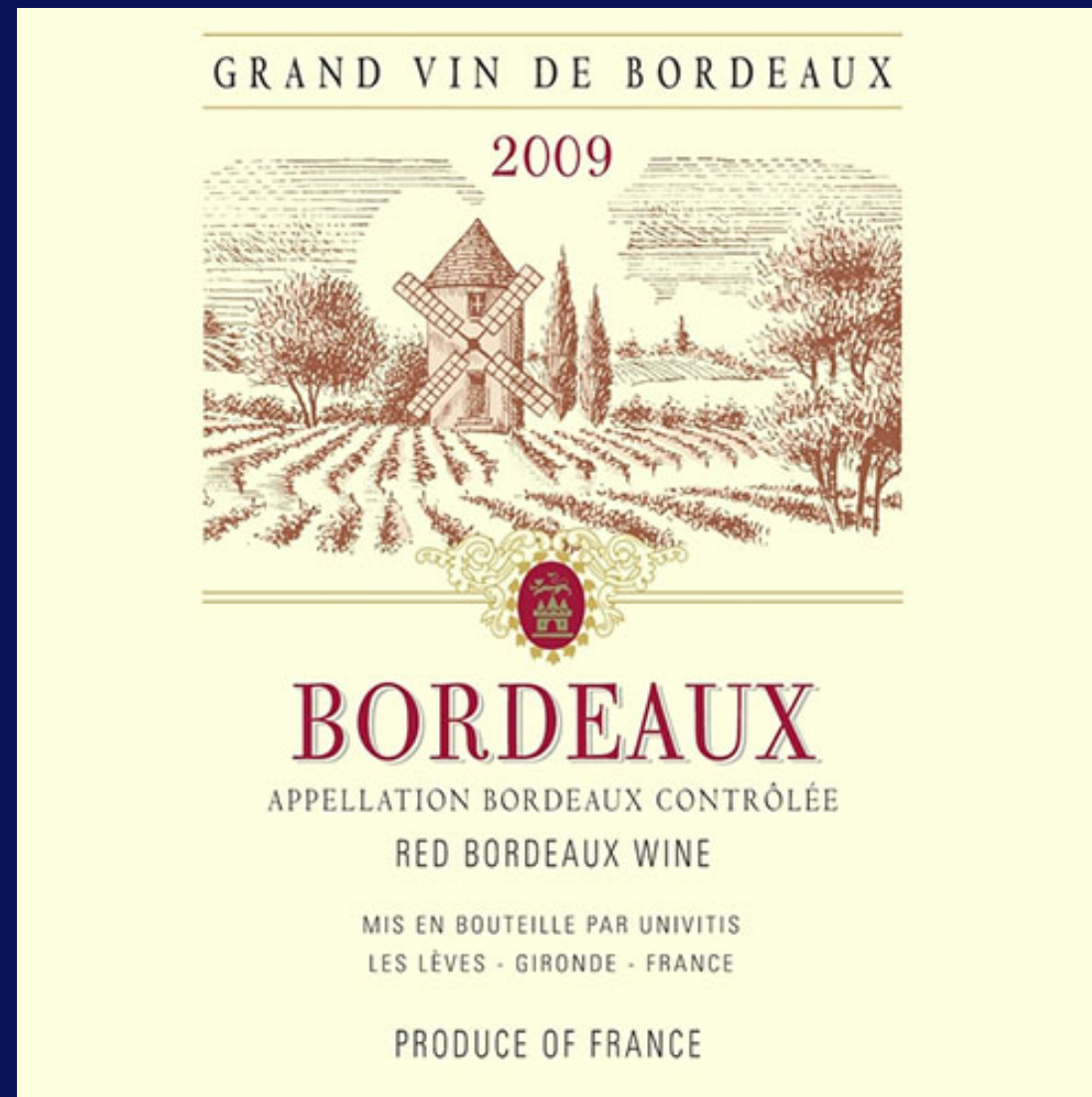
- Vin de Pay

P.G.I

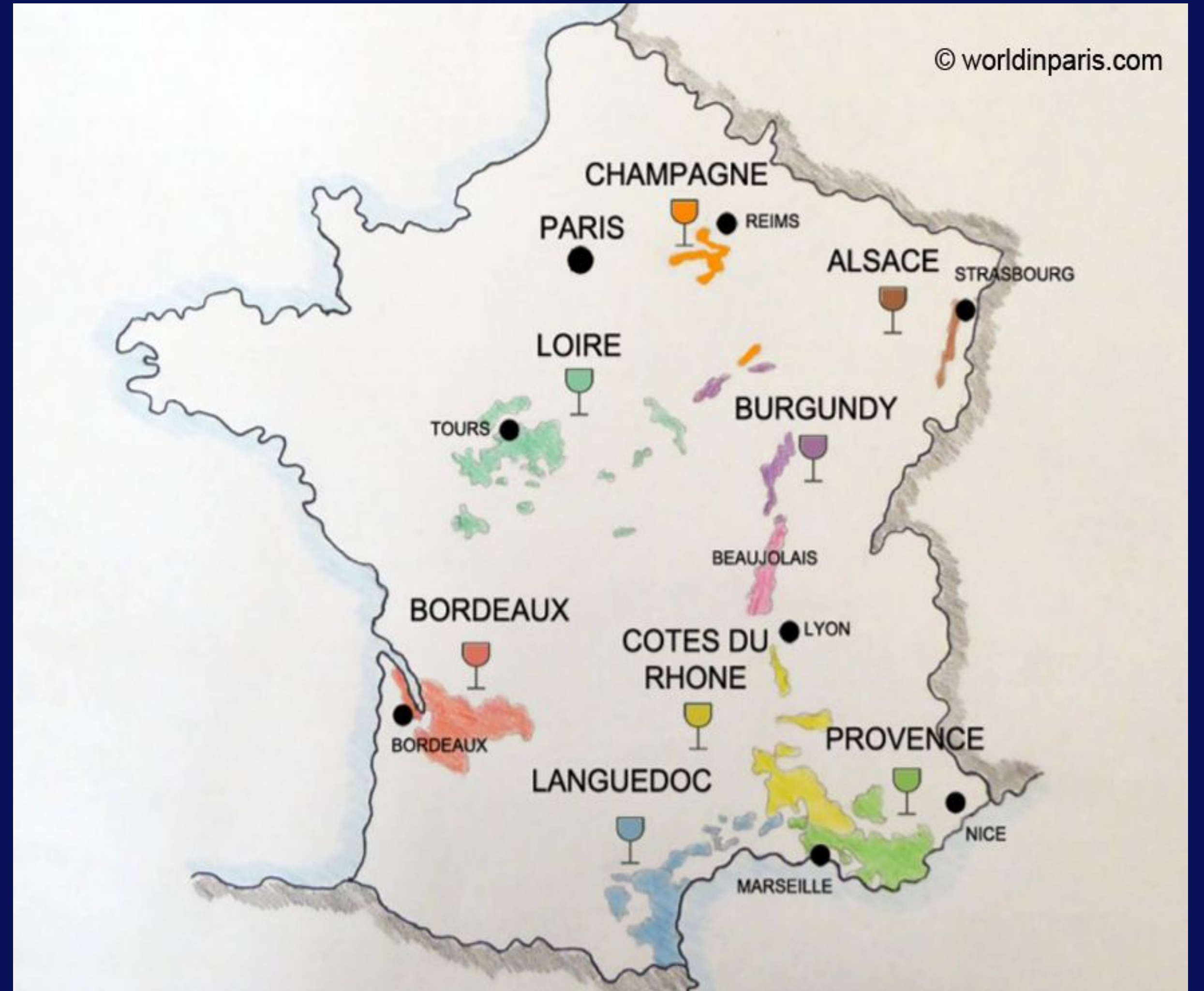
- Vin de France

일반 와인

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

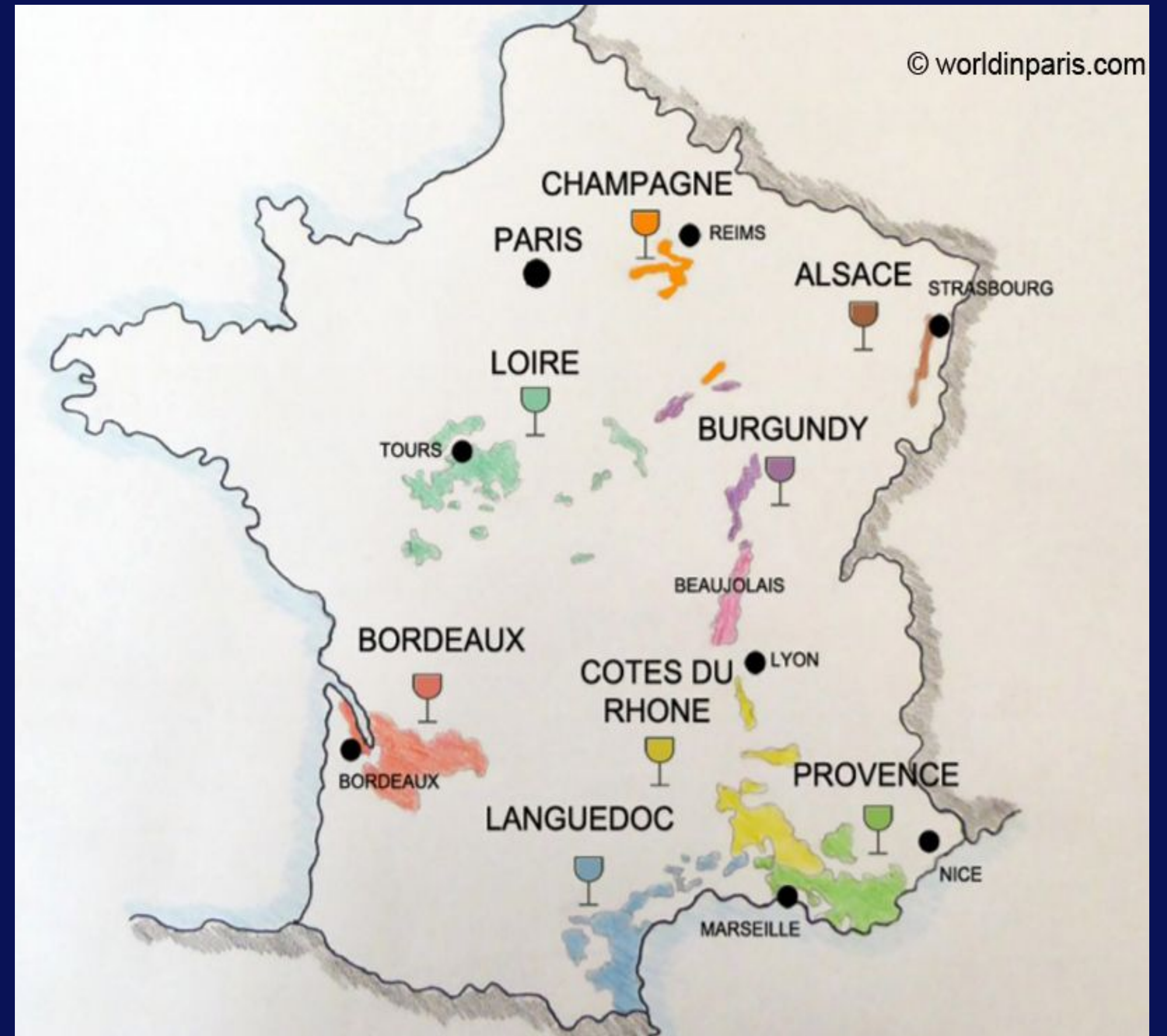


VIN DE PAY



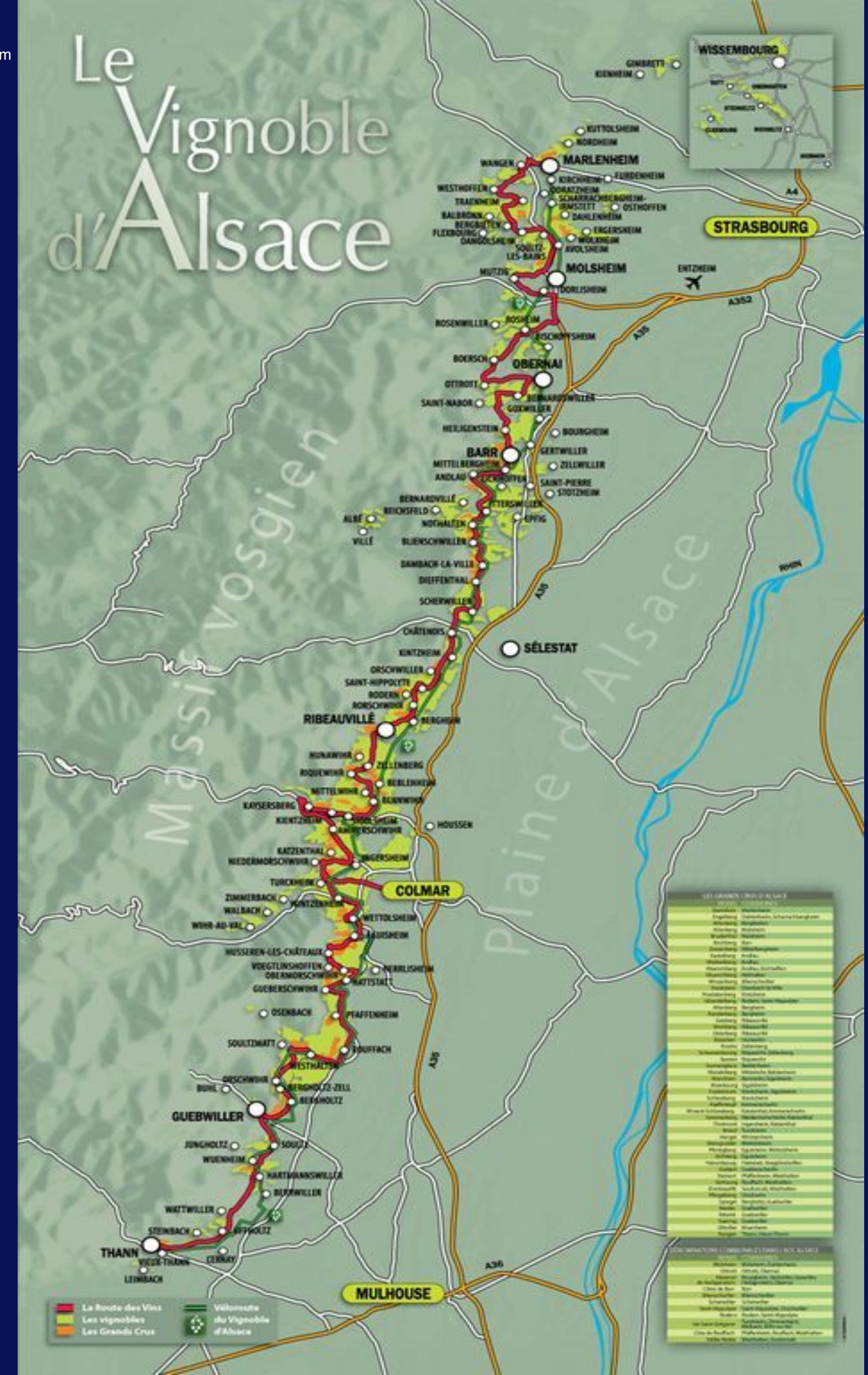
프랑스 주요 와인 산지

- 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
- 알자스 (Alsace)는 북쪽에 위치하지만 맑은 날이 많아 힘차고 향이 풍부한 화이트 와인 생산



ALSACE (알자스)

- 서쪽의 보주(Vosges) 산맥과 동쪽의 라인강 사이에 남북 방향으로 좁게 자리잡은 와인 산지
- 총 포도밭 면적은 약 15,000 헥타르
- 포도밭이 보주 산맥 기슭에 위치해서 (고도 175~420m) 물빠짐이 좋고 햇빛을 충분히 받을 수 있음
- 보주산맥이 서쪽에서 오는 비구름을 막아주기 때문에 알자스 지방은 프랑스에서 가장 건조하고 햇빛이 많은 지역임
- 토양은 다양한 종류가 뒤섞여 있음
- 프랑스에서 독일 스타일 와인병과 레이블링(품종 표기)을 사용하는 유일한 지역



알자스 와인 스타일

사진 출처: winesofalsace.com

- 화이트, 로제, 레드 와인을 생산하지만 그 중에서도 화이트 와인이 주를 이룸 (90%)
- 주요 화이트 품종은 리슬링(Riesling, 22%), 피노 블랑(Pinot Blanc, 21%), 게부르츠트라미너(Gewurztraminer, 19%), 피노 그리 (Pinot Gris, 15%)
- 레드 품종으로는 피노 누아(10%)가 거의 유일하게 생산되고 있음
- 와인 등급은 Grand Cru(4%), Alsace AOC (74%), Cremant d'Alsace(22%)가 있음



- “피노 블랑”
- 피노 계열의 백포도
- 프랑스 알자스, 독일, 이탈리아 북부에서 주로 재배
- 레몬, 배, 복숭아 등 과일향과 함께 아몬드 같은 견과류와 미네랄(돌) 향이 느껴짐
- 대부분 단 맛 없이 드라이하며, 무게감이 가볍고, 신맛은 중간 정도
- 채소, 해산물 등 다양한 음식과 두루 잘 어울림

알자스 주요 와이너리

- 알자스 와이너리는 대부분 가족 경영 와이너리
- **휘겔 에 피스(Hugel & Fils)**
휘겔 가문은 알자스 AOC를 만드는데 크게 기여했으며 알자스 Grand Cru 범위를 지정하는데도 큰 역할을 담당함
- **메종 트림바흐(Maison Trimbach)**
Grand cru를 레이블에 표기하지 않고 밭 이름만 표기 - Clos Ste Hune (알자스 최고의 리슬링 와인)
- **Domaine 진트-훔브레흐트 (Domaine Zind-Humbrecht)**
자신들의 밭에서 난 포도로만 와인을 생산함





도멘 진트 훔프레흐트, 피노 블랑 2014

Domaine Zind-Humbrecht, Pinot Blanc 2014
Alsace, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 11일

