



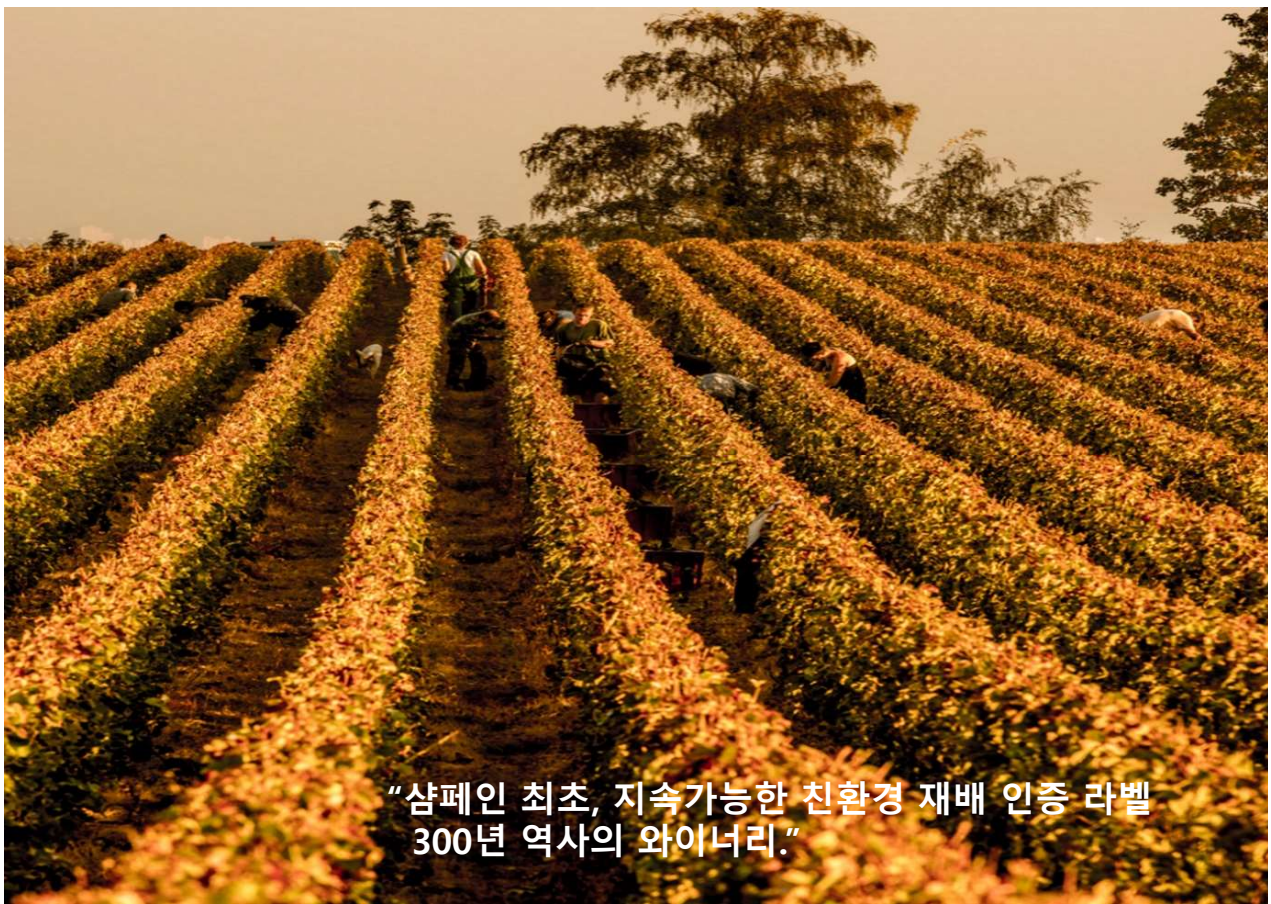
HOMEO WINE GALLERY



NICOLAS MAILLART

CHAMPAGNE

NICOLAS
MAILLART
à ECUEIL - FRANCE



“샴페인 최초, 지속가능한 친환경 재배 인증 라벨
300년 역사의 와이너리.”

NICOLAS MAILLART [니콜라스 마이야르]

Winery story

Maillart의 포도 재배 역사는 1753년으로 거슬러 올라간다. 선조들이 Chamery의 인접 마을에서 포도나무를 재배하면서부터 시작되었으며, Chamery Saint Nicaise 수도원에서 일했던 Pierre Maillart가 1533년에 작성한 “measure of vines”에 의하면, 실제 전통은 훨씬 더 오래되었다는 기록이 있다. 현재 9세대를 거쳐 공학과 양조학을 전공한 Nicolas가 맡아 운영 중이며, Nicolas는 샴페인 테루아의 잠재력을 최대한 이끌어낸다는 철학을 유지하며, 2003년부터 약 300년 전통의 가업을 이어가고 있다. 보다 환경 친화적인 재배를 위한 목표로, 2009년부터 130제곱미터의 태양광 패널을 설치하여 탄소 발자국을 줄이기 위한 노력을 하고 있다. 오랫동안 환경적인 노력의 일환으로, 샴페인 중 최초로 HVE (high environmental value) 및 지속가능한 농업 인증의 더블 라벨로 분류되고 있다. 이 라벨은 환경 친화적인 경제적 성과를 인증하는 상이며, 생물다양성, 병해충 방제, 농수 관리와 같은 기준을 고려하여 선정한다.

