

김상미



프랑스 와인



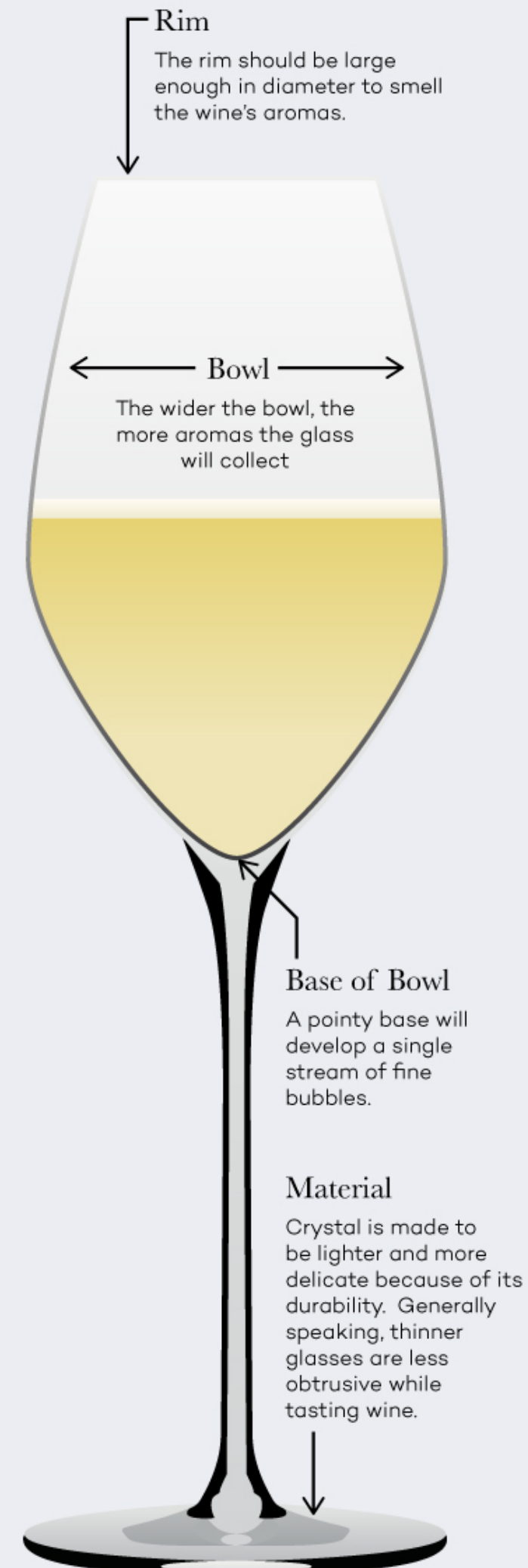
#4 샴페인

스파클링 와인

- 최고의 애피타이저 & 파티 음료
- 다양한 음식과 두루 잘 어울림
- 영국 왕실 결혼식에서는 샴페인이 축하주로 등장
- **프랑스**
샴페인(Champagne), 크레망(Cremant)
- **이탈리아**
프란치아코르타(Franciacorta),
프로세코(Prosecco), 스푸만테(Spumante),
프리잔테(Frizzante)
- **스페인**
카바(Cava)
- **미국, 호주, 뉴질랜드**
스파클링 와인(Sparkling Wine)



Quick Guide To CHAMPAGNE GLASSES



Flute

Crémant, Cava, etc

This style of glass preserves the bubbles the most and is ideal for bone-dry (Brut, Extra-Brut and Brut Nature) sparkling wines.



Tulip

Prosecco, Rosé, etc

This style of glass collects more floral aromatics with its wider bowl shape and is ideal for more aromatic, fruity sparkling wines.



Wide Tulip

Aged Sparkling Wine

This style of glass collects more the aged flavors of biscuit and brioche found in fine sparkling wines such as vintage Champagne, Franciacorta, and Gran Reserva Cava.



