

Domaine Picard Saint Aubin 1er Cru Blanc 2015

도멘 피카르 생 또뱅 프르미에 크뤼 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Domaine Picard	France, Burgundy, Saint-Aubin	Dry White	Chardonnay	2015
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
13.5%	12°		Bio-dynamic	

Winery & Wine

샤샤뉴-몽라세에 위치한 도멘 피카르는 1951년에 설립되었으며 전통적인 부르고뉴 테루아 와인을 생산하는 것으로 유명합니다. 루이 펠릭스 피카르가 2헥타르 규모의 포도밭으로 시작하였으며 아들 미셸이 15세가 되자 학업을 중단하고 아버지의 사업에 동참하도록 하였습니다. 미셸은 와인에 대한 자신의 열정을 발견하고 부르고뉴 곳곳을 누비며 와이너리와 와인메이커들을 탐구하였습니다. 1970년대 초, 와인메이커 가문 출신인 아내 릴리안과 함께 가업을 이어받았습니다. 오늘날 그들의 딸 프랑신과 아들 가브리엘 피카르가 이 와이너리의 새로운 장을 써 내려가고 있습니다. 피카르 가문은 위대한 와인을 만들어 온 부르고뉴의 오랜 전통을 고수하고 새로운 트렌드에 편승하지 않습니다. 최고의 테루아, 엄격한 포도밭 관리, 그리고 생산량 제한이 바로 그들의 "비밀"입니다. 현재 코트 드 본과 코트 샬로네즈에 135헥타르의 포도밭을 소유하고 있으며, 샤샤뉴-몽라세, 생-또뱅, 필리니-몽라세, 알록스-코르통의 최고급 "클리마" 포도밭을 포함하고 있습니다.

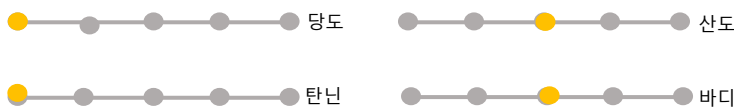
‘마실 최적기에 들어선 부르고뉴 화이트 와인’

Vinification

이 포도밭은 샤샤뉴 몽라세 지역의 해발 250m에 위치하고 있으며 석회암 토양으로 포도나무는 1970년대 중반에 심어졌습니다. 최상위 유기농법인 바이오 다이내믹 방식으로 재배되며 포도는 나무 상자에 담아 손으로 수확하고, 필요한 경우 선별대에서 선별합니다. 포도를 통째로 압착하는 과정은 2시간 30분 동안 진행됩니다. 스테인리스 스틸 통에서 12도의 온도에서 하룻밤 동안 안정화시킨 후 오크통에서 알코올 발효(전통 부르고뉴 양조 방식)를 진행합니다. 발효 후 10개월 동안 오크배럴(부르고뉴 228L 배럴과 1HL 배럴)에서 앙금위 숙성을 하였습니다.

Tasting Note

절제되어 있고, 매우 섬세한 향이 납니다. 석회암 토양의 특징인 우아한 풍미에, 여전히 단단하면서도 아름다운 생동감이 느껴집니다. 전체적인 인상은 섬세함 그 자체입니다. 2015년은 완벽한 빈티지로 흠잡을 데 없는 건강한 포도가 최적의 숙성도를 보였습니다. 순수하고 뛰어난 향을 지닌 화이트 와인으로 입안에서는 놀라운 신선함과 풍부함으로 균형감을 느끼게 합니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar g/l

Food Pairing

구운 생선이나 크림소스를 곁들인 생선 요리, 닭고기, 오리고기, 해산물

