

Huet

ユエ/ヴーヴレイ

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

1978年にユエに入り2019年まで41年間もの間栽培・醸造の責任者をやりとげたジャンベルナル



ここ最近ではセックの生産が少なくなってきた2019年はある意味貴重なヴィンテージ



発酵、熟成に使用する100年使い続けている樽セラーは天然の冷蔵庫のよう

特別な年2019 超希少なセックも入港

ヴーヴレイの神様ジャンベルナル引退…

ヴーヴレイを今のような地位に押し上げたのは、間違いなくドメヌ・ユエ。そして、この伝説的ドメヌで41年間ずっと栽培・醸造責任者を務めあげたのが「ジャンベルナル・ベルトン」。まさにヴーヴレイの神様とも言うべき人物で、他の造り手からの信頼も厚いんです。湿気が多く、天候に左右されやすいヴーヴレイにおいてバイオダイナミを導入し、他の造り手よりも遅い収穫に拘り、完熟したシュナン・ブランでしか表現できない奥深さや南国フルーツのような独特のスタイルを確立しました。

醸造においては自然醸造に拘り、各畑ごとの野生酵母のみでの発酵。発酵容器は100年使い続けているトノー。酸素供給量が少なく、少し還元的な環境が自然に確保される事でワインは少し香ばしく、立体感を得ます。発酵に入ったら、キャップを開け閉めする程度で何もしません。発酵が止まっても何もしない。ですから、セックになるかドゥミ・セックになるかはジャンベルナル自身も解らない訳です。

自然に悩まされ、自然に守られた2019年

春先から気温が上がり、夏には熱波がヴーヴレイを襲い、葡萄樹は強いショックを受けます。一方で例年のような湿気はなかったため葡萄の健康状態は非常に良いものでした。ジャンベルナルはじめスタッフの丁寧な仕事により、収穫された葡萄はピュアで繊細。エネルギーに溢れ、表現力の強いものでした。

3世代続けてきたバイオダイナミが土壌の、そして葡萄樹の自然治癒力を高めていて、この難しい年でも自分達で健康を保ったのです。雨が少なくても葡萄は焼けず、昨年末に降った雪のお陰で地中深くにあった水分を葡萄根はしっかり吸収したのです。驚いた事に、雨が降ったのは10月13日。全ての収穫が終わった翌日でした。自然の驚異にジャンベルナルの41年の経験が打ち勝ったような年だったのです。2019年、この特別な年を最後にジャンベルナルは引退を決めました。後任はベンジャミン。16年間ジャンベルナルの下で働いてきた愛弟子。これからもジャンベルナルの世界観をユエに残していくくれるはずですよ。

シャンパーニュを越えた泡

特別な年のみ造られるユエの大人気ワインが「ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット・リゼルヴァ」。2009年が入港しました。この年は非常に冷涼で、ル・モンをはじめ数ヶ所の区画の特にミネラル感が強く出ている葡萄だけを集めてペティヤン・リゼルヴァを造る事を決めました。熟度、葡萄のパワーにミネラル感や高く質の高い酸度が両立する年は稀。2009年はペティヤン・リゼルヴァにとって理想的な年だったのです。

1次発酵終了後、すぐに2次発酵はせず、2010年の10月まで熟成させることで複雑味を得ます。試飲すると予想を超えるテンションの高さを持っている事に驚いたジャンベルナルは瓶内2次発酵を行い（蔗糖は足さず、ワインの残糖のみで2次発酵）、そのまま6年間シュール・リー熟成させることにします。

一部は2017年にデゴルジュマンしてリリース。一部は更に寝かせておき、2019年の5月にデゴルジュマン。このロットが今回入港しました。残糖は僅かに1g/L以下。ほぼ完全なドライ。考えられないテンションとエネルギー。そして熟成による旨味、ハチミツのような香。うっとりするような…。何とも言えない魅力的なワインです。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

