



HOMEO WINE GALLERY



Domain Vincent Bouzereau



HOMEO WINE GALLERY

Domain Vincent Bouzereau [도멘 뱅상 부제로]

부르고뉴 출신의 뱅상과 에린느는 가족애가 깊고 선대로부터 받은 풍부한 유산을 소중히하고 있다. 포도 한 송이가 자연의 선물이자 신의 선물이라 여기며 포도 재배부터 와인 생산까지 자녀들에게 유산으로써 물려주는 것을 목표로 하고 있다. 와이너리는 뫼르소(Meursault)에 위치해있으며, 뱅상은 아버지와 조부로부터 양조 기술을 배웠다. 1990년부터 아내 에린느(Aline)는 부르고뉴 와인상이었던 아버지의 가르침을 뱅상에게 전했고, 이로써 와인에 대한 열정을 키워가며 좋은 아로마와 풍부함과 복합미를 느낄 수 있게 되었다.

뱅상 부제로는 부르고뉴 코트 드 본(Burgundian Cote de Beaune)의 뫼르소(Meursault)에 기반을 두고 있으며, 주변 8개 마을에도 포도밭을 소유하고있다. 포도밭은 꼬뜨 드 본(Cote de Beaune) 마을의 경사면을 따라 펼쳐져있으며, 총 면적은 약 10 헥타르이다. "Les Champans"는 Volnay의 언덕 경사면에 위치한 포도밭으로 뱅상의 외할아버지가 소유했던 포도밭이다. 우아하고 섬세한 와인이 특징이다. 폴리니-몽라세(Les Folatieres)는 1979년 뱅상의 부모님이 구매하여 샤도네이와 피노누아를 함께 재배하다가 현재는 샤도네이만 재배하고 있다. 뱅상은 1990년에 Les Jours 포도밭을 구매했으며, 기업가 정신에 영감을 받아 1992년에 오래된 뫼르소 (Meursault) 농장인 "l'Asile Bourgogne" 집과 셀러를 인수하여 복원 및 개조하였다. 또한, 르 샤희르메(Les Charmes)는 뫼르소에서 가장 큰 규모의 잘 알려진 크뤼 중 하나로서 1999년 뱅상이 인수하여 가족에게 물려 받은 다른 포도밭에 추가하였다. 2003년 에린느와 뱅상은 에 Corton 포도밭인 레 피에트레(Les Fietres)를 인수했다. "Les Fietres"은 2곳의 생산자만 소유하고 있어 특별함이 더해진다. 처음에는 100% 피노누아만 재배하다가 샤도네이를 추가했으며, 2008년 첫 화이트 그랑 크뤼 와인을 생산했다. 뱅상 부제로는 마을 단위 아펠라시옹에서 그랑 크뤼에 이르기까지 다양한 화이트 와인과 레드 와인을 생산하고있다.





Domain Vincent Bouzereau

Bourgogne Aligote White

[부르고뉴 알리고떼 화이트]

품종 : 100% 알리고떼

토양 : 점토 석회암

발효 : 온도가 조절되는 스테인리스 탱크에서 발효

발효: 토착 효모만을 사용하여 발효

숙성: 과실의 신선도를 유지하기 위해 50% 스테인리스, 복합적이고 풍부한 풍미를 위해 50% 오크 배럴 숙성 11~12개월간 숙성 후 병입하며, 빈티지에 따라 필터링

생기발랄한 화이트 와인으로 과실의 향이 풍부하며, 시트러스의 아로마를 느낄 수 있다.

페어링: 식전주로써 좋으며, 굴, 생선 등 각종 해산물



Domain Vincent Bouzereau

Bourgogne White

[부르고뉴 화이트]

품종 : 100% 샤르도네 / 토양: 점토 석회암

포도 압착 후 24시간 온도조절장치가 있는 탱크 보관.

발효: 토착 효모로만 발효

숙성: 10~15개월간 100% 오크 배럴 숙성.

빈티지에 따라 필요 시 필터링 진행

뫼르소와 풀리니-몽라세 사이의 포도밭과 뫼르소와 볼 네 사이의 포도밭, 2 곳의 포도밭에서 재배한 포도로 양조한다. 첫 번째에서는 미네랄리티와 질감을 주고 두 번째에서는 와인에 풍부함을 더해준다. 가벼운 나무향과 함께, 둥글고 풍부한 질감이 특징이며, 뫼르소 화이트 특유의 섬세함까지 지닌 와인이다. 멋진 샤도네이 부케와 마른 과일향, 흰 꽃의 향을 느낄 수 있다.