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

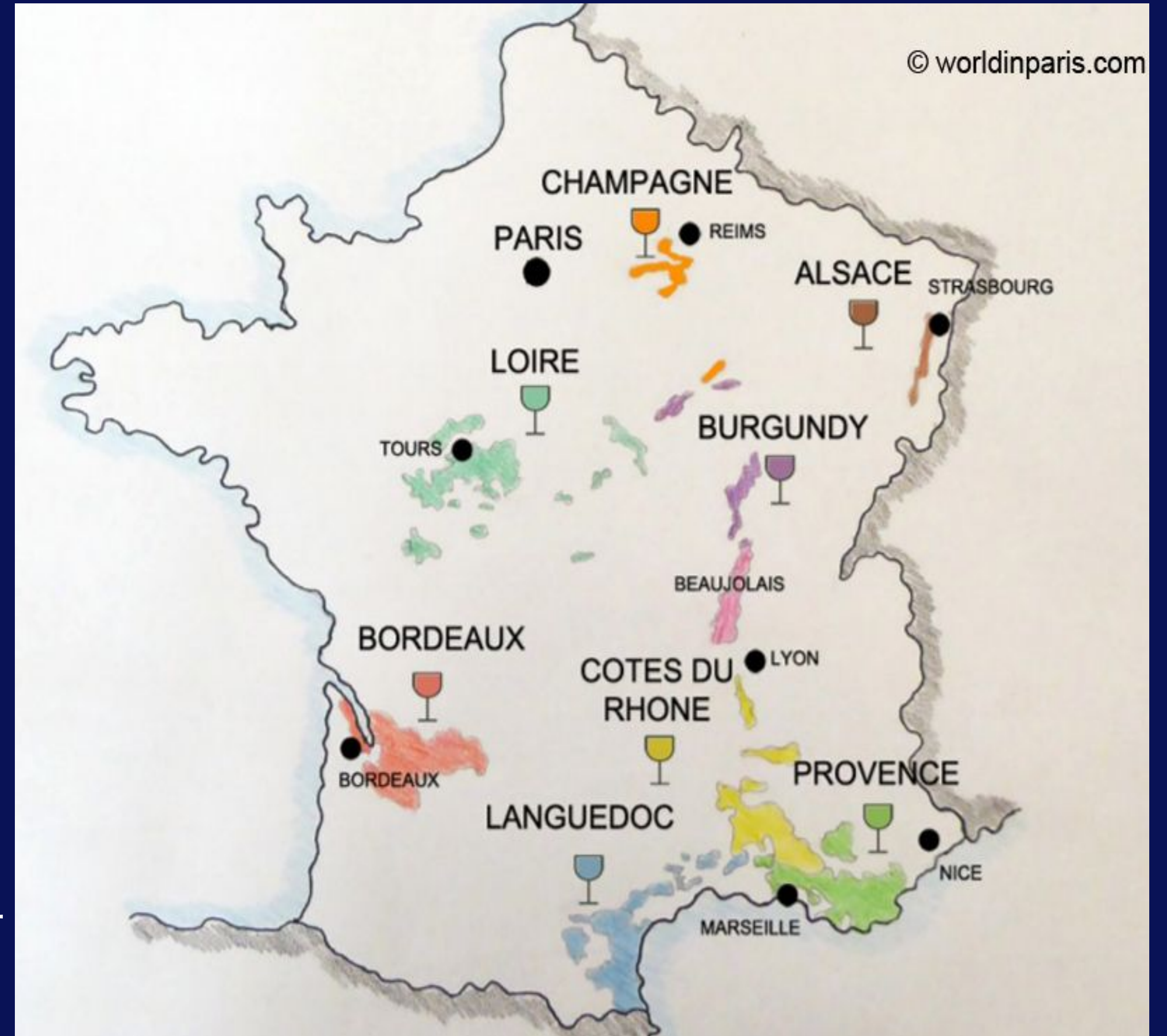
- **단맛** : 드라이 / 오프드라이 / 중간 / 스위트
- **산도** : 낮은 / 중간 / 강한
- **타닌** : 약한 / 중간 / 강한
- **바디** : 가벼운 / 중간 / 무거운

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

프랑스 주요 와인 산지

- 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
- 알자스 (Alsace)는 북쪽에 위치하지만 맑은 날이 많아 힘차고 향이 풍부한 화이트 와인 생산
- 론(Rhone)
 - 북부 론: 시라(Syrah)로 만든 레드 와인이 대표적
 - 남부 론: 그르나슈(Grenache)에 시라, 무르베드르 등 다양한 품종을 블렌드한 와인



SYRAH/SHIRAZ - 품종 특성

Photo by Berho (pixabay.com)



- 열매가 작고 껍질이 단단하며 색이 진함
- 색이 진하고, 중간+ 타닌과 중간+ 산도, 풀바디를 지닌 와인 생산
- 검은 과일(블랙베리)와 다크 초콜릿 향이 특징
 - 온화한 기후에서는 허브, 훈제 곡, 후추 향
 - 더운 기후에서는 감초, 정향 등 향신료 향
- 대부분 오크 숙성을 거침
- 병숙성이 오래되면 가죽, 젖은 잎, 흙향이 더해짐
- 바비큐, 육질이 느껴지는 고기 + 향신료(후추, 매콤한 양념)가 가미된 요리와 잘 어울림

후추
베이컨 지방

체리
자두
블랙베리

바이올렛

블랙베리 잼
말린 자두

온화한 지방

더운 지방

GRENACHE/GARNACHA - 품종 특성



사진 출처: vins-rhone.com

- 주로 더운 지방에서 자람. 열매가 크고 껍질이 얇으며 빨리 익어 당도가 높음
- 색이 연하고, 산도가 낮으며, 중간- 타닌, 풀바디, 높은 알콜을 지닌 와인
- 붉은 과일(딸기, 라스베리)과 향신료향(흰후추, 감초, 정향)이 특징
- 주로 시라와 블렌딩 됨
 - 그루나슈는 와인에 알콜을 더하고 타닌과 산도를 낮추는 역할
 - 시라는 와인에 색과 타닌, 산도 그리고 검은 과일향을 추가하는 역할을 함
- 스페인 리오하에서는 템프라니요(Tempranillo)와 자주 블렌딩 됨