土地の個性を感じるペティヤン

Vouvray Petillant "Huet Brut" 2014

参考上代：4,900 円

在庫：240 本

ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット

所有畑の中でペティヤンに合う糖度と酸度の区画を選んで少し早く収穫。野生酵母のみで自然発酵。発酵後期にボトリングすることで瓶内で発酵が続き、僅かに発泡を得る。澱と共に 2 年間熟成させてからデゴルジュマン。ドサージュは前年のモワルーやドゥミ・セックと蔗糖を混ぜたものを使用。10g/L。

Vouvray Petillant "Huet Brut" Riserva 2009

参考上代：5,600 円

在庫：240 本

ヴーヴレイ・ペティヤン・キュヴェ・ユエ・ブリュット・リゼルヴァ

93p: Robert Parker

17.5p: Vinum

所有畑の中でペティヤンに合う糖度と酸度の区画を選んで少し早く収穫。野生酵母のみでステンラタンクで発酵。発酵後期にボトリングすることで瓶内で発酵が続き、僅かに発泡を得る。澱と共に 6 年間熟成させてからデゴルジュマン。

太陽の畑オー・リュウ

1928 年から続く最も古い畑で完全な南向き斜面。30cm 以上の厚い粘土層で石灰を含む。小石やシリカはほとんど無いので「ル・モン」とは反対に若い内から華やかで開いていることが多い。栽培、醸造はどの畑も全く同じ。どっしりとした骨格で厚みのある酒質。

Vouvray "Le Haut Lieu" Sec 2019

参考上代：5,400 円

在庫：600 本

ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・セック

95p: Robert Parker

Vouvray "Le Haut Lieu" Demi Sec 2018

参考上代：5,600 円

在庫：300 本

ヴーヴレイ・ル・オー・リュウ・ドゥミ・セック

93p: Wine Spectator

16p: La Revue du Vin de France

歴史的畑、表土僅か 10cm クロ・デュ・ブル

ヴーヴレイで古くから偉大な畑と言われてきた畑で壁で囲まれている。表土は非常に薄い粘土で僅かに 10cm 程度しかなく、その下は 10m 以上続く石灰岩盤。葡萄樹は石灰岩盤の割れ目に根を伸ばしている。彼等の畑の中で最も痩せた畑でワインは凝縮度が高く、フィネスが出てくる。

Vouvray "Clos du Bourg" Sec 2019

参考上代：6,500 円

在庫：480 本

ヴーヴレイ・クロ・デュ・ブル・セック

97p: Robert Parker

シリカと小石のミネラル感、ル・モン

粘土質が少なく、小石やシリカの含有量が「ル・オー・リュウ」よりも多い。収穫は 1 つの畑で 3 回。状態の良い葡萄のみ手作業で収穫。発酵は古樽で野生酵母のみ。マロラクティック発酵も自然に任せるのでノン・マロラクティックの年も多い。ミネラル感に富み、若い内は閉じ気味だが熟成してから一気に変化するのがこの畑。

Vouvray "Le Mont" Sec 2019

参考上代：6,500 円

在庫：600 本

ヴーヴレイ・ル・モン・セック

94p: Wine Spectator

Vouvray "Le Mont" Demi Sec 2018

参考上代：6,800 円

在庫：30 本

ヴーヴレイ・ル・モン・ドゥミ・セック

95p: Wine Spectator

ユエの最高峰モワルー

Vouvray "Cuvee Constance" Moelleux 2011

参考上代：25,000 円

在庫：120 本

ヴーヴレイ・キュヴェ・コンスタンス・モワルー 500ml

1989 年から造られているデザートワインでドメヌ・ユエの最高峰のワイン。貴腐が付いた葡萄を中心に最良の葡萄のみを選別して使用。3 つの畑の中から最良の葡萄のみを選ぶので年によって使われる畑は異なる。2002 年に世界したガストンの母親の名前を付けている。

96p: Wine Spectator

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内

造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM