



# HOMEO WINE GALLERY



JEANNIN NALTET



"NEW GENERATION!  
테루아를 연구하여 특화된 와인을 양조하는 와이너리"



## JEANNIN NALTET [재닌 날텃]

### Winery story

메르퀴레 아펠라시옹은 부르고뉴의 가장 오래된 와인 아펠라시옹 중에 하나로써, 메르퀴레 프리미에 크뤼가 32개인 AOC이다. 코트 샬로네즈에 650 헥타르 이상의 포도밭이 위치하고 있으며, 바람을 피해 이끼와 석회암 기반의 경사면에서 재배되어 플레쉬하며(탄닌이 적어 부드럽고), 풍부한 과실향을 지니고 있다. "NOBLE"하게 포도나무를 무르익도록 하는 테루아의 영향으로 와인이 지닌 우아함과 너그러운 특색이 식욕을 돋운다. 레드와인과 화이트와인은 각각의 피노누아와 샤르도네 단일 품종으로 만들어진다.

Benoit Eschard는 "Arts & Metiers" 엔지니어링 전공자로서 2011년 삼촌으로부터 Jeannin-Naltet을 물려받아 도멘을 운영하고 있다. 도멘은 전형적인 부르고뉴의 전통과 정신을 계승해오고 있으나, Benoit이 후임자로서 이어받은 동기는 개인적인 포부에서 비롯된다. 이로써 좋은 재배지로 가꿔갈 계획의 일환으로 유명한 테루아 중심부의 포도밭을 추가로 인수하였다. 이러한 대담함은 포도나무를 통한 땅과의 작은 연결에서부터 시작된다. 실제로는 개인적인 탐구의 실현이자, 미래를 향한 시각을 통해 도멘의 특색을 최대한 이끌어내는 원동력이 되고 있다. Benoit는 제조 과정에서 각각의 요소를 재검토하였으며, 독특한 구성이 가진 잠재력을 연구하기 시작하였다. 이 과정으로 도멘의 포도밭을 단계별, 빈티지별 구분하여 다각적으로 살펴보고 개선하였다. 격자 재배로 인한 각 덩굴의 높이가 커짐에 따라 잎 표면의 면적 또한 증가하였다. 격자 재배를 통한 수확량 조절이 가능하며, 살포 작업으로 곰팡이 및 흰가루병 발병률을 낮추는 환경을 조성하고 있다.

곰팡이균에 가장 취약한 구획은 잎 벗기기를 시행하며, 수분 침투와 산소화, 유기물의 무기질화를 촉진하기 위해 토양을 체계적으로 관리한다. 수확한 포도의 품질과 와인의 특성을 보존하기 위해 제조 공정 및 도구를 검토하며, 수확한 포도의 품질 저하를 방지하기 위해 작은 상자에 담아 포도밭에서 와이너리로 운반된다. 이 과정으로 옮겨진 포도는 진공 상태에서 중력의 원리를 응용해 만든 파이프를 통해 발효장치와 숙성용기에 보관된다. 이후 테루아를 고려하여 각 구획에 따라 양조되며, 숙성 과정은 각 와인의 VAT(스테인리스 스틸탱크) 특성에 맞게 조정된다.



© Michel Joly

# HOMEO WINE GALLERY



## JEANNIN NALTET

### MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU CLOS DES GRANDS VOYENS

[메르퀴레 프리미에 크뤼 끌로 데 그랑 보이앵]

품종: 100% 피노누아

토양: 점토 기반의 토양

평균수령: 42년산 포도나무에서 재배

숙성: 12개월간 100% 오크 베럴,  
새 오크에서 30% 숙성하여 풍미 극대화

최적의 음용시점: 수확 후 3~10년 이후

제조: 손으로 직접 선별 분류, 사전 발효(퍼멘테이션)  
과정으로 vat에서 15~20일 동안 저온 침용(마세라시옹)  
발효 중인 와인을 섞는 과정으로써 정기적인 캡 펀칭  
(펀치 다운)과 펄핑(펌프 오버)을 통해 와인 구성요소와  
향 추출



## JEANNIN NALTET

### MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU ROUGE LE CLOS L'ÉVÊQUE

[메르퀴레 프리미에 크뤼 레 끌로 레베크]

품종: 100% 피노누아

토양: 회암 자갈의 퇴적물로 인한 밝은색의 토양

평균수령: 50년산 포도나무에서 재배

숙성: 12개월간 100% 오크 베럴 숙성,  
새 오크에서 30% 숙성하여 풍미 극대화

최적의 음용시점: 수확 후 3~10년 이후

제조: 손으로 직접 선별 분류, 사전 발효(퍼멘테이션)  
과정으로 vat에서 15~20일 동안 저온 침용(마세라시옹)  
발효 중인 와인을 섞는 과정으로써 정기적인 캡 펀칭  
(펀치 다운)과 펄핑(펌프 오버)을 통해 와인 구성요소와  
향 추출



# HOMEOWINE GALLERY



## JEANNIN NALTET

### MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU LES NAUGUES [메르퀴레 프리미에 크뤼 레 노게]

품종: 100% 피노누아

토양: 이회토, 중간크기의 자갈과 미사질, 갈색 점토

평균수령: 46년산 포도나무에서 재배

숙성: 12개월간 100% 오크 베럴 숙성,  
새 오크에서 30% 숙성하여 풍미 극대화.

최적의 음용시점: 수확 후 3~10년 이후

제조: 손으로 직접 선별 분류, 사전 발효(퍼멘테이션)  
과정으로 vat에서 15~20일 동안 저온 침용(마세라시옹)  
발효 중인 와인을 섞는 과정으로써 정기적인 캡 펀칭  
(펀치 다운)과 펌핑(펌프 오버)을 통해 와인 구성요소와  
향 추출