계피
감초
아니스

붉은 체리
딸기
라스베리

딸기잼

덜 더운 지방

더운 지방

북부 론(NORTHERN ROHNOE)

- 대륙성 기후 + 미스트랄(Misrtal) 바람
- 가파른 경사면에서 포도 재배(주로 수작업)
 - 좋은 일조량과 배수 -> 힘 있고, 복합미가 좋으며 오랜 병숙성이 가능한 와인 생산

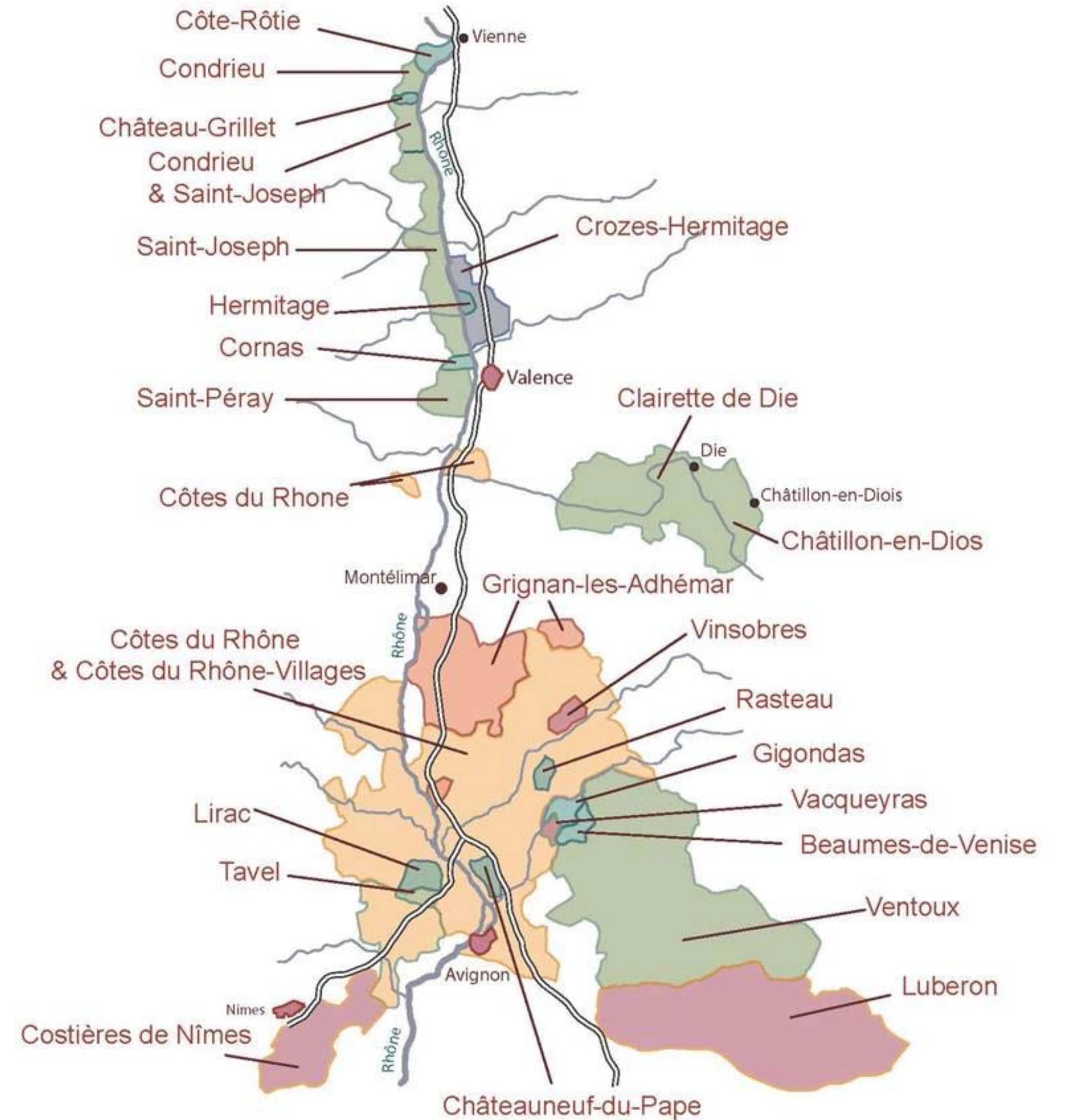




북부 론

- 대부분 Syrah 100% 레드 와인 생산
- 레드 와인에 백포도인 비오니에(Viognier)/마르산(Marsanne)/루산(Roussane) 품종을 조금 섞거나 이 품종들로 화이트 와인을 만들기도 함
- 마을 단위로 와인 생산. 마을 별 등급은 없으나 가격의 차이가 있음
 - 코트 로티(Cote Rotie)
 - 콩드리외(Condrieu, 비오니에로 화이트 와인만 생산)
 - 생 조셉(Saint-Joseph)
 - 크로체 에르미타주 (Crozes-Hermitage)
 - 에르미타주(Hermitage)
 - 코르나스(Cornas)
 - 생 페레(Saint-Peray)

