

Les Beaux Lieux Blanc de Blancs

레 보 리유 블랑 드 블랑

Producer	Region	Style	Varietal	Vintage
Champagne Laborde	Champagne	Dry	100% Chardonnay	2019
Alcohol	Serving Temperature	Cellaring	Organic & Vegan	Awards
12%	8° - 10°C			

Winery & Wine

샤파뉴 라보르드 - RM 샴페인

RM(Recoltant Manipulant)은 자신의 포도밭에서 수확한 포도만으로 A부터 Z까지 직접 샴페인을 양조하여 판매하는 소규모 생산자들을 말하며 국내에 많이 소개되어 있지 않습니다. 샤파뉴 라보르드는 젊은 부부 델핀과 피에르 엠마누엘의 RM 샴페인 하우스입니다. 13대째 샤파뉴에서 와인을 생산한 가정에서 태어난 델핀은 농업엔지니어이자 와인제조자로 12년 동안 볼린저와 뵈브 끌리꼬에서 일한 후, '자신만의 샴페인'이라는 아름다운 운명을 선택하였습니다. 2018년 델핀은 국제적인 샴페인 하우스의 세계를 떠나 남편 피에르-엠마누엘과 함께 가족 와이너리를 인수하였습니다. 자체적인 압착장과 셀러, 양조장을 짓고 독자적으로 자신들의 샴페인을 생산할 수 있도록 포도 압착, 양조, 숙성, 병입, 셀러에 서의 숙성, 리들링과 데고르쥬망까지 모든 시설에 투자를 하였습니다. 아주 특별한 떼루아의 포도밭, 화학비료, 제초제, 살충제를 쓰지 않고 생물적 다양성을 존중하는 재배법을 실천하고 있으며, 모든 샴페인은 첫번째 압착으로 얻은 주스만을 사용(Cuvee)하여 양조하여 섬세한 향이 풍부하며 숙성 잠재력이 뛰어납니다.

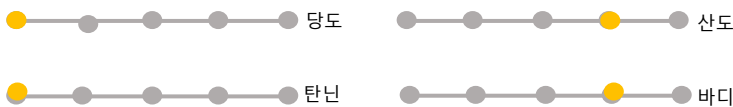
Les Beaux Lieux(아름다운 곳) 블랑 드 블랑은 우아하면서도 강력하며, 섬세함과 정교함이 가득한 빈티지 샴페인으로, 탁월한 에너지와 뛰어난 숙성 잠재력을 지니고 있으며 생산량은 1,415병에 불과합니다.

Vinification

레 보 리유 포도밭은 오래된 샤르도네 단일 포도밭(50년)으로 2019년은 따뜻하고 화창한 날씨 덕분에 집중도가 높고 균형 잡힌 포도가 생산되었습니다. 포도는 한번만 압착하여 포도밭 구획별로 작은 스테인레스 스틸 탱크에서 발효하였습니다. 병입 후 4년간 셀러에서 숙성하여 2023년 데고르쥬망을 실시하였습니다. 도자주는 4g으로 엑스트라 브뤼입니다.

Tasting Note

밝은 황금색에 녹색-은색의 하이라이트가 살짝 비칩니다. 섬세한 거품이 규칙적으로 올라오며 흰색 꽃의 사랑스러운 향, 배, 감귤, 버베나의 기분좋은 향이 느껴집니다. 상큼한 첫 맛은 곧 부드러운 질감으로 입안에 퍼져나갑니다. 흰꽃의 향이 흰복숭아, 자몽의 향과 결합되며, 우아하고 긴 여운을 남깁니다. 숙성 잠재력이 아주 뛰어난 빈티지 샴페인입니다.



Analysis

pH / TA g/l / Residual Sugar 4 g/l

Food Fairing

식전주, 민어와 같은 생선 요리, 관자

