



# 나폴레옹이 사랑한 샴페인

“  
승리의 순간에는  
샴페인을 마신다.  
그것은 패배했을  
때도 마찬가지다.”

## Champagne

Piper Heidsieck, Rare 2008	430
Moutard Cuvée des 6 Cépages Brut 2010	230
Laherte Frères Les Empreintes Extra Brut 2013	215
Ruinart Brut Rosé N.V	180
Ruinart Blanc de Blanc N.V	180
Jacquesson Cuvee 745 Extra Brut N.V	170
Philippe Glavier Genesis N.V	130

# 시간이 만든 아름다운 기포

스파클링 와인의 기포는 발효와 계절의 영향으로 우발적으로 발생합니다. 날씨가 추워지면 발효가 자연적으로 멈췄다가, 날씨가 따뜻해지거나 따뜻한 장소에 보관하면 발효가 다시 시작됩니다. 이때 발생된 가스가 병 안에 갇히며 자연적으로 스파클링 와인이 탄생합니다.

## Sparkling

Roger Goulart Grand Cuvée Extra Brut <i>Cava, Spain</i>	80
Chateau Soucherie, Cremant de Loire Brut <i>French Crémant</i>	80
Lou Dumont Cremant de Bourgogne Rose <i>Bourgogne, France</i>	75

Wine Makes  
Daily Living  
Easier, Less Hurried,  
with Fewer Tensions  
and More Tolerance

“와인은 일상을  
즐겁게 해주고,  
부드러움을 주며,  
인내심을 갖게  
해준다.”

# 로제 와인색의 비밀

화이트 와인이나 레드 와인과는 달리 로제 와인은 와인 메이커의 의도에 따라 색이 달라집니다. 로제 와인은 붉은 포도로 만듭니다. 와인의 색은 포도 껍질에서 나오며, 포도 과육은 포도의 색과는 무관합니다. 따라서 포도 껍질이 포도즙에 더 많이 들어갈수록 와인의 색은 짙어집니다. 색이 옅은 로제 와인을 만들고 싶으면 껍질을 일찍 제거하면 됩니다. 색이 짙은 로제 와인이 색이 옅은 로제 와인보다 맛이나 알코올 도수가 더 강합니다.

# 로제의 인기

몇 년 전부터 로제 와인의 시장이 폭발적으로 성장하고 있습니다. 프랑스에서 로제 와인은 전체 와인 소비의 30%를 차지하고 있습니다.

## Rosé

Whispering Angel Rosé  
*Côtes de Provence, France*

# 보르도 레드와인은 블렌딩의 예술이다.

200년 전부터 보르도 와인은  
전세계 블렌딩 와인의 기준이 되었고  
모방되었습니다.

유명한 최상급 와이너리의 와인들은  
매우 비싼 편에 속하며, 빈티지 평가에  
따라 가격의 폭이 커지기도 합니다.

보르도 와인은 타닌이 강하면서도  
신선하고 오크통 숙성으로 구조가  
탄탄합니다. 그래서 이른 시기에도  
나무향을 느낄 수 있습니다.

# Bordeaux Red

Cos d'Estournel 2013 <i>Saint-Estèphe</i>	340
Château Beychevelle 2018 <i>Saint-Julien</i>	320
Château Grand Puy Lacoste 2016 <i>Pauillac</i>	280
Château Clinet 2013 <i>Pomerol</i>	220
Château Cantenac Brown 2013 <i>Margaux</i>	180
Château Gloria 2017 <i>Saint-Julien</i>	180
Château Lynch Moussas 2017 <i>Pauillac</i>	140
Château La Commanderie 2015 <i>Saint-Émilion Grand Cru</i>	130
Château Clarke 2013 <i>Listrac-Medoc</i>	110

# 부르고뉴는 블렌딩을 하지 않는다.

부르고뉴 와인의 품종은 아주 간단합니다.

예외적인 경우를 제외하고 레드 와인은

피노 누아로 만들고 화이트 와인은

샤르도네로 만듭니다.

보르도나 다른 와인 지역과는

다르게 블렌딩을 하지 않습니다.

블렌딩은 와인에 개성을 부여하고

빈티지가 좋지 않을 경우 결점을 보완하기

위한 것이지만 부르고뉴 와인 메이커들은

빈티지의 특성을 살려단일 품종으로만

최상의 와인을 만듭니다.

그럼에도 불구하고 놀라울 정도로

다양한 와인이 만들어집니다.