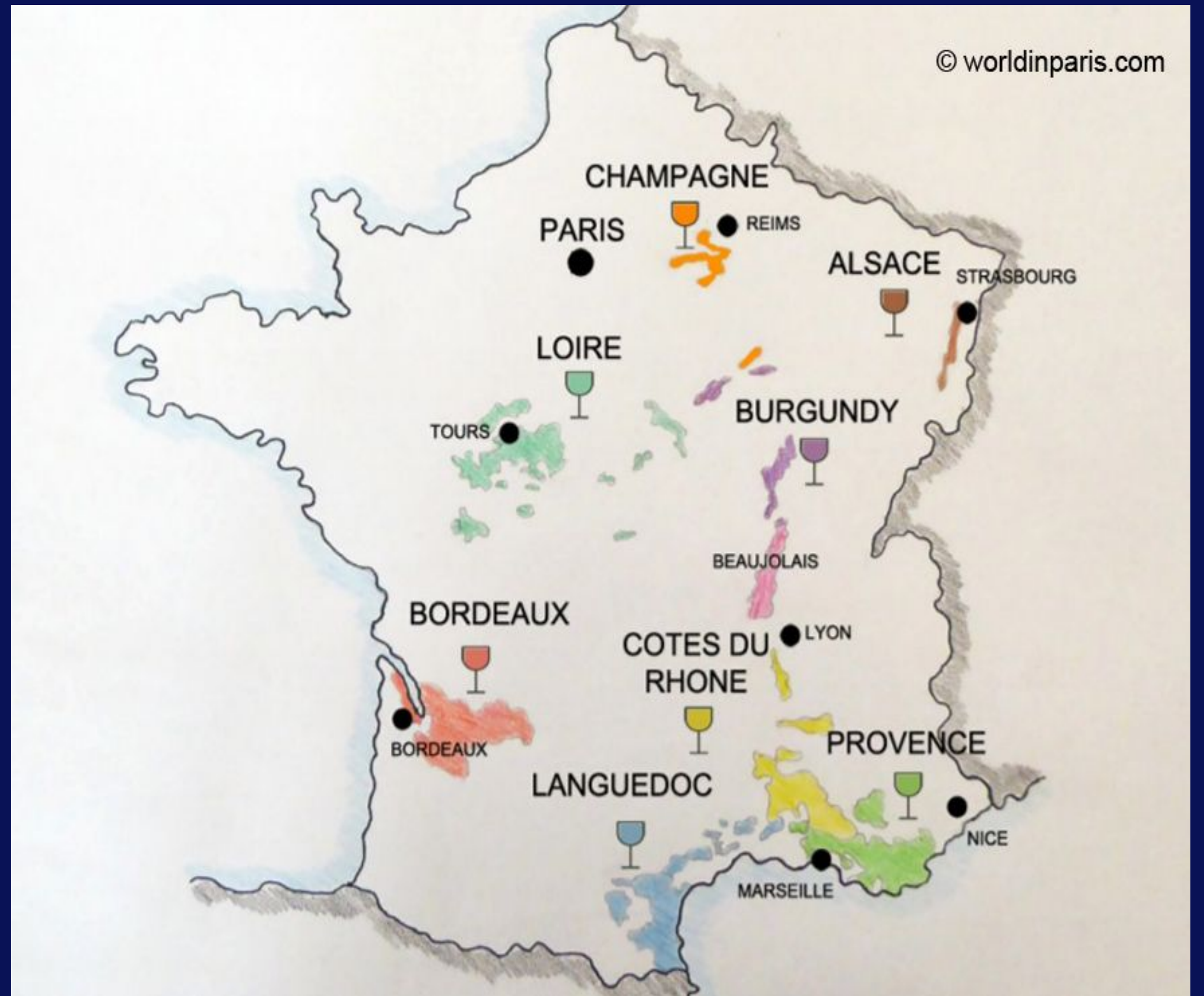
Coupe Glass

Vintage Design

This design was the popular style used in the 1950s. The bubbles disperse quickly making the wines taste softer and fruitier. This is a fun glass shape to try with sweet sparkling wines such as Asti Spumante.

