

# Domaine Hubert Lignier

ドメーヌ・ド・ユベール・リニエ

力強さの中に繊細で優美なエレガンスが広がる



ユベール・リニエの歴史は1880年にジャック・リニエがブドウ栽培を開始したことから始まります。1970年代にユベール・リニエがブドウ栽培農家からドメーヌへと事業を拡大し、瞬く間に入手困難なブランドとしての地位を確立しました。1990年代に末息子のロマンがドメーヌのワイン造りを受け継ぎました。肉厚で凝縮感のある力強いスタイルを持つユベールのワインに、エレガンスとバランスの良さを付け加えたロマンのワインは大成功を収め、従来のスタイルを支持していたアメリカ市場だけでなく、世界中から新たなファンを獲得しました。

2004年にロマンが他界してからは、ロマンの兄ローランが当主となり、ロマン亡き後もバランス重視の姿勢を堅持しています。現在、モレ・サン・ドニとジュヴレ・シャンベルタンを中心におよそ9ヘクタールの自社畑を所有。ブドウ栽培は、科学肥料を一切使わない有機農法を25年以上継続(2019年に公式認定取得)。自然を敬い、地中の微生物の自然な発達を促すことこそが、ブドウがバランス良く生長してゆくための鍵であるとローランとユベールは信じています。

ワイン造りは、自然に任せた伝統的手法を守っています。良いワインを造るには、品質の高いブドウを使用することが必要不可欠であるという信念のもと、ワイナリーに届いたブドウは、発酵槽に移す前に手作業で厳しく選別します。レジョナルクリュからグランクリュに至るまで、それぞれのテロワールやアペラシオンの個性を同じように尊重し、テロワールをピュアに表現したワイン造りを目指しています。

新樽率は必要最小限に抑え、シュールリー熟成の期間は、20~22ヶ月間と比較的長めにとっています。ワインは、マロラクティック発酵後、澱引きは行わず、重力の力だけを利用して無清澄で瓶詰めすることにより、フレッシュでエレガントなスタイルを保持した熟成ポテンシャルの高いワインに仕上がっています。

■2018年ヴィンテージ情報■ 《バーグハウンド#77号2020/1/10掲載記事》:ユベール・リニエ曰く、2018年は山あり谷ありの一年で、ウドンコ病の被害を招いた極めて湿潤な春と、続く夏の猛暑と干ばつに特徴付けられる。夏の間は、7月に2回ほど雹が降り、ニュー・サン・ジョルジュの一部の畑で収穫が減少したことを除けば、概ね何事もなくブドウの発育が進んだ。収穫は、9月4日~12日にかけて行い、雹にやられた一部のブドウを除けば、殆ど選果を必要としなかった。潜在アルコール度数は13~14%の域に収まったが、1種類だけ14.7%に達したワインもあった。ホールバンチ果汁は20~30%の割合で使用。この年はブドウの果皮が分厚く、極めてタニックで力強いワインがいつも簡単に造れてしまう年だったため、抽出は極めて優しく行った。これは非常に良い判断だったと思う。というのも、優しく抽出を行っても尚、しっかりとしたタンニンにだけは事欠かないワインに仕上がったからだ。2018年ヴィンテージは、円熟感を湛えつつも、フレッシュな味わいとテロワールの個性が、生育期の暑さからは考えられないほどはっきりと感じ取れる印象深いワインに仕上がった。

## 2018 Pommard En Brescul

上代価格 ¥9,500(税抜)

ポマール・アン・ブレスキュル

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:2014年に購入したボーズ近郊の自社畑 面積:41ares 植樹:1997年

★パーカーポイント 89-91点:チェリーやベリー系果実のアロマに、雛鳥のグリル焼き、オレンジの果皮の香りが序盤に香る2018年ポマール・アン・ブレスキュルは、心地よく凝縮感のあるミディアム~フルボディのワイン。ジューシーな酸と若々しく腰のあるタンニンがリニエの冷涼なセラーで更に熟成を重ねることで角が取れ、丸みを増してゆく。数年前に購入したこの区画で、当主のローランは、畑に穴を掘り、ブドウを食い荒らしてしまうアナグマと対決することを余儀なくされたと言う。《2020/2/14掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 88-90点 ★ヴィノス 89-91点



## 2018 Gevrey Chambertin Regnard

上代価格 ¥9,500(税抜)

ジュヴレ・シャンベルタン・ルニャール

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:南向きの斜面を持つ他社畑 植樹:1950-2002年

★パーカーポイント 88-90点:ラズベリー、チェリー、プラム、リコリスの香りが序盤に香る2018年ジュヴレ・シャンベルタン・ルニャール(ネゴス)は、しなやかでよく開いたミディアム~フルボディのワインで、洗練されたタンニンを軸とするジューシーでチャーミングな味わいを持つ。比較的若いうちから楽しめるスタイル。《2020/2/14掲載》

他誌評価:★バーグハウンド 87-89点 ★ヴィノス 89-91点



## 2018 Chambolle Musigny V.V.

上代価格 ¥13,000(税抜)

シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:他社畑(ガメル、ドラゼ) 醸造:ホールバンチ果汁 30%、新樽 20%

