

# Hubert de Bouïard

ユベール ド ブアール

シャトー・アンジェリユスの当主が手掛ける革新的なシングル・ヴァリエタル・シリーズ



2012年にサン・テミリオン・ブルミエ・グラン・クリュ・クラッセAに格付けされたシャトー・アンジェリユスの当主であり、ワインコンサルタントとして国際的に活躍する天才醸造家ユベール・ド・ブアールがラランド・ド・ポムロールの近くに新たに土地を購入して造る革新的なシングル・ヴァリエタル・シリーズ。ボルドーのテロワールが育む単一品種のピュアな表現とバリエーションを追求することをコンセプトとするこのプロジェクトのためにユベールは、自らのファミリー・エステートであるシャトー・ラ・フルール・ド・ブアールから2〜3マイルほど離れた場所に新しいワイナリーを設立しました。

2016年を初回ヴィンテージとするシャルドネとソーヴィニオン・ブランに加え、現在はセミヨン、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、ピノ・ノワールを栽培。畑面積は一品種につき2ha程で、最も面積の広いメルロの畑は6haに及びます。ブドウが最も理想的な熟れ具合に達した頃合いを見計らって区画ごとに収穫し、果実本来のアロマを守るため、不活性ガスを満たした圧搾機で速やかに圧搾します。ユベール・ド・ブアールの才能溢れる醸造チームが目指すのは、シンプルにそれぞれの品種が持つ最良の表現であり、個々の品種の持つピュアでアロマティックな果実味、重厚さ、樽との調和(一部)を引き出し、全体的にバランスのとれた味わいに仕上げています。

エチケットに描かれているのは、ユベールが7歳の誕生日に父から与えられた剪定バサミで、ヴィニユロンとしての全キャリアを通してユベールがいつも身につけてきたものです。栽培家ユベール・ド・ブアールのシンボルであると共に、高品質なワインを作る上で剪定が重要な鍵を握るということを暗示しています。重量感のあるブルゴーニュ・ボトルは、ボルドーの定番品種のみに留まらない高品質ワインへの全く新しいアプローチというコンセプトを強調しています。ユベール・ド・ブアール直筆のサインが全てのボトルラベルに印字されています。



## 2018・2019 Hubert de Bouïard Sauvignon Blanc (AOC Bordeaux)

ユベール ド ブアール ソーヴィニオン ブラン (AOC ボルドー)

上代価格 ¥3,300(税抜)

JANコード: 4543190164160

■テクニカル情報■ 品種:ソーヴィニオン・ブラン 100% 畑面積:2ha 平均樹齢:25年 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:不活性ガスを満たした圧搾機で速やかに圧搾し48時間ダブルバージュし冷却。天然酵母で自然発酵させ、15日間果皮浸漬。フレンチオーク樽を使用し、18度以下でマロラクティック発酵。アカシア材1/3、フレンチオーク材2/3で樽熟成(醸造期間:計11ヶ月)。年間生産量:10,000本

2018VT★ヴィノス 87-89点:2018年のソーヴィニオンブランは、このヴィンテージのリッチな側面を示しています。パイナップル、黄色い花、ミント、アプリコット、そして澱の上での熟成により、特筆すべきテクスチャーと力強さが引き出されています。ソーヴィニオンブランとしては豊かなスタイル。《2019/4》

2018VT 他誌評価:★ジェームズ・サックリング 91-92点

2019VT★ジェームズ・サックリング 91点:スライスしたリンゴやレモンのアロマに、仄かな青リンゴのニュアンスが香るクリーミーでキレのある白。ミディアムボディ。《2022/2/20》

2019VT★パーカーポイント 88-90点:絞りたてのレモン、青リンゴ、白桃のアロマに加え、パラフィンワックス、タイムのニュアンスがグラスから漂う。ミディアムボディ。生き生きとした酸がインパクトのあるシトラスとの核果のピュアな風味を引き立てている。ピリッとした後味が印象的。《飲み頃:2021-2023年 | 2020/7/10掲載》

2019VT 他誌評価:★ヴィノス 89-91点



## 2019 Hubert de Bouïard Sémillon (AOC Bordeaux)

ユベール ド ブアール セミヨン (AOC ボルドー)

上代価格 ¥3,300(税抜)

JANコード: 4543190164177

■テクニカル情報■ 品種:セミヨン 100% 畑面積:1.5ha 平均樹齢:25年 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:不活性ガスを満たした圧搾機で速やかに圧搾し48時間ダブルバージュし冷却。天然酵母で自然発酵させ、15日間果皮浸漬。フレンチオーク樽を使用し、18度以下でマロラクティック発酵。アカシア材1/3、フレンチオーク材2/3で樽熟成(醸造期間:計11ヶ月)。年間生産量:6400本

