



ユーグ・ラボルド



ジャン＝ピエール・ドゥルエ



最高峰の知性・感性とCh.ムートンでの経験が融合！ テロワールの情熱を刻む新時代の天才醸造家

ユーグ・ラボルド（Hugues Laborde）は、フランス・ポルドー地方を中心に活躍し、今や世界中が注目する新進気鋭の醸造家です。

才能あふれるユーグは、トゥールーズ大学で醸造学を学び、名門コーネル大学の修士号も取得。【シャトー・ムートン・ロートシルト】に迎えられ3年間醸造を担当の後現在は、ポルドーの複数のワイナリーを統括する【Les Vignobles Invindia（レ・ヴィニョーブル・アンヴィンディア）】を、フランスワインとビールの大手販売チェーン【V and B】創業者の一人で、音楽フェス*をも主催するジャン＝ピエール・ドゥルエと共同経営しています。

*V and B FEST'：フランス最大級の音楽と飲料の祭典。ロック、ヒップポップ、レゲエ等幅広いジャンルの著名なアーティストが出演。厳選した様々なお酒や食も味わえる、現代フランスを象徴する重要な文化的イベントとなっています。

醸造のスタイルは、「自由な発想」と「テロワールの表現」を重視。伝統的なポルドーの枠にとらわれず、現代的で親しみやすいキュヴェから、土地の個性を大胆に引き出したワインまで幅広く手掛け「モダンな洗練」を目指しています。また、2020年からは、Ch.カノン（サンテミリオン・第一特別級）、Ch.ベルフォン・ベルシエ（特別級）等の老舗シャトーの品質向上に貢献してきたことで世界的に著名なエノロジスト（醸造コンサルタント）であるトーマス・デュクロと協力しさらなる品質向上に努めています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ペ・オ・カスク PET' AU CASQUE

[ヴァン・ド・フランス]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ライトボディ	ASK	750	11	6	F09-00	¥3,000 (税込¥3,300)
【品種】メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン					【JANコード】-	

醸造法（アンセストラル法）を採用。ピュアで軽やかなスタイルに仕上げました。香りにはフランスパンを思わせるニュアンスと華やかな花やベリーが混ざり合い、口当たりはきめ細やかでクリーミー。味わいは、かすかなミネラル感が全体を引き締め非常にドライでクリーンな印象です。オードブルや生ハムの他、スパイシーなエスニック料理にもよく合います。



Ch. オー・メロー・ブラン HAUT-MEYREAU WHITE

[アントゥル・ドゥー・メール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	13	12	F09-01	¥3,300 (税込¥3,630)
【品種】ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ					【JANコード】-	

ラベルに刻まれた3つの指紋は、現醸造責任者のユーグ・ラボルド氏と共同経営者、そして前醸造家の【自然環境に配慮し高品質を守るワイン愛好家への約束】を意味しています。*フランス農務省が推進している環境認証【HVEレベル3】取得。醸造方法は、テロワールの個性を最大限に引き出すため、介入を最小限に抑えた現代的かつ自然派に近いアプローチが特徴。清潔感あふれる香り、ほのかに塩味のニュアンスを感じる骨格と力強さのある味わいが特徴の辛口ワインです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



Ch. オー・メロー・ルージュ HAUT-MEYREAU RED

[AOC ボルドー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.5	12	F09-02	¥3,300 (税込¥3,630)
【品種】 メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン					【JANコード】 -	

ラベルに刻まれた3つの指紋は、現醸造責任者のユグ・ラポルド氏と共同経営者、そして前醸造家の【自然環境に配慮し高品質を守るワイン愛好家への約束】を意味しています。*フランス農務省が推進している環境認証【HVEレベル3】取得。醸造方法は、テロワールの個性を最大限に引き出すため、介入を最小限に抑えた現代のかつ自然派に近いアプローチが特徴。熟成にオーク樽を使用せず、自然な果実味を重視。タンニンは柔らかく滑らか、フルーティーで親しみやすい味わいが特徴。



Ch. ル・コント LE CONTE

[サンテミリオン・グラン・クリュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14	6	F09-03	¥10,000 (税込¥11,000)
【品種】 メルロー100%					【JANコード】 -	

5.5haの小さな葡萄畑から生まれる、年間平均生産量20,000本の希少なキュヴェ。平均樹齢40年の古木から厳選した葡萄を用い、フレンチオークで約12ヶ月熟成(新樽使用率30%)。時間と共にタンニンが滑らかに溶け込み、香ばしさと深い奥行きをもたらします。毎年趣を変えるラベルはムートンへのオマージュ。希少性と気品を兼ね備えた、格調高い逸品です。