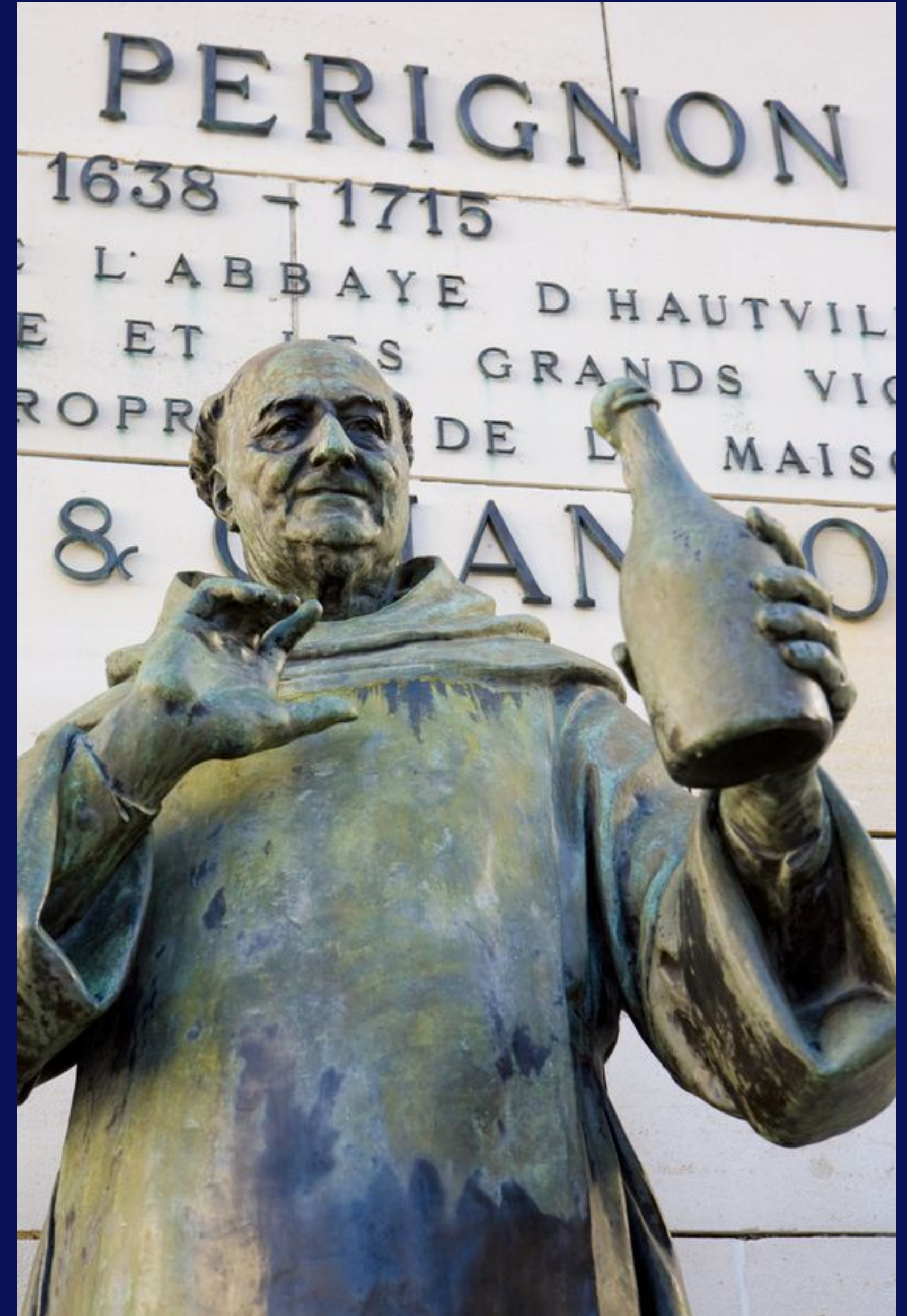
스파클링 와인의 발견

- 피레네산맥에 위치한 리무(Limoux) 지역이 스파클링 와인의 시초
- 추운 날씨로 인해 발효가 멈췄다 봄이 되면 다시 발효가 시작되며 스파클링 와인 발견
- 블랑케트 드 리무(Blanquette de Limoux) 생산 - 주품종은 모작(Mauzac)



