

# 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。



## 2018 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し冷却。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

★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。



## 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し冷却。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



## 2019 Hubert de Bouïard 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

2018 ヴィンテージ★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 ヴィンテージ★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 Bouïard 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℃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。



## 2018 Hubert de Bouïard 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・ソーヴィニヨン (AOC ボルドー)

■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℃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》

