

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・プルミエ・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(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つけてきたものです。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)

JANコード:4543190164160

■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

★ジュームス・サックリング 90点: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。《2019/12/18掲載》

★ヴィノス 87-89点: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。《2018/5掲載》



2019 Hubert de Bouïard Chardonnay (Vin de Pays d'I Atlantique)

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)

上代価格 ¥4,900(税抜)

JANコード:4543190164184

■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日間果皮浸漬。フレンチオーク樽を使用し、18度以下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:12,000~15,000本

★ワイン・アドヴォケート 90-92点:ハチミツをかけた白桃、スパイスのきいたリンゴ、洋ナシのアロマにマジパンやパイ生地のニュアンスがふわりと漂う非常に繊細な香り。リンゴや核果の豊かな風味が広がるミディアムボディで、シルクのように滑らかなテクスチャー、フレッシュさが広がり、スパイシーさを伴う後味が長く続く。シャルドネはACボルドーで認められていないため、区分はヴァンド ペイド ラトランティックだが、味わいはシリアスで傑出している。《2020/6/18掲載》

★ジュームス・サックリング 90点:調理したリンゴ、クリーム、微かなヨーグルトのアロマが香る。ミディアム~フルボディ。心地よい後味が広がる。《2022/2/20》 他誌評価:★ヴィノス 90点



2020 Hubert de Boüard Sémillon (AOC Bordeaux)

上代価格 ¥3,600(税抜)

ユベールドブアール セミヨン (AOC ボルドー)

JANコード: 4543190181754

■テクニカル情報■ 品種:セミヨン 100% 畑面積:1.5ha 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シ冷却。天然酵母で自然発酵させ、15日間果皮浸漬。フレンチオーク樽を使用し、18度以下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:6400本

★ジェームス・サックリング 92点:ヨーグルトやナッツ、スギ、桃、マンゴーの種、蠟ワックスをかけたレモンを思わせるアロマが漂う。ミディアム〜フルボディでクリーミーながらもフレッシュ感がある。トースト香やスパイス、トロピカルな風味に塩味を感じる。今飲んで、少し熟成させても美味しく味わえる。《2023/5/14 掲載》

★ヴィノス 87-89点:2020年のセミヨンは、ユベールドブアールのヴァラエタル・シリーズの中でも最も芳醇なアロマを持ち、メロンや桃、スイカズラを思わせる心地よいニュアンスが香る。品種の特徴がしっかりと表現されている。バランスの良い口当たりで、微かにハチミツのアロマが漂い、マンゴーや桃の風味が軽快かつ円やかな余韻を生む。《飲み頃:2022-2025年 | 2021/4 掲載》



2020 Hubert de Boüard Merlot (AOC Bordeaux)

上代価格 ¥3,600(税抜)

ユベールドブアール メルロ (AOC ボルドー)

JANコード: 4543190187114

■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

★ジェームス・サックリング 91点:プラムやブラックベリーのアロマに乾燥させた柑橘類の皮やビタースパイスのニュアンスが重なる。ミディアム〜フルボディ。濃密な味わいで、噛み応えのあるテクスチャーとよく熟した存在感のあるタンニンが印象的。ビロードのように滑らかな余韻を持つ。今飲んで、少し熟成させても良い。《2023/2/21 掲載》

★ヴィノス 90点:ダークチェリーやプラム、モカ、リコリス、スパイスの風味がぎっしり詰まったメルロ。リッチで華やかな果実味溢れるワイン。《飲み頃:2023-2027年 | 2022/12 掲載》 2020VT 他誌評価:★ワイン・アドヴォケイト 87-89点



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ヨン (AOC ボルドー)

JANコード: 4543190164146

■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°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

★ジェームス・サックリング 90点: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。《2019/12/18》

★ワイン・アドヴォケイト 86-88点: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・ソーヴィニヨンは、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。《2018/4/27》