Wine Regions of the Rhône Valley



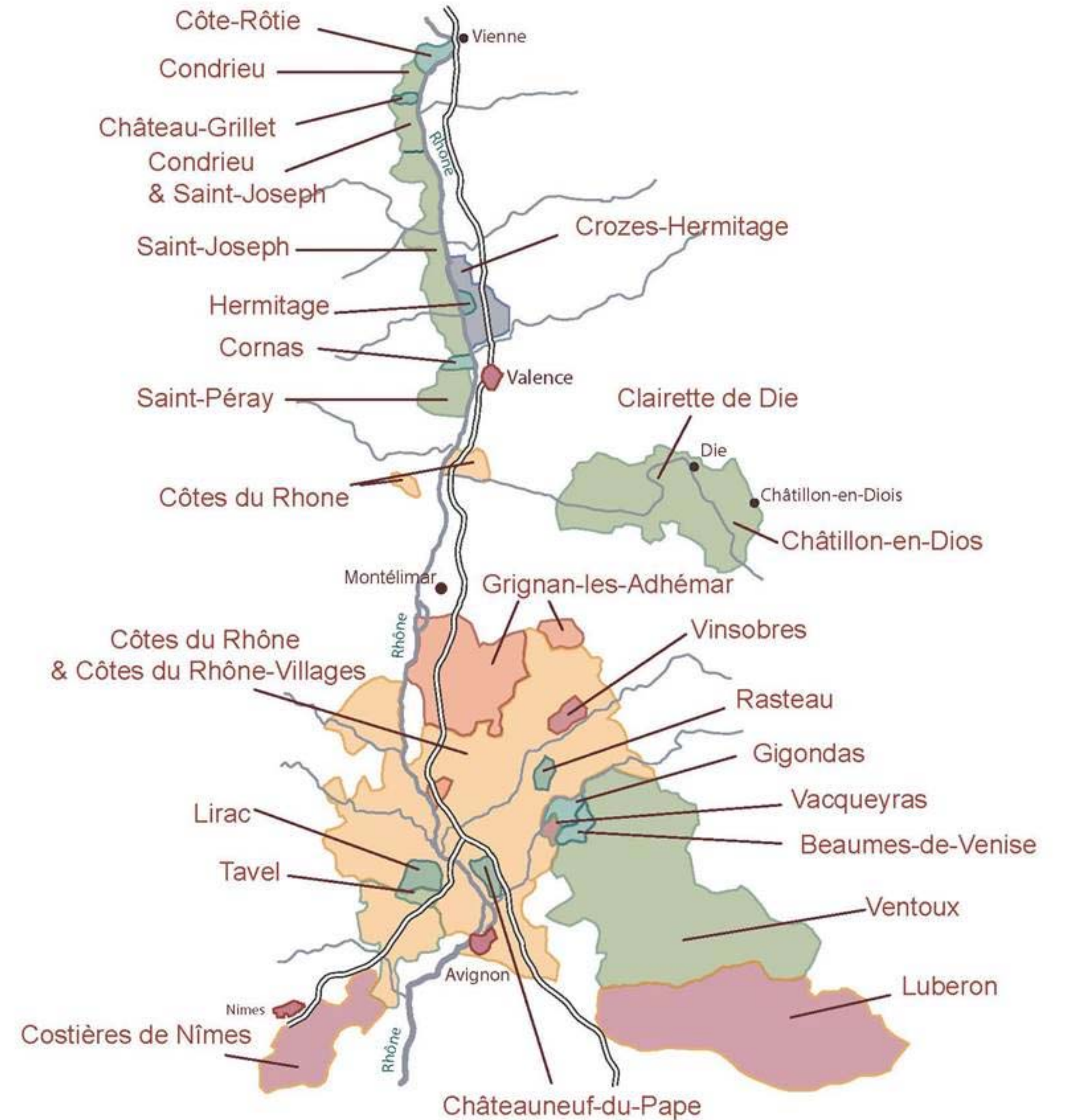
E. GUIGAL (에티엔 기갈)



남부 론

- 평평한 땅, 뜨겁고 건조한 지중해성 기후, 미스트랄(Mistral) 바람의 영향을 받음
- 그르나슈를 위주로 시라, 무르베드르 등 블렌딩
- 코트 뒤 론 Cote du Rhone (Villages): 미디엄 바디, 중간- 타닌, 붉은 과일향, 후추향의 비교적 단순한 와인
- 샤토네프 뒤 파프 Chateauneuf-du-Pape: 최대 18개 품종까지 블렌딩 가능. 풀 바디, 미디엄 타닌, 낮은 산도, 붉은 과일, 후추, 감초, 가죽 향 등이 느껴지는 힘 있고 복잡한 와인
- 지공다스 Gigondas/ 바케라스 Vasqueyras/리락 Lirac 와인을 Baby Chateauneuf-du-Pape라고도 부름
- 타벨 Tavel - 로제 와인만 생산

