

# Domaine Hubert Lignier

ドメヌ 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、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約9haの自社畑を所有しています。畑では殺虫剤や除草剤は25年以上前から使用せず、2006年から有機農法(2019年に公式認定取得)を採用。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、手摘みで収穫したブドウは、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。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げられています。

**2021 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Didiers** 上代価格 ¥33,000 (税抜)  
ニューイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ ディディエ JANコード: 4543190186285

オスピス・ド・ニューイのモノポールの畑が生み出すきめ細やかなタンニンを伴うエレガントな味わい。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% アルコール度数:14% 畑:オスピス・ド・ニューイのモノポール  
※毎年3月に開催されるホスピス・ド・ニューイのワインオークションで、2005年ヴィンテージ以来、228Lの樽を購入

★ワイン・アドヴォケイト87-88点:プラムや花びら、燻製肉、オレンジの皮を思わせる香りが広がる。ミディアムボディの味わいで、やや引き締まった余韻が印象的。《2023/2/1 掲載》



**2021 Clos de Vougeot Grand Cru** 上代価格 ¥66,000 (税抜)  
クロ ド ヴージュ グランクリュ JANコード: 4543190186292

時間とともにその真価を発揮する、力強さと豊かな風味を備えたクロ・ド・ヴージュ。

【辛口/赤】 品種:ピノ・ノワール 100% アルコール度数:13.5% 土壌:石を多く含む粘土質

2020VT★ワイン・アドヴォケイト91-93点:ワインの状態で購入したネゴスワイン。カシス、プラム、ワイルドベリーのアロマをクリーミーな新樽の香りが縁取る。ベルベットのような滑らかさと生き生きとした活力を感じさせるミディアム〜フルボディの味わいで、絶妙なバランスが印象的。今後の発展が期待できる。《2022/1/21 掲載》