★ジェームズ・サックリング 91点:白桃やスライスしたリンゴの風味が広がる、生き生きとしたセミヨン。クリーミーなテクスチャーを備えたミディアムボディ。リンゴと桃のコントラストが美しい後味を生む。今が飲み頃《2022/2/20》

★パーカーポイント 87-89点:レモンカード、パラフィンワックス、ゴールデンデリシャスアップル、新鮮な洋ナシのアロマに干し草のニュアンスが溶け合う。ミネラル、仄かなリンゴや洋梨の風味を備えた非常にピュアな口当たり。爽やかな後味。

《飲み頃:2021-2023年 | 2020/7/10掲載》

他誌評価:★ヴィノス 88点



## 2018・2019 Hubert de Bouard Chardonnay (Vin de Pays d'I Atlantique)

ユベールドブアール シャルドネ (ヴァンドペイドラトランティック)

上代価格 ¥4,300(税抜)

JANコード: 4543190164184

■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ 100% 畑面積:3.45ha 平均樹齢:5年 土壌:鉄を含む砂岩の上に砂状の粘土が連なる  
醸造:不活性ガスを満たした圧搾機で速やかに圧搾し、48時間ダブルバージュし冷却。天然酵母で自然発酵させ、15日間果皮浸漬。フレンチオーク樽を使用し、18度以下でマロラクティック発酵。容量 400L のキャスクで熟成(醸造期間:計 11ヶ月)。  
年間生産量:12,000~15,000本

2018VT★ジェームズ・サックリン 89-90点:薄切りにして煮詰めた林檎に仄かなクリームニュアンス。魅惑的な果実味とストレートな後味を持つミディアムボディ。《2019/5/29》

2018VT★ヴィノス 88-90点:砂糖漬けのレモン・ピール、タンジェリン、トロピカルフルーツを思わせる品種特有のアロマが豊かに香るリッチで生彩なワイン。豊かさとしフレッシュ感の相互作用が魅惑的な大胆で生き生きとしたスタイル《2019/4》

2019VT★パーカーポイント 90-92+点:ハチミツをかけた白桃、スパイスのきいたリンゴ、洋ナシのアロマにマジパンやパイ生地のニュアンスがふわりと漂う非常に繊細な香り。リンゴや核果の豊かな風味が広がるミディアムボディで、シルクのように滑らかなテクスチャー、フレッシュさが広がり、スパイス性を伴う後味が長く続く。シャルドネはACボルドーで認められていないため、区分はヴァンドペイドラトランティックだが、味わいはシリアスで傑出している。《2020/6/18掲載》

2019VT★ジェームズ・サックリング 90点:調理したリンゴ、クリーム、微かなヨーグルトのアロマが香る。ミディアム〜フルボディ。心地よい後味が広がる。《2022/2/20》

他誌評価:★ヴィノス 90点



## 2019 Hubert de Bouard Rosé (AOC Bordeaux)

ユベールドブアール ロゼ (AOCボルドー)

上代価格 ¥3,000(税抜)

JANコード: 4543190164191

■テクニカル情報■ 品種:カベルネ・フラン 50%、メルロ 40%、カベルネ・ソーヴィニオン 10% 畑面積:1.5ha 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:直接圧搾法で醸造(自然発酵)しステンレスタンクで熟成。年間生産量:2,000本

2018VT★ジェブ・ダナック 88点 (2019年5月1日):軽やかなサーモン・ピンクを湛えたユベールドブアール・ロゼ 2018年は、可憐な桃や苺のアロマを持ち、鮮やかでジューシーな美味で口当たりの良いスタイルを備えている。

2018 VT★ヴェールドヴァン 88点 (2019年4月):香りはフルーティで、タイトに引き締まり、心地よい凝縮感が感じられる。よく熟れたフレッシュなチェリーやラズベリーのアロマと小さなカシスの香りが仄かなサクラソウやフレッシュな白い花の微かな香りをもって表れる。味わいは、フレッシュでフルーティ。バランスが良く、タイトに引き締まった輪郭のくっきりとした味わいで、ミネラル感、しっかりとした酸と骨格、フレッシュさ、張りのある緊張感を備えている。口に含むと、よく熟れたフレッシュなラズベリーとブラックベリーの香りが小さな苺の香りと仄かなカシスの香りを伴って表れ、焼いたパンのニュアンスがごく微かに感じられる。後味は余韻が長く心地よい。



