

UBY

ユービー

フルーティーで、ライトなアルコールのワインは今まさに市場が求める味わい。
その努力と手間に見合わない圧倒的なコストパフォーマンスで、フランスで一番売れているガスコニュワイン。



ガスコニュ地区は、西側からは大西洋の影響を、南側からは比利牛斯山脈の影響を受け、日照量が多く昼夜の寒暖差にも恵まれたブドウ栽培に最適な環境が整った丘陵地帯。ガスコニュ地区ならではの気候が、ワインに上質なフレッシュ感を与える。

ドメーヌ・ユービーは1920年以来、1世紀以上に渡って人間と環境に配慮し、ガスコニュの丘陵地帯でブドウを栽培してきた家族経営のワイナリーである。自然からインスピレーションを得ることはドメーヌを所有しているモレル家の哲学であり、3代目のフランソワ・モレルはそれを見事に表現している。彼らの手掛ける生き生きとしてフルーティーかつライトなアルコールのワインは、市場で求められる、時代に調和した味わいであり、今フランス国内で最も売れているガスコニュワインとして名高い。

ドメーヌ・ユービーは、農業環境憲章を通じて、絶滅の危機に瀕している保護種の亀(ヨーロッパヌマアメ)が生息・繁殖する湖周辺の環境保護活動に賛同。ラベルにはその亀をモチーフとしたイラストを積極的に採用しており、自然環境保護への強い想いやサステナブルな取り組みへの意思を表現している。

所有する全てのブドウ畠は、20年以上前から「Viticulture Raisonnée Contrôlée」の認定を受けている。その徹底ぶりは、エステート内にある穀物類の畠でも、同様に有機栽培を行っていることからも良く分かる。現在は更にブドウの樹自体の成長とライフサイクルを注意深く観察してサポートするため、新たな設備投資も検討している。300haに及ぶ自社畠に加え、450haの契約畠という広大な畠があるが、その全てにおいて涼しい夜間に収穫を行い、完熟しているながらもフレッシュさを保ったブドウが得られるよう徹底している。

ブドウ畠に始まり、ワインが消費者へ渡るまでの一連の流れに一切の妥協を許さないことで品質を保証できるという考えのもと、2012年にはワイナリーを新設。醸造から熟成、保管や包装に至るまで、専門知識と技術力を結集して更にクオリティーが向上した。酸素から保護できる不活性空気圧プレスを使用し、スキンコンタクトや低温発酵を取り入れ、細かい澱と接触させる熟成と温度調整可能なタンクでの貯蔵などのプロセスを経ることで、フレッシュで、フルーティーでありながら複雑な香りと旨味をともなった、彼らの目指すスタイルのワインが出来上がる。

ギド・シェットでは毎年登場する常連生産者であり、ガスコニュでわずか2生産者しかいない3ツ星を獲得していることに、その安定したクオリティーの高さが見て取れる。手掛ける数々のキュヴェで、IWC、ベルリン・ワイントロフィー、コンクール・デ・ヴァン・デュ・ショッド・ウエスト、コンクール・モンディアル等で毎年メダルを獲得している。手間を惜しまない高品質なワインをリーズナブルに楽しむのであれば、ユービーを選ばない手はないといえるだろう。

France



ナンバー・ワン 2023 No.1



定番 希望小売価格 ¥2,100

- 産地: Cotes de Gascogne
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: 澱と共に熟成
- 評価: —
- アルコール度数: 11%

フランス南西部のガスコニュ地方で作られるソーヴィニヨン・ブラン100%。新鮮なビーチと梨の香りが芳醇に感じられ、味わいはまろやかで繊細。



ユニーク ソーヴィニヨン・ブラン 2023 Unique Sauvignon Blanc



定番 希望小売価格 ¥2,100

- 産地: Vin de France
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: 澱と共に熟成
- 評価: —
- アルコール度数: 11%

フランス南西部のガスコニュ地方で作られるソーヴィニヨン・ブラン100%の白ワイン。新鮮な柑橘とアプリコットの香りが印象的で、エキゾチックなフルーツの風味が、フルボディ寄りの十分な飲みごたえを与えている。



ナンバー・スリー 2023 No.3



定番 希望小売価格 ¥2,000

- 産地: Cotes de Gascogne
- 品種: コロンバール80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%
- 熟成: 澱と共に熟成
- 評価: —
- アルコール度数: 11%

フランス南西部のガスコニュの特産品種コロンバールとソーヴィニヨン・ブランから作られる白ワイン。香りには凝縮したエキゾチックな柑橘が感じられる。口に含むと、親しみやすく生き生きとしたレモンの風味が広がる。