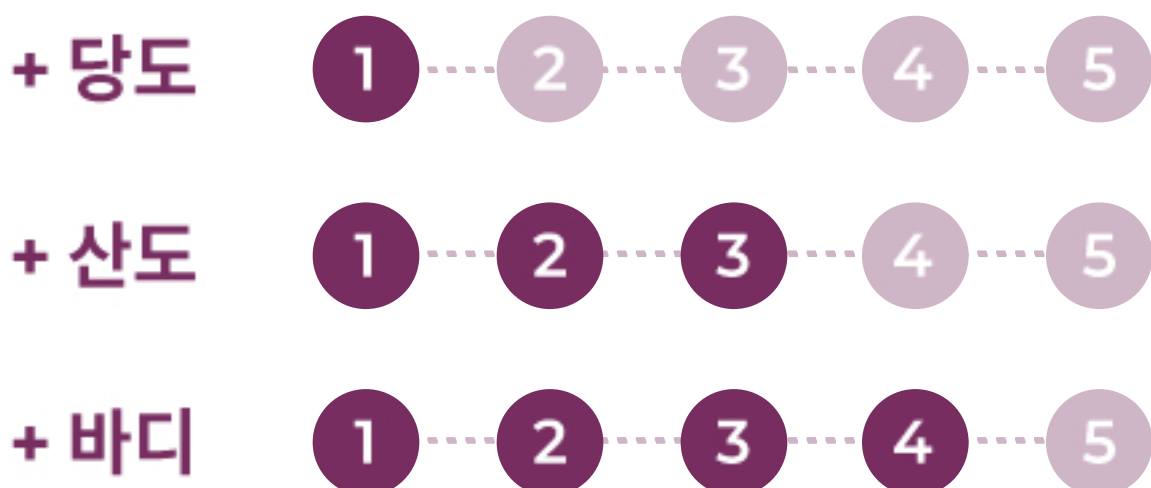




Roger Pouillon Chemin du Bois

로저 뿌이용 슈맹 뒤 부아

1947년 Roger Pouillon이
지문을 걸고 만들기 시작하여,
오늘날 떠오르는 RM 생산자로
각광받는 샴페인하우스



Point

- 마레이 쉬르 아이(Mareuil sur Ay)의 ‘슈맹 뒤 부아’ 프르미에 크뤼에서 재배한 피노 누아 100%로 양조한 샴페인으로, 와이너리의 3세대 오너 파브리스 뿌이용의 야심작
- 샹파뉴 최고의 산지로 꼽히는 Ay 그랑크뤼 밑 Marne 계곡과 Montagne de Reims 북쪽까지 6헥타르의 재배지 보유

Type	샴페인
Country / Winery	프랑스 > 샹파뉴 / 로저 뿌이용
Grape Variety	피노 누아 100%
Capacity	750ml
Food Matching	버섯요리, 신선한 치즈, 은은한 풍미의 해산물 요리

Information

마레이 쉬르 아이(Mareuil sur Ay)의 ‘슈맹 뒤 부아’ 프르미에 크뤼에서 재배한 피노 누아 100%로 양조한 샴페인으로, 와이너리의 3세대 오너 파브리스 뿌이용의 야심작으로 평가되고 있다.

포도재배만으로 와인의 품질을 바꿀 수 있다는 믿음을 갖고 연구와 실험을 거듭했고, 바이오 다이내믹, 유기농법으로 재배한 포도만 사용해 전 과정에서 당 첨가 없이 양조를 마칠 수 있었다.

수확 후 압착한 포도즙의 15%는 이듬해 봄까지 스테인리스 스틸 탱크에 보관하며, 85%의 주스는 오크 배럴에서 자연효모로 발효한다. 봄이 되면 이 둘을 섞어 다시 발효하며, 잔류당도가 24g/l 가 되었을 때 병입 해 2차 발효를 진행한다. 도자주가 필요한 경우 압착한 주스를 사용한다.

다른 샴페인 와이너리에서는 찾아볼 수 없는 방식으로 만들어져 소믈리에 및 와인전문가들의 관심을 한 몸에 받고 있는 샴페인이다.

Awards

Grandi Champagne 94점
La Revue du Vin de France 16/20점
Gault & Millau 17/20점

Tip | 로저 뿌이용은 최근 샴페인 지역에서 가장 떠오르는 RM 생산자 중 한 곳이다. RM은 Recoltant Manipulant의 약어로, 최소 95%의 포도가 메이커 소유의 포도밭에서 재배되어야 하며, 대부분의 그로어 샴페인이 이에 속한다.