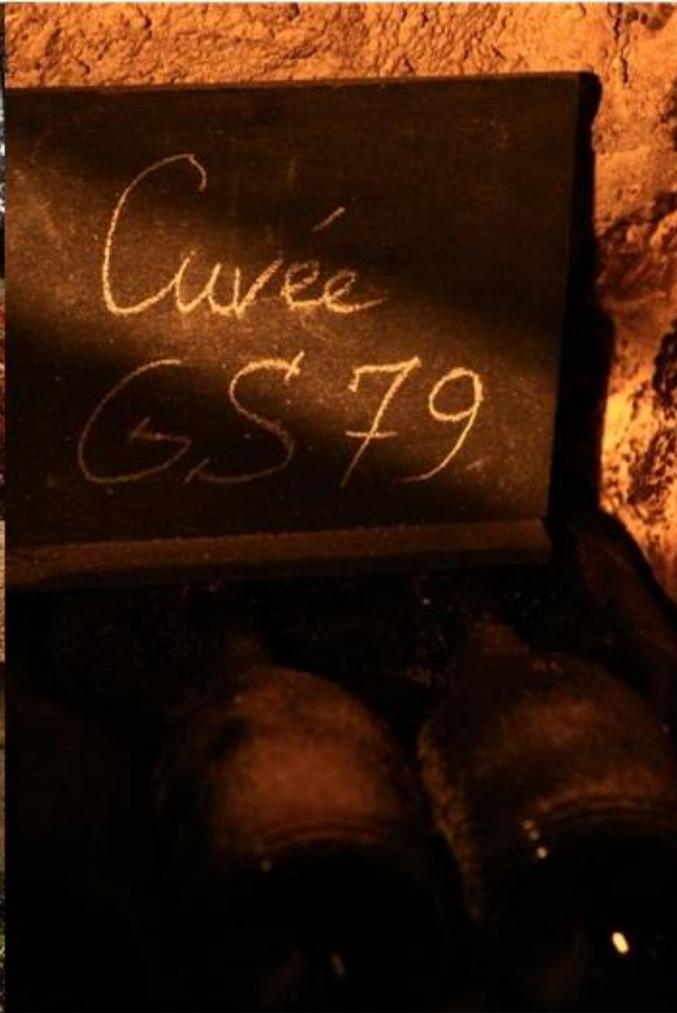




1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE



500년 전통의 상파뉴 하우스
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Champagne Region

1. 와인산지

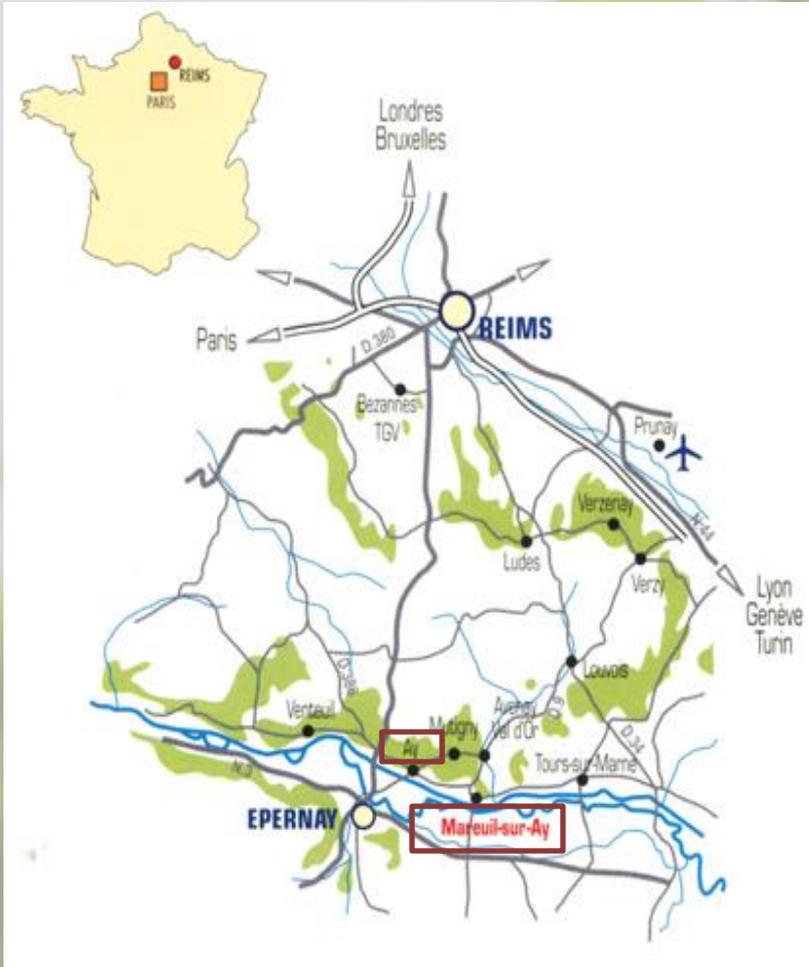
❖ Paris에서 145km 떨어진 가장 인접한 생산지로, 프랑스의 가장 북쪽에 위치한 와인산지이며