## 2018 Hubert de Bouard Merlot (AOC Bordeaux)

ユベールドブアール メルロ (AOCボルドー)

上代価格 ¥3,300(税抜)

JANコード: 4543190164139

■テクニカル情報■ 品種:メルロ 100% 畑面積:6ha 土壌:砂状の粘土に屑鉄や岩滓が混合 醸造:6日間果皮浸漬させた後、26-28℃でアルコール発酵(天然酵母で自然発酵)。新樽率 1/3 で木樽熟成。年間生産量:36,000本

★ジェームズ・サックリング 90点:焼いたプラムやブラックオリーブ、ダークチョコレート、ドライオイスター、マッシュルームの香り。ジューシーなミディアムボディの味わい。少し軽やかな印象だが、傑出した味わい。今飲んで良いが、熟成させても美味しく味わえるだろう。《2021/3/3》

★パーカーポイント 87-89点:中程度から濃いガーネットパープル色。焼いたプラム、ブラックベリーパイ、潰した黒胡椒のアロマに掘り起こした土、落ち葉、シャルキュトリのような大地や肉を連想させるニュアンスがグラスから漂う。柔らかく、フレッシュ感を湛えたミディアムボディ。瑞々しい果実味があり、大地を思わせる後味が印象的。《2019/4/24掲載》

他誌評価:★ヴィノス 88-90点



## 2018 Hubert de Bouïard Cabernet Sauvignon (AOC Bordeaux)

ユベール ド ブアール カベルネ ソーヴィニヨン (AOC ボルドー)

上代価格 ¥3,300(税抜)

JANコード: 4543190164146

■テクニカル情報■ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 100% 畑面積:2ha 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:6 日間果皮浸漬させた後、26-28°Cでアルコール発酵(天然酵母で自然発酵)。新樽率 1/3 で木樽熟成。年間生産量:9,000 本

★パーカーポイント 86-88 点:中程度から濃いガーネット色で、カシス、湿った土壌、乾燥ハーブ、香ばしい酵母の香りがします。ミディアムボディでフレッシュ、魅力的な躍動感があり、ややかみ応えのあるしっかりとした後味があります。《2019/4/24 掲載》

★ヴィノス 89-91 点:ブラックベリージャム、ミント、パイナップル、スパイス、ラベンダー、グリルしたハーブのニュアンスが表情豊かに混ざり合っています。2018 ヴィンテージは豊かな味わいで芳醇。この年らしい活気が美しく伝わってきます。《2019 年 4 月掲載》  
他誌評価★ジェームズ・サックリング 90 点



## 2018 Hubert de Bouïard Cabernet Franc (AOC Bordeaux)

ユベール ド ブアール カベルネ フラン (AOC ボルドー)

上代価格 ¥3,300(税抜)

JANコード: 4543190164153

■テクニカル情報■ 品種:カベルネ・フラン 100% 畑面積:2ha 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:6 日間果皮浸漬させた後、26-28°Cでアルコール発酵(天然酵母で自然発酵)。新樽率 1/3 で木樽熟成。年間生産量:9,000 本

★ジェームズ・サックリング 89-90 点:フレッシュなハーブ、ダークベリーのアロマを持つカベルネフランの特徴が表現されたワイン。生き生きとした果実味を湛えたミディアムボディ。親しみやすい心地よい味わい。《2019/4/11》

★パーカーポイント 88-90 点:中程度から濃いガーネット・パープル色。レッドチェリーやブラックチェリー、レッドカラント、ラズベリーパイのアロマにハーブや大地のニュアンスが溶け合う。生き生きとした赤果実味が広がるミディアムボディで、心地よい噛み応えのある後味が印象的。《2019/4/24 掲載》



## 2018 Hubert de Bouïard Sparkling

ユベール ド ブアール スパークリング

上代価格 ¥3,800(税抜)

JANコード: 4543190172905

シャルドネとカベルネ・フランを使用したドザージュゼロのスパークリングワイン。

■テクニカル情報■ 品種:シャルドネ 85%、カベルネ・フラン 15% ガス圧 :6~8 気圧 醸造:果汁の酸化防止のため不活性ガスを満たした圧搾機で圧搾。醸造は、トラディショナル方式を採用。攪拌しながら低温で発酵を行った後、瓶詰し、二次発酵を行う。定期的に試飲し、デゴルジュマンの実施時期を決定。24 ヶ月澱に寝かせて熟成。ドザージュは行わない。年間生産量:1,500 本