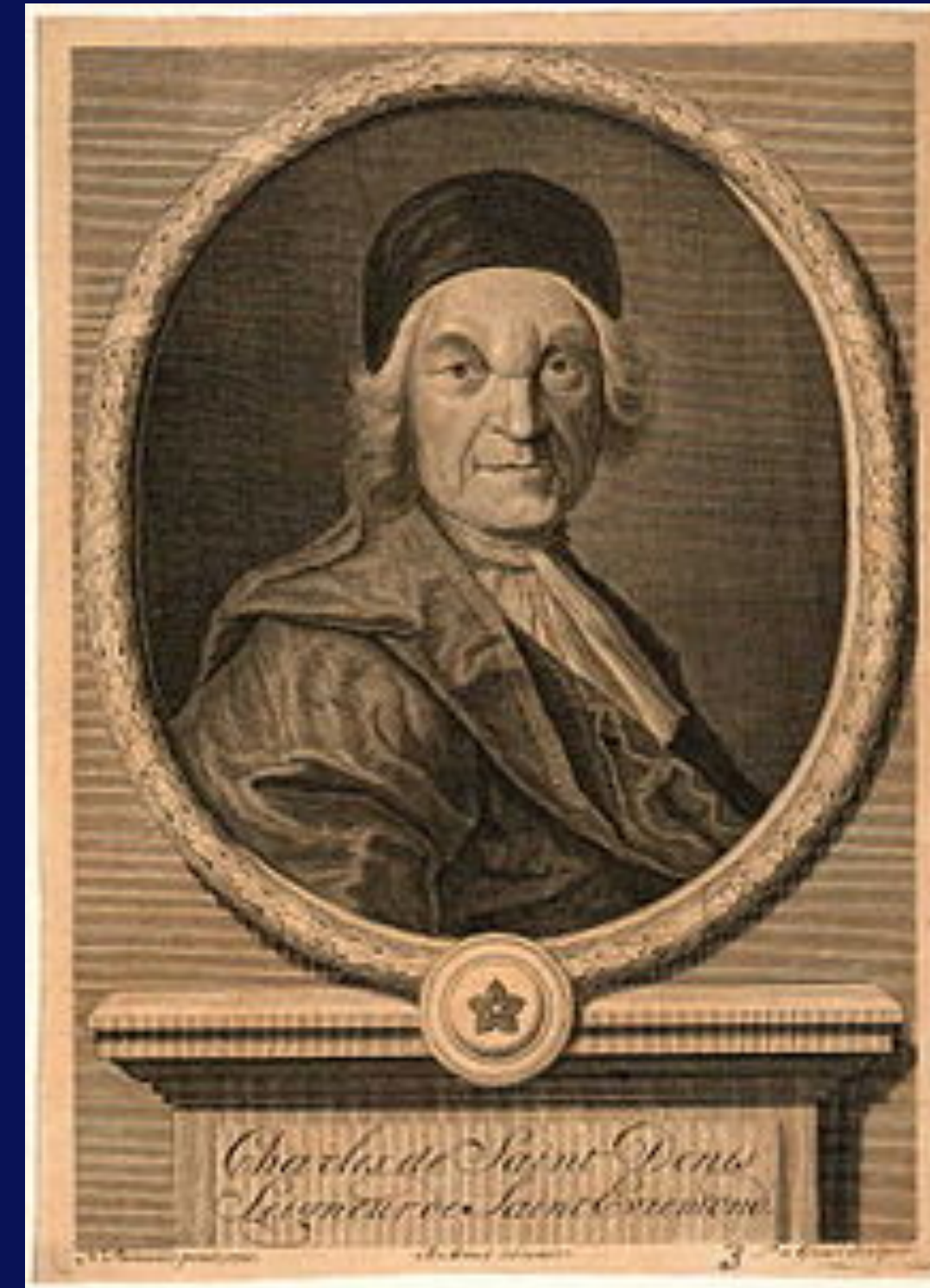
샴페인의 시작

- 샹파뉴 지역은 원래 일반 와인을 생산하던 곳
- 샹파뉴 지역에서는 와인에서 기포가 생기는 현상을 악마의 와인(Devil's wine)이라 부름
- Dom Perignon - “I'm drinking stars”
- 돔 페리농 수사는 샴페인 발명가라기보다 샴페인의 재료가 되는 일반와인의 품질을 높이는데 기여한 인물



샴페인의 발전

- 샴페인은 영국에서 먼저 인기를 끄م (1660년대)
- 생 에브레몽 후작(Marquis de St-Evremond)이 샹파뉴에서 영국으로 일반 와인 수입
- 영국에서 병입한 와인에서 기포 발생
- 영국의 과학자 크리스토퍼 메렛(Christopher Merret)이 와인에 당과 이스트를 추가함으로써 2차 발효를 시킬 수 있다는 점을 발견
- 이후 파리와 베르사이유에서 샴페인이 인기를 끌기 시작
- 오를레앙공 필립 2세 섭정 때 특히 유행 (1701-1723)
- 왕실과 귀족이 샴페인 선호
- 18세기에 들어서며 샴페인 지방에 기업형 샴페인 하우스들이 생기기 시작



