

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、ヴィニキュ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付けてきたものです。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。



2017 Hubert de Bouïard Sauvignon Blanc (AOC Bordeaux)

上代価格 ¥3,300(税抜)

ユベール・ド・ブアール・ソーヴィニオン・ブラン (AOC ボルドー)

■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リ冷却。天然酵母で自然発酵させ、15日間果皮浸漬し、フレンチオーク樽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

★ジェームズ・サックリン 90点 (2019年12月18日):心地良い火打石とドライレモンのニュアンスにマンゴーの香りも感じられる。柔らかく親しみやすい味わいのミディアムボディ。今が飲み頃。

★パーカーポイント 87-89点 #236 2018年4月27日(リサ・ペロッチェ・ブラウン):熟れた白桃、ピンクグレープフルーツ、青林檎のアロマにニワトコの花とセージのニュアンスが仄かに香る。すっきりとした快活な口当たりを持つミディアムボディ。生き生きとした生彩な酸がワインにしっとりとした骨格を与え、核果実の風味を帯びた余韻の長い後味を生む。

★ヴィノス 87-89点 2018年5月 ニール・マーティン(飲み頃:2019-2023年):新鮮なライム、西洋スグリ、白い花の香りを思わせる表情豊かな熟成香が感じられる。きめ細やかな酸を持つバランスの良い味わいで、西洋スグリやブラックベリー・リーフの香りに仄かなレモングラスのニュアンスが終盤に向かって表れ、端正に整った後味を生む。極めて上質な味わい。



2017 Hubert de Bouïard Sémillon (AOC Bordeaux)

上代価格 ¥3,300(税抜)

ユベール・ド・ブアール・セミヨン (AOC ボルドー)

■テクニカル情報■ 品種:セミヨン 100% 畑面積:1.5ha 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リ冷却。天然酵母で自然発酵させ後、15日果皮浸漬し、フレンチオークの樽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2/3の木樽で熟成(醸造期間:計11ヶ月)。年間生産量:6,400本

★ジェームズ・サックリン 90点(2019年12月18日):柑橘系果実とグレープフルーツの魅惑的なアロマが香る。非常にシャープでやや握力のあるキレ味が感じられ、後味にビスケットの風味が仄かに広がる。綺麗に整った酸を持つ滑らかでドライな味わい。

★パーカーポイント 88-90点 #236 2018年4月27日(リサ・ペロッチェ・ブラウン):レモン・カード、グレープフルーツ、蜜蝋、ジンジャーを思わせる華やかなアロマに仄かなオレンジの花の香りがフワリと漂う。エレガントですっきりとした味わいの美しく鮮やかなミディアムボディで、柑橘系果実の風味を帯びた心地よく余韻の長い後味が広がる。



2018 Hubert de Bouïard Chardonnay (Vin de Pays d'I Atlantique)

上代価格 ¥4,300(税抜)

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)

■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リ冷却。天然酵母で自然発酵させ15日果皮浸漬し、フレンチオークの樽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:14,000本

★ジェームズ・サックリン 89-90点(2019年5月29日):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。

★ヴィノス 88-90点 2019年4月(アントニオ・ガローニ):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。豊かさで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



株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2018 Hubert de Boüard Rosé (AOC Bordeaux)

上代価格 ¥3,000(税抜)

ユベール・ド・ブアール・ロゼ (AOC ボルドー)

■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:直接压榨法で醸造(自然発酵)ステンレスタンクで熟成。年間生産量:2,000本

★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。



★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伴って表れる。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。

2017 Hubert de Boüard Merlot (AOC Bordeaux)

上代価格 ¥3,300(税抜)

ユベール・ド・ブアール・メルロ (AOC ボルドー)

■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°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:36,000本

★ジェームズ・サックリン 89点 2019年12月18日:非常に新鮮でフレッシュなブルーベリーのアロマと風味を持つ多肉多汁な味わいで、きめ細やかで均一な滑らかなさを持つフレッシュなタンニンが感じられる。ジューシーですっきりとした味わいで、鮮やかな酸が感じられる。早飲みも熟成も効くワイン。

★パーカーポイント 85-87点 #236 2018年4月27日(リサ・ペロッチェ・ブラウン):中程度の濃淡を持つガーネット・パープルの色合いを湛えた2017年のメルロは、砕いた赤や黒のプラム、燻製肉、下草の香りに仄かなスパイスの箱のニュアンスが香る。素晴らしくピュアで表情豊かな味わいのミディアムボディで、腰のあるタンニンとスパイシーな後味が感じられる。

★ヴィノス 86-88点 2018年5月(アントニオ・ガローニ):魅惑的でフルーティな果実味を持つワインで、今すぐに飲んでも良いが、今赤いチェリーやレッドプラムのフレッシュな味わいが後数年間にわたって愉しめる。



2017 Hubert de Boüard Cabernet Sauvignon (AOC Bordeaux) 上代価格 ¥3,300(税抜)

ユベール・ド・ブアール・カベルネ・ソーヴィニオン (AOC ボルドー)

■テクニカル情報 ■ 品種:カベルネ・ソーヴィニオン 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 90点 2019年12月18日:豊かなイバラの香りがカシスやブルーベリーのアロマと共に感じられる。非常に魅惑的な青果実を思わせる肉厚でジューシーな味わいで、赤や青のプラムの風味が後味に香る。早飲みも熟成も効くワイン。

★パーカーポイント 86-88点 #236 2018年4月27日(リサ・ペロッチェ・ブラウン):中程度の濃淡を持つガーネット・パープルの色合いを湛えた2017年のカベルネ・ソーヴィニオンは、カシスやブラックプラム、桑の実の香りと共に、シャルキュトリーと樟脳のニュアンスが香る。味わいはミディアムボディで、柔らかなタンニンを持つ表現力豊かな味わい。心地よいミントの香りが後味に広がる。



2017 Hubert de Boüard Cabernet Franc (AOC Bordeaux) 上代価格 ¥3,300(税抜)

ユベール・ド・ブアール・カベルネ・フラン (AOC ボルドー)

■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に保ちながらステンレスタンクでアルコール発酵(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 90点 2019年12月18日:実に魅惑的な香りを持つワインで、鮮やかな赤果実のアロマと共にドライフラワーやリーフの香りが広がる。口に含むとレッド・リコリスの風味が表れ、贅沢なテクスチャーを持つ快活で生き生きとしたタンニンと酸が感じられる。早飲みも熟成も効く。

★パーカーポイント 87-89点 #236 2018年4月27日(リサ・ペロッチェ・ブラウン):中程度の濃淡を持つガーネット・パープルの色合いを湛えた2017年のカベルネ・フランは、可憐なポットポプリとガリーグの香りが赤スグリやラズベリー、鉛筆の削り屑、仄かなプラムのアロマを包み込むように香る。ジューシーな果実味が豊かに溢れる心地よくすっきりとした味わいのミディアムボディで、コクのあるテクスチャーが心地よく感じられ、やさしく柔らかな芳香が後味に広がる。

★ヴィノス 86-88点 2018年5月(アントニオ・ガローニ):2017年のカベルネ・フランは、品種特性が表情豊かに引き出されたリッチなワインで、カベルネ・フラン特有のアロマティックな香りと鮮やかでピリリとした果実味が豊かに感じられる。ユベール・ド・ブアールが手掛けたこの魅惑的なミディアムボディのワインが持つ快活な味わいを鮮やかな酸が生き生きと引き立てている。

