부르고뉴 최고의 포도밭, 비뇨블 데 까보뜨

Vignoble des Cabottes는 도멘 유제니를 소유한 아르테미스 도멘이 2025년 부르고뉴에 설립한 도멘입니다. 300년 가까운 역사를 지닌 부르고뉴의 명가 부샤 페레 에 피스의 포도밭을 두 도멘으로 나누면서, 부샤는 대표 와인 '본 뒤 샤또'를 중심으로 전통을 이어가고, 비뇨블 데 까보뜨는 꼬뜨 드 본의 그랑 크뤼와 프리미에 크뤼 중심의 포도밭을 맡았습니다.

37헥타르 가운데 32헥타르가 부르고뉴의 최상위 등급인 그랑 크뤼(10헥타르)와 프리미에 크뤼(22헥타르)입니다. 부르고뉴 최고의 화이트 와인 산지로 꼽히는 몽라쉐를 비롯해 슈발리에 몽라쉐, 꼬르통 샤를마뉴, 르 꼬르통 등의 그랑 크뤼와 본, 뫼르소, 볼네의 주요 프리미에 크뤼를 보유하고 있습니다. 랑팡 제쥐, 1220년 문헌에 처음 등장하는 끌로 드 라 무스, 끌로 생 랑드히처럼 수백 년의 역사를 지닌 본의 밭들도 까보뜨에 속해 있습니다.

양조는 2003년부터 부샤에서 이 밭들을 다뤄온 Frédéric Weber가 맡고 있으며, 포도밭은 유기농으로 관리하면서 바이오다이나믹 방식을 도입하고 있습니다. 출범 전인 2023년 빈티지부터 까보뜨 이름으로 선보인 와인들은 균형과 우아함, 순수함을 추구합니다. 화이트는 섬세한 에너지와 산뜻한 미네랄 풍미, 깊은 향을, 레드는 고운 탄닌과 섬세한 질감, 긴 여운을 보여줍니다.

도멘명 '까보뜨'는 부르고뉴 포도밭 곳곳에 서 있는 작은 돌 오두막을 뜻하며, 1997년부터 만들어 온 와인 '슈발리에 몽라쉐 라 까보뜨'에서도 이름을 가져왔습니다. 오랜 포도 재배자들의 쉼터였던 까보뜨는 재배자와 포도나무, 그리고 세월을 잇는 변치 않는 유대를 상징합니다.

NARA CELLAR

비뇨블 데 까보뜨 꼬르통 샤를마뉴 그랑 크뤼
Vignoble des Cabottes Corton Charlemagne Grand Cru

타입	화이트
원산지	프랑스 > 꼬뜨 드 본 > 꼬르통 샤를마뉴
와이너리	비뇨블 데 까보뜨 (Vignoble des Cabottes)
포도품종	샤도네이 (Chardonnay) 100%
용량	750ml
음용온도	12 ~ 14℃
음식궁합	랍스터, 킹크랩, 버터 소스를 곁들인 흰살생선 요리, 관자구이



꼬르통은 원래 레드 와인만 나던 언덕으로, 이곳의 와인을 아꼈던 샤를마뉴 대제가 수염에 얼룩이 지지 않는 화이트 와인을 원해 샤도네이를 심게 했다는 전설이 전해집니다. 까보뜨의 Corton-Charlemagne는 꼬르통 언덕의 '르 꼬르통' 클리마에서 나오며, 라인업의 레드 와인 르 꼬르통도 같은 클리마에서 생산됩니다. 1909년부터 이어져 온 3.98헥타르 규모로, 라인업에서 가장 높은 해발 약 340m의 언덕 위쪽, 숲과 맞닿은 동향 경사면에 자리합니다. 숲이 늦은 오후의 강한 햇볕을 가려 주어 신선함이 살아 있고, 얕은 이회토는 짭조름한 맛을, 그 아래 석회암은 레몬 같은 상큼함을 더합니다. 손수확한 포도를 홀 클러스터 프레싱하여 양조한 뒤, 화이트 라인업 중 가장 긴 약 22개월 동안 프렌치 오크 배럴에서 숙성하며, 뉴 오크는 약 35%를 사용합니다.

밝은 황금빛을 띠며, 시트러스와 오렌지 껍질 향에 은은한 흰 꽃 향이 어우러지고, 레몬 크림과 설탕을 입힌 아몬드처럼 고소하고 달콤한 향이 뒤를 잇습니다. 입안에서는 첫맛부터 풍미가 넓게 퍼지고, 레몬처럼 상큼한 맛이 산뜻함을 더합니다. 여운은 길고 신선하며, 끝에 짭조름한 맛이 남습니다. 어릴 때는 디캔팅하면 향이 더 잘 열리며, 7~10년 숙성할 수 있습니다.

레몬처럼 상큼한 맛이 버터와 크림의 고소함을 산뜻하게 정리해 주어 관자구이, 버터 소스를 곁들인 흰살생선 요리, 버섯 크림 리소토와 특히 잘 어울립니다.