★パーカーポイント 88-90 点:他社畑からブドウを購入し、ホールバンチ果汁を1/3の割合で使用した2018年のシャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ(ネゴス)は、ラズベリーやベリー系果実、ウッdsmoock、甘い土のニュアンスが弾けるように香り立つ。ジューシーで繊細なミディアム〜フルボディの味わいは、デリケートな果実味に粉状のタンニンがしっかりとした骨格を与えている。《2020/2/14 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 87-89 点 ★ヴィノス 86-88 点



## 2018 Morey Saint Denis 1er Cru Clos Baulet

上代価格 ¥16,000(税抜)

モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・クロ・ボーレ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:66 ares 畑:モレ・サン・ドニで最も面積の小さなプルミエ・クリュ。クロ・デ・ランブレの下方に位置し、なだらかな斜面を持つ。石とシルト(沈泥)を多く含む水はけの良い土壌は、繊細で官能的な味わいのワインを生む。

## 2018 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Didier

上代価格 オープン

ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ・レ・ディディエ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:ドメヌ・オスピス・ド・ニュイのモノポール(オークションで228L購入) ※2005年ヴィンテージ以降、毎年購入。繊細なタンニンと長い余韻、黒いベリー、仄かなトースト香が特徴。

★パーカーポイント 87-89 点:リニエは、この年もオスピス・ド・ニュイから数樽のワインを購入し、ドメヌのセラーで熟成させている。この年は特に円熟感が高く、チェリーやプラムジャムのアロマに新樽のトースト香が徐々に香る。プラムを思わせる果実味が豊かに感じられるリッチなミディアム〜フルボディ。《2020/2/14 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 89-92 点 ★ヴィノス 91-93 点



## 2018 Morey Saint Denis 1er Cru V.V.

上代価格 オープン

モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑:クロ・ド・ラ・ロシュの東側に位置する2つのリュエディから収穫レ・ファコニエール(面積:33 ares/植樹:1947年)/シュヌヴリー(面積:20 ares/植樹:1936年、1942年、1943年) 土壌:クロ・ド・ラ・ロシュに似た石の多い痩せた土壌 醸造:ホールバンチ果汁 30%、新樽率 1/3

★パーカーポイント 94 点:カシスやプラム、肥沃な大地のニュアンス、ダークチョコレート、温かなスパイスの香りを感じる。遅咲きで若々しく深みのあるブーケがグラスの中でゆっくりとほだけてゆく。味わいは重層的で凝縮感のあるミディアム〜フルボディで、深みと滑らかなテクスチャー、生き生きとした酸を持ち、余韻の長いミネラリーな後味が広がる。エレガントに引き締まった筋肉質でシリアスなワイン。素晴らしい長期熟成力を持つ逸品。筆者自身も自らのプライベートセラーに何本かコレクションするつもりだ。《飲み頃:2028-2055年 | 2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 90-93 点 ★ヴィノス 92-94 点



## 2018 Charmes Chambertin

上代価格 オープン

シャルム・シャンベルタン

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 畑面積:0.1ha(マゾワイエール) 醸造:ホールバンチ果汁 25%使用

★パーカーポイント 93-95 点:赤いベリー系果実やチェリー、カシスを思わせる深みのあるブーケが、仄かな燻製肉や黒トリュフ、ローム質の大地の香りと共に溶け合い、グラスの中でほだけるように広がってゆく。包容力のある凝縮したフルボディの味わい。恰幅の良い生き生きとした果実味に、筋骨逞しく円熟感のある粉状のタンニンがしっかりとした骨格を与えている。《2020/2/14 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 90-92 点 ★ヴィノス 92-94 点



## 2018 Clos de la Roche

上代価格 オープン

クロ・ド・ラ・ロシュ

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% 樹齢 35-45 年 畑面積:モン・リュイザン 0.72ha、フルルミエール 0.28ha 土壌:白い石灰岩、粘土、マールがジュラ中期の「ダレ・ナクレ(真珠のような色艶を持つ板石)」の上に広がる。多様なミネラル成分を含む土壌が、薫り高く、重厚で複雑味のある長期熟成型のワインを生む。 醸造:ホールバンチ果汁 1/3 使用、新樽率 30%

★パーカーポイント 95+点:瓶詰を終えてから再度テイastingしたリニエの2018年クロ・ド・ラ・ロシュ・グラン・クリュは、パレル試飲した際の秀逸な味わいに引けをとらないものだった。黒いベリー系果実やチェリー、オレンジの果皮のアロマが、トリュフやエスプレッソロースト、ローム質の大地やダークチョコレートの香りと共に溶け合い、グラスの中から浮き立つように香る。フルボディの凝縮した纏まりのある味わいは、重層的で快活さに溢れ、深みのあるピュアな果実味が内向的できめ細やかな粉状のタンニンをすっぽりと包み隠している。余韻の長い塩味のある後味がどこまでも続く。少なくともあと12年ほどの熟成を要し、おそらく酒齢20年ほどでその本領を発揮する。《飲み頃:2033-2070年 | 2021/1/15 掲載》

他誌評価:★バークハウンド 91-94 点 ★ヴィノス 94-96 点