샴페인 제조

와인 1차 발효

피노 누아, 피노 뫼니에, 샤로드네 품종으로 와인 양조

와인 블렌딩

만들어 놓은 와인을 섞어 맛을 일관되게 맞춤

와인 병입 & 2차 발효

블렌드한 와인을 병에 담고 이스트와 당분 추가

와인 숙성

최소 14개월

이스트 앙금 제거

푸피트르(Pupitre)나 자이로팔렛(Gyropalette) 이용해 앙금을 병목으로 이동 후 제거

와인 및 당분 보충 후 코르크 마감 출시







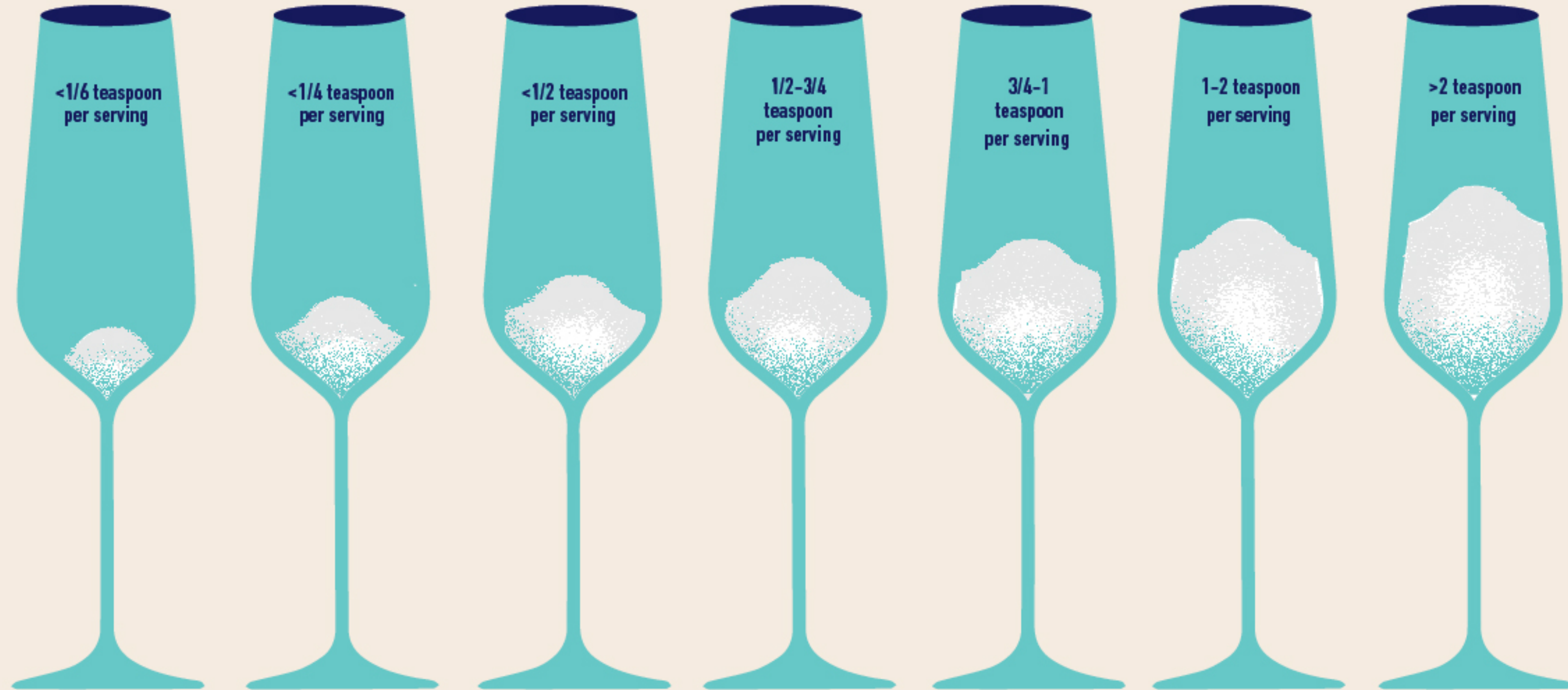
동영상 링크는 강의 요약 설명에 첨부했습니다.

샴페인의 당도

Champagne CLASSIFICATIONS

How sweet is your tippie?

