

Hubert de Boüard

ユベール ド ブアール

シャトー・アンジェリュスの当主が手掛ける革新的なシングル・ヴァライエタル・シリーズ



2012年にサン・テミオン・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・アンジェリュス(2022年にサンテミリオン格付けから撤退)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・ボ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・ヴァライエタル・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ヨン・ブランに加え、現在はセミヨン、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ピノ・ノワールを栽培。畠面積は一品種につき2ha程度で、最も面積の広いメルロの畠は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に、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着けてきたものです。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。



2020 Hubert de Boüard Rosé (Vin de Pays d'I Atlantique)

上代価格 ¥3,300(税抜)

ユベール ド ブアール ロゼ (ヴァンドペイド ラトランティック)

JAN : 4543190177092

■テクニカル情報■ 品種:シラー、グルナッシュ 畠面積:1.5ha 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:直接圧搾法を採用。極力酸化を避け、低温で発酵し、澱と共に寝かせて瓶詰。年間生産量:2,200本

★ジェームス・サックリング 91点:スライスしたイチゴとレモンの皮のアロマが香る快活なロゼ。生き生きとした果実味やしっかりとしたテクスチャーに加えて、絶妙な緊張感を持つ爽やかなミディアムボディ。《2023/5/14掲載》

★ヴィノス 86-88点:軽やかで、大地のようなアロマを持ち、時間とともに甲殻類を想わせるような仄かなミネラルの香りが露わになっていく。フレッシュかつバランスのとれた味わいで、サワーレモン、ローズウォーター、アプリコットのニュアンスが広がる。素晴らしいロゼ。《飲み頃:2022-2024年 | 2021/4掲載》



2019 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)

JAN : 4543190164139

■テクニカル情報■ 品種:メルロ 100% 畠面積:6ha 土壌:砂状の粘土に層鉄や岩滓が混合 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

★ジェームス・サックリング 90点:ダークプラムやベリーのアロマにチョコレートやクルミのニュアンスが香る魅力的な赤。瑞々しい果実味を湛えたミディアムボディ。非常に美味。《2022/1/31掲載》

★ヴィノス 89点:フルーティで親しみやすいメルロで、今はもちろん、数年寝かせても美味しい味わえるだろう。レッドベリーや花のような鮮やかな風味。ユベール・ド・ブアールのシリーズの中でもこのメルロは、程よい深みと持続性を兼ね備えている。

《飲み頃:2022-2027年 | 2022/1掲載》



2019 Hubert de Boüard 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: 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 酿造: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

★ヴィノス 91-93点:2019年のカベルネ・フランは素晴らしい。クリーミーかつふくよかな口当たりで鮮烈なアロマを持ち、最初の一品目から魅了されてしまう。特に凄いのは、この年ならではの豊かな味わいと品種の個性が見事に調和している点だ。2019年ヴィンテージは、その魅力を余すことなく表現したワインで、香りや味わいが一気に押し寄せてくる。肉厚なダークフルーツやエスプレッソ、リコリス、メントール、スペイスの風味が溶け合い、濃厚な余韻へと続く。今後かなり期待できる1本。

《2022/6掲載》

★ジェームス・サックリング 91点:ブラックベリーと湿った土、ブルーベリーのアロマが香るミディアムボディの味わい。きめ細かなタンニンを備え、チョコレートやクルミのニュアンスが余韻に漂う。品種の個性が際立つ。《2022/1/31掲載》

