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 라 까보뜨
Vignoble des Cabottes Chevalier Montrachet Grand Cru La Cabotte

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



La Cabotte는 슈발리에 몽라쉐와 몽라쉐의 경계에 있는 0.21헥타르의 작은 구획으로, 슈발리에 몽라쉐 전체에 비하면 생산량이 매우 적습니다. 20세기 초까지 몽라쉐로 분류되던 땅으로, 구획 가장자리에 지금도 서 있는 돌 오두막 '까보뜨'에서 와인과 도멘의 이름이 모두 비롯되었습니다. 1992년부터 따로 양조해 왔고, 1997년 빈티지를 처음 출시했습니다. 손수확한 포도를 홀 클러스터 프레싱하여 양조한 뒤 프렌치 오크 배럴에서 약 20개월 숙성하며, 뉴 오크는 약 30%를 사용합니다.

옅은 황금빛을 띠며, 섬세한 꽃 향과 시트러스 향에 살구와 서양배 향, 진저브레드처럼 구운 빵을 떠올리게 하는 달콤한 향신료 향이 어우러집니다. 입안에서는 레몬 타르트처럼 새콤달콤하고 고소한 풍미가 첫맛부터 풍성하게 퍼지고, 오크 숙성에서 온 은은한 풍미가 더해집니다. 마지막에는 시트러스의 상큼함과 짭조름한 여운이 길게 남습니다. 7~10년 이상 숙성할 수 있는 와인입니다.

풍성한 풍미 덕분에 전복 버터구이처럼 맛이 강한 해산물과 잘 맞고, 은은한 향신료 향은 생강을 곁들인 생선 요리와 자연스럽게 어우러집니다. 숙성된 콩테 치즈처럼 고소하고 풍부한 음식과도 좋은 궁합을 보여줍니다.