JF TOBIAS
jftwines.com



BRUT NATURE

CALORIES: 83 calories
SUGAR: 0-3 g/l Residual Sugar

EXTRA BRUT

CALORIES: 85 calories
SUGAR: 0-6 g/l Residual Sugar

BRUT

CALORIES: 87 calories
SUGAR: 0-12 g/l Residual Sugar

EXTRA DRY

CALORIES: 90 calories
SUGAR: 12-17 g/l Residual Sugar

DRY

CALORIES: 95 calories
SUGAR: 17-32 g/l Residual Sugar

DEMI-SEC

CALORIES: 102.5 calories
SUGAR: 32-50 g/l Residual Sugar

DOUX

CALORIES:
SUGAR: 50+ g/l Residual Sugar

샴페인의 종류



Non Vintage(NV)



Vintage



Blanc de Blancs



Blanc de Noirs



Prestige Cuvée



Rose

모엣 샹동(MOËT & CHANDON)

- 1743년 설립
- 소유주였던 장 레미 모엣(Jean-Remy Moet)이 나폴레옹과 막역한 사이 - 레종 도네르(Legion d'Honneur) 수여.
이후 브뤼 임페리얼(Brut Imperial)을 나폴레옹에게 바침
- 장 레미의 아들 빅터(Victor)와 사위 피에르 가브리엘 샹동 (Pierre-Gabriel Chandon)이 회사를 물려받으면서 이름이 모엣 샹동으로 바뀜
- 돔 페리뇽이 있었던 오빌레르 수도원(Abbey of Hautvillers)의 포도원 매입 - 빈티지 샴페인을 돔페리뇽이라 명명
- 1971년 헤네시(Hennessy) 코냑을 매입하여 Moet Hennessy가 되고, 1987년 Louis Vuitton과 합병하면서 회사명이 LVMH가 됨



뷔브 클리코(VEUVE-CLIQUEOT)

- 1772년 필립 클리코 뮈롱(Philippe Clicquot-Muiron)이 설립
- 바브 니콜 폰사르댕(Barbe-Nicole Ponsardin)이 설립자의 아들 F프랑수아와 결혼했으나 27세에 과부가 됨 (Madame Veuve)
- 금융, 모직, 샴페인으로 분산되어 있던 가족사업을 정리하고 샴페인에 집중
- 샴페인 내 앙금을 제거하는 도구(Pupitre) 발명
- 나폴레옹이 러시아와 전쟁 중일 때도 봉쇄망을 뚫고 러시아 황실에 샴페인 납품



루이 로드레(LOUIS ROEDERER)

- 1776년 설립
- 19세기 후반 러시아에서 특히 인기를 끌었으며 알렉산더 2세가 폰트(punt)가 없고 투명한 병에 담긴 샴페인을 주문함 - Cristal



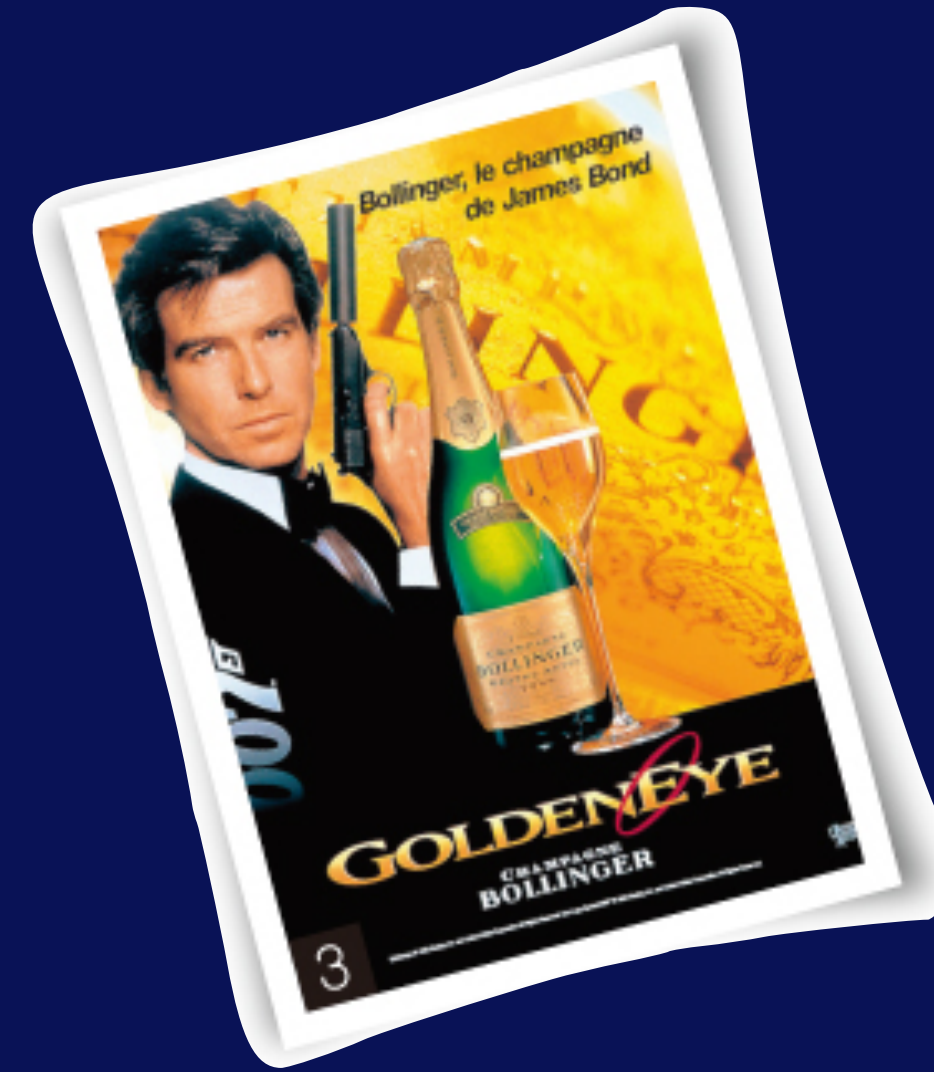
폴 로저(POL ROGER)

