



‘세계적인 바이오다이내믹의 대표적인 와이너리 의 철학을 담은 아트 프로젝트 오직 한국에만 출시하는 스페셜 에디션!’

## 엠 샤푸티에 레 메이소니에 아티스트 레이블

M.Chapoutier Les Meysonniers Art Label

지역	프랑스 > 론밸리 > 북부 론		
포도품종	시라 100%		
알코올	13%	용량	750ml
등급	AOC	시음 적정 온도	15-18℃
테이스팅 노트	레드 베리류와 블랙커런트, 라즈베리 향에 뒤따르는 바이올렛 향으로 매우 라운드한 탄닌의 질감에 바닐라의 힌트가 더해진 긴 피니쉬로 이어지는 탄탄한 구조감이 일품이며 전체적으로 완성된 밸런스의 조화를 느낄 수 있는 와인		
페어링 TIP	붉은육류/흰육류/채소(샐러드)/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타외)		



### 제품설명



엠 샤푸티에를 이끌어간다고 해도 과언이 아닌 프랑스 론 지역의 대표 크뤼들로 구성된 레인지로, 론 지역을 대표하는 핵심 AOC 지역으로만 구성된 레인지이다. 이 레인지의 와인들은 프랑스 국내외적으로도 매우 높은 유명세를 타고 있는 와인들이 프랑스 론의 고귀한 역사를 고루 담았다는 평가를 받고 있기도 하다.

특히 이번 스페셜 에디션인 '레 메이소니에 아티스트 레이블'은 전 세계적으로 바이오다이내믹의 선구자라 불리는 엠 샤푸티에의 자연주의적 철학을 고스란히 녹여내어 '흙'을 대상으로 세라믹 마트를 진행하는 한국인 아티스트 신다인을 선정하여 콜라보레이션 한 프로젝트이다. 많은 가공 없이 '흙(토양)'이라는 소재가 주는 넘치는 생동감으로 페루아를 연상시킬 수 있도록 토양과 뿌리를 형상화한 과감한 디자인의 조형물로 레이블을 고안했다. 양조도 예술이라는 모토 아래 양조의 미학이라는 가치로 예술과 일맥상통하는 엠 샤푸티에의 가치를 고스란히 투영한 이 와인은 전 세계에서 유일하게 한국에서만 출시되어 단 1,000케이스만 생산/판매되는 희소성까지 가지고 있다.

### 수상내역



2020빈티지 제임스 서클링 James Suckling 90점  
2020빈티지 로버트 파커 Robert Parker 90점  
2019빈티지 로버트 파커 Robert Parker 91점

### 와이너리



M.Chapoutier에서는 와인 양조 시 제일 중요한 가치를 '페루아에 대한 존중'이라고 보고 있다. 포도가 자라나서 와인에 물어날 때 페루아의 특징과 그 당시 빈티지의 기후를 고루 담고 있기를 바라는 마음에서 비롯되어 포도와 페루아의 고귀함이 외부의 간섭을 최대한 받지 않도록 신중을 기하고 있다. 이러한 관점에서 샤푸티에는 1991년을 시작으로 유기농법에 이은 바이오 다이내믹 농법을 차용하여 현재 모든 샤푸티에 산하의 포도밭의 포도들은 바이오다이내믹(Biodynamique)농법으로 재배되고 있으며 미셸 샤푸티에는 전 세계의 몇 되지 않는 바이오다이내믹 농법의 선두주자로 매우 널리 알려져 있다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 누워서 보관하시기 바랍니다.