재배지는 몽타뉴 드 랭스의 프리미에와 그랑 크뤼 빌리지에 위치하며, 선조들이 오랜 기간을 지역에 정착하여, 포도밭에 완전하게 익숙해짐으로써 최고의 테루아를 선택하고, 유지할 수 있었다. 대부분의 포도나무가 언덕 중턱에 잘 심어져 있어 우수한 품질의 와인을 생산하는데 이상적인 곳이다. 특히, 지역의 특색에 따라 샤르도네와 샤르도네의 기교를 보완하는 성분의 피노누아가 75%로 크게 차지하여 분포해있다.

와인을 만드는 초반부에 특히 주의를 기울이고 있으며, 정기적인 시음을 통해 진행 상황을 확인하고 있다. 포도의 품종에 따라 양조 및 숙성 과정에서 vat 와 배럴로 구분되며, 리저브 와인은 복합성을 증대시키기 위해 부분적으로 배럴에서 숙성하고 있다. 블렌딩 시, 다양한 와인을 선택하여 일정한 품질의 샴페인을 만들 수 있으며, 독창적이고 표현력이 뛰어난 샴페인을 확보할 수도 있다. 이에 그치지 않고, 오랜 기간 동안 저장고에 넣어 보관하여 와인의 잠재력을 향상시키고 있다. 그 다음으로 배출 과정을 거쳐 라벨을 붙이고 포장하기 전에 지하실에서 몇 개월을 더 숙성한다.



HOMEOWINE GALLERY



NICOLAS MAILLART

GRAND CRU ROSÉ [그랑 크루 로제]

빌라주 등급명: 부지 그랑 크뤼

품종: 60% 피노누아, 40% 샤르도네
(7% 피노누아를 포함하여 레드와인 제조)

토양: 백악질(회백색의 연토질 석회암)

평균수령: 30년 이상

토양관리: 식물의 생애주기(생체주기)에 따라 유기농 방식을 시행, 필요에 따라 비오다이ynamik 농법과 전통적인 방식을 혼합하여 관리.

제조방식: vats에서 오랜 기간 숙성, 배럴에 천천히 발효

Dosage: 3.5 g/L

Wine advocate: 88+ SCORE

Le Point: 17점 / 20점 중, Elevage: 별점 3



NICOLAS MAILLART

1^{ER} CRU BLANC DE NOIRS 'MONT MARTIN' 2016 [프리미에 크뤼 블랑 드 누아 몽 마르탕]

빌라주 등급명: Villers Allerand 프리미에 크뤼

품종: 100% 뫼니에

토양: 타네트절의 석회암 기반, 이회암

경작지 면적: 1.8 헥타르

토양 관리: 식물의 생체주기에 따라 유기농 방식 시행
필요에 따라 비오다이ynamik 농법과 전통방식 혼합.

제조 방식: 100% 배럴

Dosage: 4 g/L

Elevage: 리(lies)와 함께 8개월 숙성

HOMEOWINE GALLERY



NICOLAS MAILLART

1^{ER} CRU 'MILLESIME' 2012 [프리미에 크뤼 밀레짐]

빌라주 등급명: Ecueil 프리미에 크뤼, 부지 그랜드 크뤼

품종: 55% 피노누아, 45% 샤르도네

토양: 대부분 석회질 진흙, 적은 비율의 석회질 모래

평균수령: 30년 이상

토양 관리: 식물의 생체주기에 따라 유기농 방식 시행
필요에 따라 비오다이나믹 농법과 전통적인 방식 혼합

제조 방식: 60% 베렐 제조 vats에서 오랜 기간 숙성 및
배렐에서 천천히 발효.

Dosage: 4 g/L



NICOLAS MAILLART

1^{ER} CRU BLANC DE NOIRS 'LES LOGES' 2018 [프리미에 크뤼 블랑 드 누아 리 로지]

빌라주 등급명: Villers Allerand 프리미에 크뤼

품종: 100% 피노누아

토양: 진흙과 백악질(회백색의 연토질 석회암)

토양관리: 식물의 생체주기를 고려한 유기농 인증 농법

제조방식: 100% 오크 베렐(아황산염 무첨가),
10개월 이상 숙성

Dosage: 0 g/L

Richard Juhlin: 94/100 point. "파파야, 사과 아로마,
적포도, 제라늄 그리고 씹을 수 있는 백악질의 느낌!".

HOMEOWINE GALLERY



NICOLAS MAILLART

1^{ER} CRU BLANC DE NOIRS 'MONTCHENOT' [프리미에 크뤼 블랑 드 누아 몽셰노]

빌라주 등급명: Villers Allerand 프리미에 크뤼

빈티지: 80% 2016, 20% 2015년산 블렌딩

품종: 85% 피노누아, 15% 뫼니에

토양: (지질시대)사네티아절의 이회암, 석회암

토양관리: 식물의 생애주기(생체주기)에 따라 유기농 방식을 시행, 필요에 따라 비오다이ynamik 농법과 전통적인 방식을 혼합하여 관리.

제조방식: 50% 베럴 제조

Dosage: 3.5 g/L

Elevage: (별점 8)



NICOLAS MAILLART

1^{ER} CRU PLATINE [프리미에 크뤼 플라틴]

빌라주 등급명: Villers Allerand 프리미에 크뤼, 에퀴엘 프리미에 크뤼, 부지 그랜드 크뤼.

품종: 78% 피노누아, 16% 샤르도네, 6% 뫼니에

토양: 대부분 석회질 진흙, 적은 비율의 석회질 모래

평균수령: 30년 이상 재배된 포도나무

토양관리: 식물의 생애주기에 따라 유기농 방식 시행, 필요에 따라 비오다이ynamik 농법과 전통적인 방식 혼합

제조방식: vats에 오랜 기간 숙성, 베럴에서 천천히 발효

Dosage: 3.5 g/L