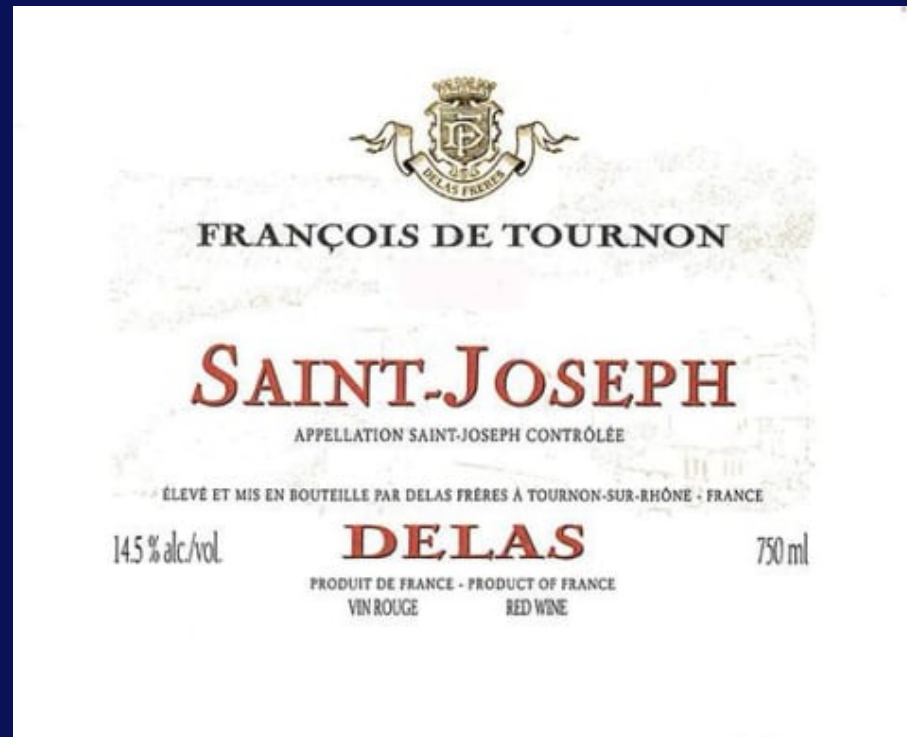
Wine Regions of the Rhône Valley











들라스, 생 조셉, 2017

Delas, Saint-Joseph, 2017
Saint-Joseph, Northern Rhone, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 11일

구입가 :

내 점수 :

눈

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

코

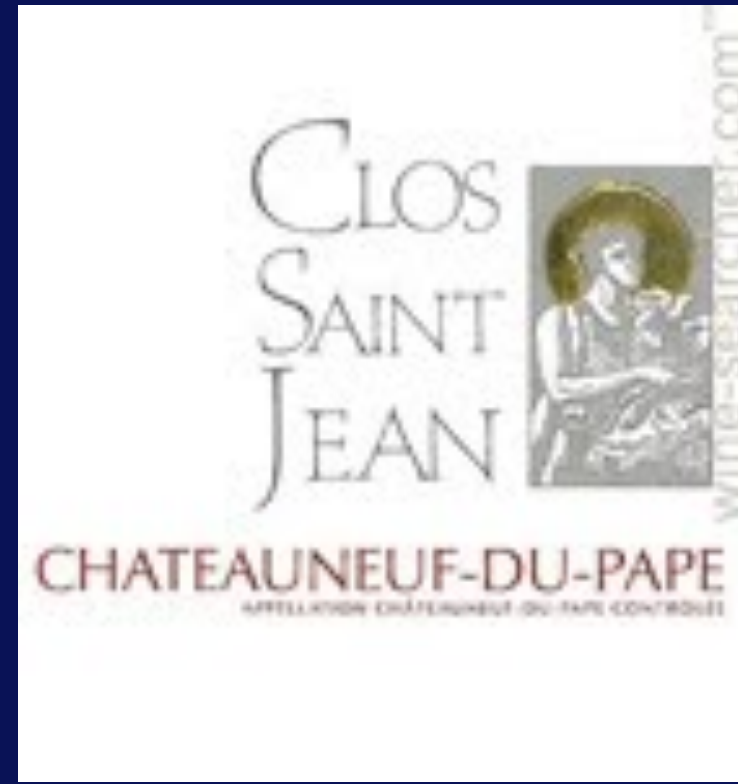
- **향의 강도** : 연한 / 중간 / 진한

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



클로 생장, 샤토네트 뒤 파프, 2013

Clos Saint Jean, Chateauneuf du Pape, 2013
Chateauneuf du Pape, Southern Rhone, 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