❖ 상파뉴 와인 생산지역

- 몽따뉴 드 랭스 Montagne de Reims
- 발레 드 라 마른느 Vallée de la Marne
- 꼬뜨 데 블랑그 Côte des Blancs (Marne)
- 꼬뜨 드 세잔느 Côte de Sézanne
- 꼬뜨 데 바르 Côte des Bar

2. 기후

- ❖ 연 평균 기온이 10.5°C를 넘지 않음
- ❖ 포도 재배지역 북위 한계선
- ❖ 봄의 서리는 꽃과 어린 포도송이를 위협
- ❖ 연중 강수량은 630mm, 수확기인 9월의 강수량은 45mm



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Champagne Region



3. 떼루아

- ❖ 지질 연대의 제 2기에 형성된 두꺼운 백악질층
- ❖ 백악질 토양(Chalk)은 수분을 빨아들여 모으고 낮 동안에 받은 태양열을 포도원에 복사하여 필요한 광물질을 공급해준다.



4. 포도품종

- ❖ (1) 피노 누아 Pinot Noir
Montagne de Reims와 오브 Aube 지역에서 주로 재배. 풍미가 진하고, 품위있으며, 골격이 좋아서 장기숙성 와인 생산에 적합하다.
- ❖ 피노 뫼니에 Pinot Meunier
Valle de la Marne에서 재배. 피노 누아르보다 늦게 수확. 유연하고 부드럽다. 피노 누아 보다 과일향이 더 강하다.
- ❖ (3) 샤르도네 Chardonnay
Cote des Blanc 지역에서 재배. Blanc de Blancs 샴페인 생산하며, 세련미와 상쾌함, 우아함을 준다.



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Champagne Philipponnat

Mareuil-sur-Ay

Summary

- 상파뉴 지역의 심장부인 Mareuil-sur-Ay 마을과 AY 마을 위치 (Vallée de la Marne 지역)
 - 17ha 빈야드 (Premier Cru와 Grand Cru로 지정)
- 1522년 와인 생산 및 네고시양 시작
- 당시 부터, Ay시의 시장 및 루이 14세를 위한 와인 공급을 도맡아 해 옴
- 19세기, Mareuil-sur-Ay 마을 이주
 - 자체 레이블 제작하여 병입
 - 그랑크뤼 싱글 빈야드 'Clos des Goisses' 재건
 - Chateau de Mareuil 와인셀러 개조 (자체 셀러로 이용)
- 1935년 부터 '샴페인의 로마네 콩띠' 그랑크뤼 싱글 빈야드 'Clos des Gossier' 생산



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Family

- 500년 가까운 시간 동안, 필리보나 가문은 상파뉴 지역에서 흔적을 남겨 옴.
- Ay 지역과 Dizy 지역의 중간에 위치한 필리보나 가문의 집은 Apvrille Philipponnat가 정착한 이후 부터 지금까지 그 자리를 지켜 옴.
- 1522년, 16세기 당시부터 필리보나 가문은 와인 생산 및 네고시앙 사업시작. 초기의 필리보나의 조상들은 샴페인이 세상에 널리 알려지기 전부터 아이(Ay)시의 시장부터 루이 14세를 위한 와인의 공급을 담당.
- 샴페인 하우스는 1910년 Aguste & Pierre Philipponnat가 설립
- 1935년 Clos des Goisses 밭 매입, 1956년 첫 꺾베 생산
- 세기를 이어져 내려오는 필리보나 가문의 철학에 따라 현재까지 샴페인 하우스를 관리하며 구성원별 전문분야로 세분화 하여 운영.
- 가문에 이어져 내려오는 이념과, 팀 정신으로 네고시앙 회사가 아닌 가족경영 와이너리에서 생산하는 독립적이고 뛰어나며, 관대함과 겸손함을 지님