페어링: 식전주로써 생선 및 흰 살코기 요리

VIVINO - 3.8



HOMEO WINE GALLERY



Domain Vincent Bouzereau

Meursault White

[뫼르소 화이트]

품종: 100% 샤르도네

토양: 점토 석회암 / 평균수령: 45년

포도 압착 후 24시간 온도조절장치의 탱크 보관

발효: 토착 효모로만 발효

숙성: 15~18개월간 100% 오크 배럴(25~30% NEW)

빈티지에 따라 필요 시 필터링 진행

뫼르소 마을 내 약 12개의 구획의 포도로 양조하며, 진정한 뫼르소 아펠라시옹의 대표적인 와인이다. 장기 숙성이 가능한 균형 잡힌 와인으로 섬세하고 긴 미네랄 노트와 흰 꽃의 향이 신선한 버터, 말린 과일의 향과 어우러져 매력적인 조화를 선사한다.

페어링: 생선, 해산물 및 흰 살고기 요리

VIVINO - 4.1



Domain Vincent Bouzereau

Chassagne-Montrachet White

[샤샤뉴-몽라셰 화이트]

품종: 100% 샤르도네

열은 황금색의 컬러. 섬세함과 복합미가 인상적인 와인으로 흰 꽃의 플로럴 노트가 있으며, 상큼한 과일, 멜론, 신선한 헤이즐넛, 스모키한 향과 미네랄의 뉘앙스가 느껴진다. 입에서는 아주 풍부한 질감과 생동감을 느낄 수 있고, 좋은 복합미와 함께 긴 피니시가 이어지는 와인이다.

페어링: 크림소스 요리와 닭고기, 생선, 해산물



Domain Vincent Bouzereau

Puligny-Montrachet White [폴리니-몽라세 화이트]

품종: 100% 샤르도네

평균수령: 50년 이상

숙성: 15-18개월간 오크(30% NEW)숙성 후 출시

구릉 지대 바로 아래 "Sous les puits" 구획의 포도를 사용하여 양조하며, 우아한 부케와 함께, 하얀 꽃, 신선한 과일과 꿀, 미세한 스모키 향을 느낄 수 있다. 좋은 구조감, 질감과 더불어 풍부한 과즙의 복합미가 인상적인 와인이다.

페어링: 랍스터 등 해산물, 닭고기, 파스타, 샐러드



Domain Vincent Bouzereau

Meursault 1er Cru 'Les Charmes' [뫼르소 프리미에 크뤼 "르 샤르메"]

품종: 100% 샤르도네

토양 : 점토 석회암

평균수령: 약 45년 이상

포도 압착 후 온도조절장치의 탱크에서 24시간 보관

발효: 토착 효모로만 발효

숙성: 15~18개월간 100% 오크 배럴(30% NEW) 숙성
빈티지에 따라 필요 시 필터링 진행

미네랄과 과즙이 풍부한 와인으로 신선한 버터향과 함께 흰 꽃과 잘 익은 과실향이 느껴진다. 균형이 잘 잡혀 있고 진한 풍미를 가지며, 부드러운 피니시가 매력적인 와인이다.

페어링: 생선, 소고기, 크림소스의 가금류 요리

VIVINO - 4.2



HOMEO WINE GALLERY



Domaine Vincent Bouzereau

Puligny-Montrachet 1er Cru

'Les Folatieres'

[폴리니-몽라세 프리미에 크뤼]

품종: 100% 샤르도네

평균수령: 40년

포도 압착 후 24시간 온도조절장치의 탱크에서 보관

발효: 토착 효모로만 발효

숙성: 15~18개월간 100% 오크 배럴(30% NEW) 숙성
빈티지에 따라 필요 시 필터링 진행

풍부한 부케와 덤불 향, 송로버섯의 향이 느껴지며, 입 안에서는 풍부한 질감을 만끽할 수 있다. 폴리니-몽라세 와인의 전형적인 특성을 보여주는 와인이다.