- 1849년 설립
- 처칠이 사랑했던 샴페인
“I could not live without Champagne
- in victory I deserve it, in defeat I need it”
- 처칠 사망 후 영국으로 수출하는 샴페인에는
25년간 검은 태두리를 두름
- 1984년 Cuvee Sir Winston Churchill이라는
v빈티지 샴페인 출시



볼랭저(BOLLINGER)

- 1829년 설립
- 로열 애스콧과 잉글랜드 럭비팀의 공식 샴페인
- 1941년 설립자의 증손자 며느리인 릴리가 남편과 사별한 뒤 볼랭저를 더욱 발전시킴
 - 뵈브 클리코(Veuve Clicquot), 포므리(Pommery)와 함께 여인이 일으킨 3대 샴페인
- 배우는 바뀌어도 제임스 본드의 샴페인은 언제나 볼랭저



샴페인 방식으로 만든 스파클링 와인들

- **크레망(Cremant)**
 - 샴페인 외 지역에서 만든 프랑스의 스파클링 와인
- **스페인의 카바(Cava)**
 - 19세기 후반 프랑스의 샴페인을 모델로 생산되기 시작한 스파클링 와인
 - 주품종: Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay, Pinot Noir
 - 주요 생산자: Codorniu, Freixenet
- **이탈리아의 프란치아코르타(Franciacorta)**
 - 1961년부터 롬바르디아주 프란치아코르타 지역에서 생산
 - Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc
 - 주요 생산자: Berlucchi, Bellavista
- **기타 - 뉴질랜드, 호주, 미국 등**
 - 레이블에 traditional method 또는 champagne method라고 표기



샤르마/탱크 방식(CHARMAT/ TANK METHOD)

- 1차 발효된 와인을 병이 아닌 압력 탱크 안에서 2차 발효 진행. 양금은 탱크 안에서 한꺼번에 제거된 뒤 병입
- 저렴한 가격이 장점. 거품이 거칠 수 있으나 청량감이 좋음
- **ITALY**
 - 모스카토 다스티(Moscato d'Asti)
 - 프로세코(Prosecco) : 2차 발효를 압력탱크에서 실시. 11% alcohol, 대부분이 Brut, Extra Dry 또는 Dry
- **GERMANY**
 - 쾅트(Sekt) - 리슬링, 뮐러 투르가우(Muller-Thurgau), 피노 누아, 피노 플랑, 샤르도네 등으로 만듦. 전통 방식으로 만든 것도 있음
 - Trocken (dry), Halbtrocken (medium dry)





버블 넘버원 핑크 라벨

Premiere Bulle, Sieur d'Arques
Limoux, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 18일

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



볼링저 스페셜 큐베, NV

Bollinger Special Cuvée, NV
Champagne, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 18일

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



샤토 수쉐리 크리망 드 르와르

Cremant de Loire, Chateau Soucherie
Loire, France

테이스팅 날짜 : 2019년 12월 18일

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