## Bourgogne White

Jean Michel Gaunoux Puligny Montrachet Les Folatieres 2018 <i>Côte de Beaune</i>	300
Domaine Bachey-Legros et Fils Meursault "Les Grands Charrons" 2017	210
Domaine Bonnardot Chassagne Montrachet 2020 <i>Côte de Beaune</i>	210
Domaine Billaud Simon, Chablis 1er Cru 'Mont de Milieu' 2018 <i>Chablis</i>	150
Louis Max, Pouilly Fuisse Vieilles Vignes 2018 <i>Mâconnais</i>	130
Domaine Roux Père & Fils Saint-Aubin "Jadis" 2018 <i>Côte de Beaune</i>	95

## Bourgogne Red

Domaine Trapet Gevrey-Chambertin 1er Cru "Aléa" 2016 <i>Côte de Nuits</i>	420
Meo Camuzet, Vosne Romanee 1er Cru 'Chaumes' 2016 <i>Côte de Nuits</i>	410
Domaine de Montille Volnay 1er Cru "En Champans" 2017 <i>Côte de Beaune</i>	350
Francois Feuillet Chambolle Musigny 2020 <i>Cote de Nuits</i>	250
Bouchard Pere & Fils Vosne Romanee 2020 <i>Cote de Nuis</i>	210
Francois Feuillet Morey Saint Denis 1er Cru "Clos Sorbe" 2018 <i>Côte de Nuits</i>	205
Domaine Thomas Morey Pommard 1er Cru "Les Chanlins" 2017 <i>Côte de Beaune</i>	175
Domaine Kuheiji nuits Saint Georges 2019 <i>Côte de Nuits</i>	150
Francois Feuillet, Bourgogne Rouge 2020 <i>Bourgogne</i>	110

# 구대륙 와인과 신대륙 와인은 서로를 넘나든다.

세계적으로 와인 생산국이 늘어나고 있습니다.  
와인의 영토가 넓어지고 있으며, 포도 재배 및  
와인 양조기술의 개선과 발달로 새로운 와이너리가  
생겨났습니다. 이탈리아, 스페인, 미국, 뉴질랜드 등  
여러 나라에서 개성 있는 와인이 탄생합니다.  
특히 미국은 신대륙 와인이 탄생한 곳으로,  
유럽 와인과 스타일이 다른 와인을 생산하며  
캘리포니아산 고급 와인은 보르도 그랑 크뤼에  
가까운 가격을 형성하고 있습니다.

## White

### France

Domaine Guiberteau Le Clos des Carmes Saumur 260  
*Vallée de la Loire*

Zotzenberg Alsace Grand Cru Riesling 110  
*Alsace*

Jean Louis Chave Selection Saint-Joseph Circa 90  
*Rhone Septentrional*

### Other Countries

Far Niente Chardonnay 200  
*Napa Valley, USA*

Velenosi Vini Rêve Offida D.O.C.G Pecorino 85  
*Marche, Italy*

Ohau Woven Stone Sauvignon Blanc 65  
*North Island, New Zealand*

## Red

### France

Yves Cuilleron Côte-Rôtie 'Bassenon' 225  
*Rhône Septentrional*

Domaine du Vieux Telegraphe, Chateauneuf du Pape La Crau 200  
*Rhône Méridional*

### Other Countries

Shafer One Point Five Cabernet Sauvignon 330  
*Stags Leap District*

Hyde de Villaine, Ysabel Pinot Noir 245  
*Sonoma Mountain, USA*

Pio Cesare, Barolo 190  
*Piemonte, Italy*

Tenuta La Fuga Brunello Di Montalcino 160  
*Tuscany, Italy*

Barossa Boy Lifeblood Shiraz 155  
*Barossa Valley, South Australia*

Dominio de Pingus, PSI 140  
*Ribera del Duero, Spain*

Frog's Leap Merlot Rutherford 130  
*Rutherford, USA*

Zorzal Eggo 85  
*Mendoza, Argentina*

# 디저트 + 와인 = 달콤한 인생

식사를 마친 후에 디저트와 함께  
마시는 와인은 입 안을 달콤하고  
개운하게 해주고, 포만감을 없애주고  
소화를 촉진시켜 줍니다. 주로 포도  
열매의 새콤달콤한 맛과 여러 가지  
과일향이 납니다.

## Sweet Wine

Château Pierre-Bise, Clos de La Soucherie Coteaux du Layon “Beaulieu”  
*Côteaux du Layon, Vallée de la Loire*

## Recommend Wine By Sommelier

### WHITE

Piper Heidsieck, Essentiel Cuvee Reservee Extra Brut 120  
*Champagne , France*

### RED

Bodega Carchelo, Carchelo Ciento 80 65  
*Jumilla, Spain*

## Wines By The Glass

### SPAKLING

*120ml Bottle*

Regis & Sylvain, Cremant de Bourgogne Blanc De Blancs 14 88  
*Bourgogne, France*

### WHITE

Domaine Paquet Pouilly Fuisse 17 95  
*Pouilly-Fuisse, France*

Famille Hugel Riesling 17 95  
*alsace, France*

### RED

Francois Feuille, Bourgogne Rouge 18 110  
*Bourgogne, France*

Chateau Grand Abord Passion 18 110  
*Graves, France*

Grant Burge, Miamba Shiraz 17 95  
*Barossa Valley, Australia*

## Half Bottles

### WHITE

375ml

Sileni Cellar Selection, Sauvignon Blanc  
*Marlborough, Newzealand*

35

### RED

Chateau de pez  
*Saint-Estephe, France*

65