페어링: 크림이한 그레이비, 달콤한 빵, 흰 살 생선

VIVINO - 4.2



Domaine Vincent Bouzereau

Corton Grand Cru 'Les Fietres'

[코르통 그랑 크뤼 '레 피에트레']

품종: 100% 샤르도네

평균수령: 15년

토양: 붉은 점토 자갈

포도 압착 후 24시간 온도조절장치의 탱크에서 보관

발효: 토착 효모로만 발효

숙성: 15~18개월간 100% 오크 배럴(30% NEW)숙성
빈티지에 따라 필요 시 필터링 진행

후각에서부터 복합적인 아로마가 느껴지며, 부싯돌, 과실향이 섬세하고 조밀하게 느껴진다. 입 안을 가득 채우는 질감이 일품인 Corton 와인으로 신선함과 군더더기 없는 피니시로 강렬함을 선사하는 와인이다.

페어링: 가리비 카르파초 등 각종 해산물

VIVINO - 4.3



HOMEOWINE GALLERY



Domain Vincent Bouzereau

Bourgogne Passe Tout Grain

[부르고뉴 빠스 투 그랭]

품종: 가메이(평균수령 70년), 피노누아(평균수령 30년)

토양: 점토 석회암

발효: 포도는 테이블에서 수작업으로 선별, 줄기 제거 후 개방형 탱크에서 온도조절과 알코올 발효. 토착 효모만을 사용하며 펌핑 오버 등의 작업 후 압착

숙성: 100% 오크 배럴 숙성

가벼운 라즈베리 향과 섬세한 나무향의 터치가 특징이며, 데일리 와인이다.

페어링: 구운 고기, 가벼운 치즈요리, 테린



Domain Vincent Bouzereau

Bourgogne Red

[부르고뉴 레드]

품종: 100% 피노누아

토양: 점토 석회암 / 평균수령: 40년

발효: 포도는 테이블에서 수작업으로 선별, 줄기 제거 후 개방형 탱크에서 온도조절과 알코올 발효.

토착 효모만을 사용하며 펌핑 오버 등의 작업 후 압착

숙성: 10~15개월간 100% 오크 배럴 숙성

고급스러운 과실향이 느껴지며, Cote de Beaune의 전형적인 특성을 지니며 편하게 즐길 수 있는 데일리 와인이다.

페어링: 가벼운 치즈, 육류요리, 바베큐



Domain Vincent Bouzereau

Monthelie Red [몬테리 레드]

품종: 100% 피노누아

토양: 점토 석회암

평균수령: 40년

발효: 포도는 테이블에서 수작업으로 선별, 줄기 제거 후 개방형 탱크에서 온도조절과 알코올 발효. 토착 효모만을 사용하며 펌핑 오버 등의 작업 후 압착

숙성: 15~18개월간 100% 오크 배럴(25% NEW) 숙성

고급스럽고 우아한 느낌의 레드 와인으로 블랙 커런트와 붉은 과일의 과실향이 느껴지며, 길게 이어지는 피니시가 인상적인 와인이다.

페어링: 소고기, 가금류 요리



Domain Vincent Bouzereau

Auxey-Duresses 1er Cru 'Les Bas des Duresses' [옥쉐 듀레스 프리미에 크뤼]

품종: 100% 피노누아

토양: 점토 석회암

평균수령: 60년

발효: 포도는 테이블에서 수작업으로 선별, 줄기 제거 후 개방형 탱크에서 온도조절과 알코올 발효. 토착 효모만을 사용하며 펌핑 오버 등의 작업 후 압착

숙성: 18개월간 100% 오크 배럴(30% NEW) 숙성

섬세하고 실키한 탄닌과 높은 밀도의 구조감이 기분 좋게 입 안을 감싸며, 붉은 과일과 꽃의 아로마가 일품인 와인이다.

페어링: 매운 육류요리, 숙성된 치즈, 파스타

VIVINO - 4.3

HOMEOWINE GALLERY



Domain Vincent Bouzereau

Volnay 1er Cru 'Les Champans' [볼레이 프리미에 크뤼]

품종: 100% 피노누아

토양: 점토 석회암

평균수령: 40년

발효: 포도는 테이블에서 수작업으로 선별, 줄기 제거 후 개방형 탱크에서 온도조절과 알코올 발효. 토착 효모만을 사용하며 펌핑 오버 등의 작업 후 압착

숙성: 15~18개월간 100% 오크 배럴(30% NEW) 숙성

밀도가 높고 구조감이 좋은 와인으로 붉은 과실향과 신선하고 부드러운 탄닌이 인상적이다. 섬세하고 균형이 잘 잡힌 와인이다.

페어링: 구운 육류요리, 고급 치즈

VIVINO - 4.1



DOMAINE
VINCENT BOUZEREAU