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.

비뇨블 데 까보뜨 슈발리에 몽라쉐 그랑 크뤼
Vignoble des Cabottes Chevalier Montrachet Grand Cru

타입	화이트
원산지	프랑스 > 꼬뜨 드 본 > 슈발리에 몽라쉐
와이너리	비뇨블 데 까보뜨 (Vignoble des Cabottes)
포도품종	샤도네이 (Chardonnay) 100%
용량	750ml
음용온도	12 ~ 14℃
음식궁합	해산물, 버터 소스를 곁들인 흰살생선 요리, 콩테 치즈



Chevalier-Montrachet라는 이름은 십자군 원정에 나선 몽라쉐 영주의 아들, 젊은 기사(슈발리에)에서 유래했다고 전해집니다. 까보뜨의 슈발리에 몽라쉐는 1838년부터 이어져 온 2.33헥타르 규모로, 슈발리에 몽라쉐 전체의 약 3분의 1에 이르며, 몽쇼브 언덕 경사면의 네 개 계단식 구획에 자리합니다. 매우 척박한 석회질 이회토에서 자라, 깔끔하고 순수한 와인이 생산됩니다. 손수확한 포도를 홀 클러스터 프레싱하여 양조한 뒤 프렌치 오크 배럴에서 약 20개월 숙성합니다. 뉴 오크는 몽라쉐보다 적은 약 35%를 사용합니다.

밝은 황금빛을 띠며, 레몬 꽃과 재스민 같은 흰 꽃 향이 먼저 피어나고, 귤과 천도복숭아의 상큼한 과실 향, 레몬 향 허브의 산뜻함이 뒤를 잇습니다. 입안에서는 시트러스 풍미가 풍성하게 느껴지면서도 무겁지 않고 깔끔하게 정돈되어 있습니다. 마지막에는 짭조름한 미네랄 여운이 아주 길게 이어집니다.

깔끔한 시트러스 풍미와 짭조름한 여운 덕분에 굴, 도미나 광어 같은 흰살생선 회, 레몬을 곁들인 가리비처럼 재료 본연의 맛을 살린 해산물 요리와 특히 잘 어울립니다. 허브를 곁들인 흰살생선 구이나 콩테 치즈와도 좋은 궁합을 보여줍니다.