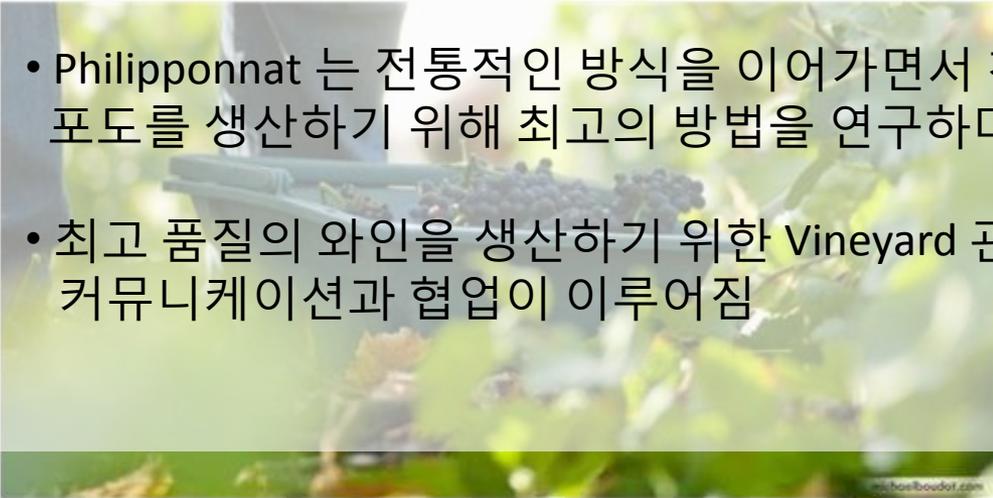
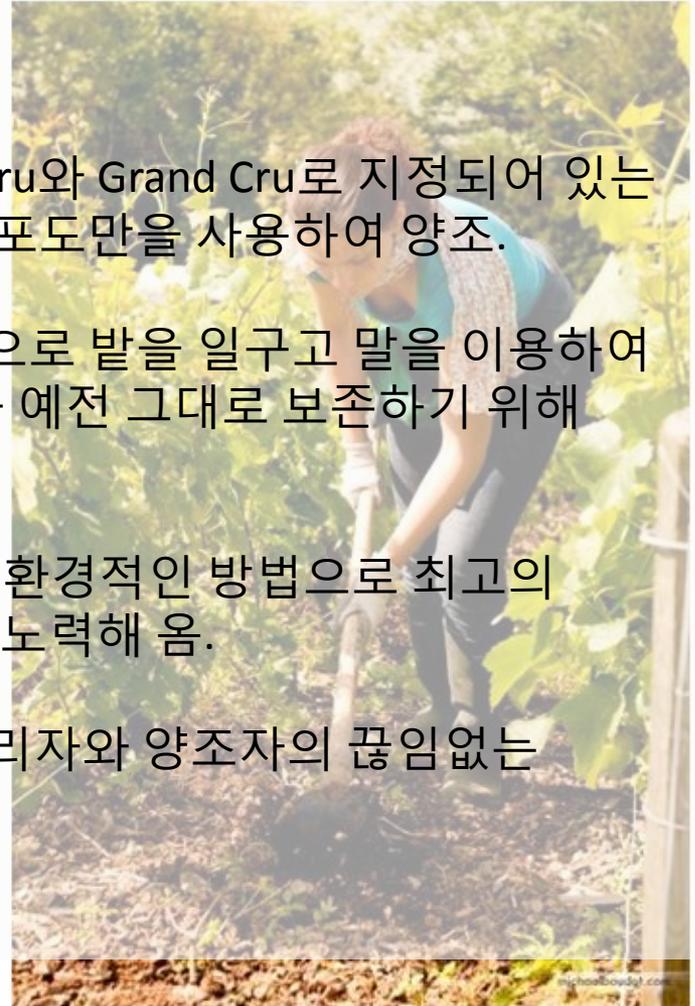
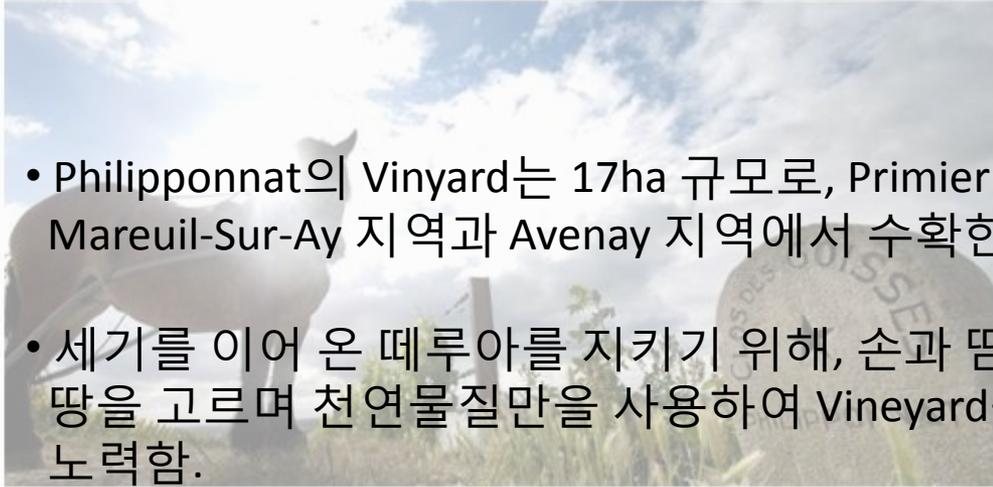


PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Vineyard

- Philipponnat의 Vineyard는 17ha 규모로, Premier Cru와 Grand Cru로 지정되어 있는 Mareuil-Sur-Ay 지역과 Avenay 지역에서 수확한 포도만을 사용하여 양조.
- 세기를 이어 온 떼루아를 지키기 위해, 손과 땀으로 밭을 일구고 말을 이용하여 땅을 고르며 천연물질만을 사용하여 Vineyard를 예전 그대로 보존하기 위해 노력함.
- Philipponnat 는 전통적인 방식을 이어가면서 친환경적인 방법으로 최고의 포도를 생산하기 위해 최고의 방법을 연구하며 노력해 옴.
- 최고 품질의 와인을 생산하기 위한 Vineyard 관리자와 양조자의 끊임없는 커뮤니케이션과 협업이 이루어짐



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Wine Making

Philipponnat 만의 독특한 와인 생산방식

- 솔레라(Solera) 시스템 이용 – Non Vintage Champagne

- 와인을 오크배럴에서 저장하고, 다른 Non-Vintage 블렌드 와인이 들어있는 오크 배럴에 1/4 또는 1/3정도 부어서 이전 와인과 블렌딩
- 셀러마스터의 섬세한 컨트롤이 중요한 전문분야.

- Lieu dit – Clos des Gossies

- 특정 빈야드 또는 구역의 포도를 선별하여 생산하는 '싱글 빈야드 귀베' 와인
- Vouette et Sorbee, Chartogne-Taillet, Cedric Bouchard, Jerome Prevost 등의 젊은 생산자들이 대표적.
- Krug의 'Clos du Mesnil', 'Clos d'Ambonnay', Jacques Selosse의 Lieux-dits Ambonnay 'Le Bout du Clos'등의 샴페인이 대표적.



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT의 4가지 특별한 점

HERITAGE: 세기를 거쳐 입증 된, 가족중심 경영의 상파뉴 하우스.

KNOW-HOW: 최고를 향한 끊임없는 연구와 노력을 통해 얻은 빈야드 관리와 양조실력.

CHAMPAGNES : 랭스 산악 지대의 특징과 남향의 따뜻한 햇빛을 받으며 자란 삐노 누아의 블렌딩, 낮은 Dosages 비율, Vintage & single vineyard, 장기숙성 샴페인

SHARING : 퀄리티 있고 독특한 개성을 담고 있는 뛰어난 샴페인



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Clos des Goisses

Champagne에서 가장 Hot한 샴페인! Philipponnat

- 필리쁘나는 세계에서 가장 뛰어난 포도밭 중 하나로 뽑히는 Premiere Cru Single Vineyard 'Clos des Goissers'를 가지고 있다.
- Clos des Goissers는 상파뉴 지역 방언으로 '매우 가파른 언덕'
- 언덕 꼭대기의 고되고 추운 작업환경이 유래가 되어 '고된 작업' 이라는 의미도 포함.
- 지리적으로 Cote des Blanc과 Grande Vallee de le Marne, Montagne de Reims이 Marne강과 만나는 경계에 위치.
- Marne강이 서리와 냉해로부터 완충지 역할을 해준다. 포도가 자라는 시기의 기온이 상파뉴 평균 다른 지역보다 1.5도 정도로 높아서 더 완숙한 포도를 얻는 것이 가능하다.
- 빈야드 하부의 심토는 최소 100m 가량 깊이에 순수한 Belemnite Chalk로 이루어져 있고 언덕표면의 토양은 얇게 펼쳐져, 포도나무의 뿌리가 모암까지 뻗어나가 미네랄을 잘 포함하고 있다. 주변 상파뉴 빈야드 보다 1.5도가 높은 만큼 포도는 잘 익고 풍부한 맛을 낸다.
- 밤낮의 큰 기온차로, 풍부한 풍미를 충분히 압도할 산도를 지님.



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Brand Line up



NON VINTAGES

Royale Réserve

Royale Réserve Rosée

Royale Réserve Non Dose



VINTAGES

Blanc de Noir



PREMIUM CHAMPAGNE

Cuvée 1522

Clos des Goisses



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Thank you