

# Maison Bouey

## メゾン・ブエ



" Transmettre les Bordeaux de  
demain "  
「明日のボルドーを伝える」

ブエ家は、ボルドー市のすぐ北東に位置するアンバーレ＝エ＝ラグラヴ村に1821年より続くぶどう栽培家で、1958年に総合型ネゴシアン「メゾン・ブエ」を設立、1998年より6代目のパトリックとジャックの兄弟が運営しています。「ムートン・ロートシルト」「オー・プリオン」「シュヴァル・ブラン」「パヴィ」「ディケム」をはじめとする多数のトップシャトーとパートナーシップを締結するなど、今日のボルドーを代表するネゴシアンのひとつです。

ボルドー全域に合計65ヘクタールの自社畑を擁し、その全面積で「ISO14001（環境マネジメントシステム規格）」および「Haute Valeur Environnementale（高い環境価値）」の最高段階「レベル3」の認証を取得しています。醸造長ティエリー・ラボリーと、総監修を務める醸造コンサルタント、ステファン・ドゥルノンクールのコンビが生み出す高品質かつ多彩な作品群は、世界50ヵ国で楽しまれています。

ご紹介する「オー・ラ・ヴァッシュ！」は、「メゾン・ブエ」の総力を結集して誕生した「サステナブル・デリーワイン」の新ブランドです。多くの人を楽しんでいただけるよう、（同じ品質のAOCボルドーよりも価格帯が低い）ボルドー地区唯一のIGP「アトランティック」の「HVE3」認証ぶどうを使用。ボトルはリサイクルされたもので、コルクはサステナブル認証を取得した森からのもの。ラベルの紙は樹木からではなく、さとうきびの繊維から作られたものです。

「環境保全やサステナビリティ（持続可能性）への意識が高い方に、安心して気軽に楽しんでいただけるワインです。「オー・ラ・ヴァッシュ！」（えっマジで！）は、驚いた時に私たちがよく使う日常表現です。この作品の美味しさに驚いていただけることを願ってやみません。オー・ラ・ヴァッシュ！」（パトリック・ブエ）。

所在村	Ambarès-et-Lagrave
所有畑面積	65ha
醸造家	Thierry Laborie
趣味	世界中を旅して各地のワインラヴァーと出会うこと
継承年	1998年
栽培	実質バイオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。2018年に「ISO14001（環境マネジメントシステム規格）」および「HVE（Haute Valeur Environnementale）」の最高段階「レベル3」の認証取得
醸造	除梗100%。ステンレスタンクによる清潔な醸造
販売先	フランス国内30%（レストランやビストロ、ワインショップ）、輸出70%（約50ヵ国）
掲載実績	「La Revue du Vins de France」、「Sommelier International」等々多数
Web	<a href="https://www.famillebouey.fr/en/oh-la-vache">https://www.famillebouey.fr/en/oh-la-vache</a>



### Oh la Vache! Rouge

オー・ラ・ヴァッシュ！ ルージュ

IGP Atlantique。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。メルロ50%、カベルネ・ソーヴィニオン50%のブレンド。ステンレスタンクで醸造。



### Oh la Vache! Blanc

オー・ラ・ヴァッシュ！ ブラン

IGP Atlantique。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ソーヴィニオン・ブラン100%。ステンレスタンクで醸造。



### Oh la Vache! Colombard Chardonnay

オー・ラ・ヴァッシュ！ コロンバル・シャルドネ

Vin de France。コロンバル60%、シャルドネ40%。粘土石灰質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成。