

# Hure Freres (Ludes)

## ユレ・フレール (リュド)

### ◀歴史・詳細▶

ランスから16km南にあるモンターニュ・ドゥ・ランス地区にある1級格付けのリュド村に本拠を置き、50年以上の歴史を有する家族経営のメゾンです。初代ジャンヌ・ユレが基盤を作り、2代目フランソワ・ユレを中心に畑を広げ、2008年から3代目であり主に醸造を担当する兄のフランソワ・ユレと栽培を担当する弟のピエール・ユレとの兄弟で運営し、ここ数年でメキメキと品質を上げ、評価も追い付きつつある将来性あるメゾンです。

### ◀畑▶

所有している畑は1級リュド村をメインに10haをピオ、ピオディナミにて管理しています。さらにとても近い親族から同じように管理された3haの畑からのブドウを合わせた13ha分から年産約9万本（70%は輸出）生産する中小規模のメゾンです。石灰質土壌にはシャルドネとピノ・ノワールを、砂質土壌にはピノ・ムニエと土壌をベースに葡萄を植樹しています。面積バランスとしては、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ40%、シャルドネ20%で、特にシャルドネの畑は斜面上部で表土が1m以内の畑が多く、ワインに冷涼感と独特の塩味を与えています。

### ◀醸造▶

収穫も醸造も当然のように区画毎、品種毎に分けて行われています。ティラージュする直前にブレンドされるまでテロワールを反映出来るようそれぞれにあった醸造を行います。瓶内醗酵と熟成は非常に長く最低でも規定の倍である3年間以上行われています。長いものでは5年超えるキュヴェもざらにあります。その熟成の長さの甲斐もあってデゴルジュマンの時のドサージュは最低限にとどめられています。スタンダード・キュヴェであるアンヴィタシオンとメモワールに使われているヴァン・ド・レゼルヴは1982年からソレラ方式にて育まれたものを使用しています。まさにメゾンの歴史とも言える代物です。



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
13001025	Invitation Brut 1/2 アンヴィタシオン・ブリュット・ハーフ	375ml	NV	¥6,000
13001125	Invitation Brut アンヴィタシオン・ブリュット	750ml	NV	¥10,000
13001225	Invitation Brut MG アンヴィタシオン・ブリュット・マグナム	1500ml	NV	¥22,000



【キュヴェ】五感を刺激するフレッシュさと親近感。『Invitation(招待状)』=『招待状』と名付けられ、メゾンのスタイルを知ってもらう"手引き"となるシャンパーニュ。彼らが栽培しているピノ・ノワール、ムニエ、3品種をブレンド。代々受け継がれているリザーヴワインを贅沢に使用したこのキュヴェは、ユレ・フレールが何者で、どこから来たのかをボトルの中にある液体で表現しています。

【品種】ピノ・ノワール 40%、ムニエ 40%、シャルドネ 20%

【ベース】2021年、リザーヴワイン35%

※毎年大きなスタイルの変化のないようにリザーヴ・ワインを保管し、ソレラシステムで継ぎ足しています。

【樹齢】平均35年

【産地・土壌】Ludes/リュド(粘土質と砂質)

Rilly La Montagne/リリー・ラ・モンターニュ(白亜質)

Villedommange/ヴィルドマンジュ(砂質)

【ドサージュ】4.5g/L 【デゴルジュマン】2024年11月

【熟成】一次熟成はステンレスタンク(90%)と樽(10%)で行い、一部マロラクティック発酵後、3年間熟成。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
-------	-----	----	----	----------

13030125	Insouciance Rosé Brut アンスシアンス・ロゼ・ブリュット	750ml	NV	¥12,000
----------	---	-------	----	---------



【キュヴェ】メソンのスタンダードとなるキュヴェ『Invitation』と同様に彼らの栽培している3つのぶどう品種とレゼルヴワインを使用。そこにブルミエ・クリュのリュドで栽培している古樹のピノ・ノワールとムニエから仕込んだ赤ワインをブレンドした辛口のロゼシャンパーニュです。

繊細で高揚感のあるエレガントな仕上がりにユレ・フレールのならではの土壌由来のミネラル。あらゆるシーンに楽しんでもらいたいシャンパーニュとして『Insouciance(悩みなし)』と名付けられています。

【品種】ピノ・ノワール 50%、シャルドネ 30%、ムニエ 20%(内 ピノ・ノワール、ムニエから作られた赤ワイン5%ブレンド)

【ベース】2022年、リザーブワイン25%

※毎年大きなスタイルの変化のないようにリザーブ・ワインを保管し、ソレラシステムで継ぎ足しています。

【樹齢】平均35年

【産地・土壌】Ludes/リュド(粘土質と砂質)  
Rilly La Montagne/リリー・ラ・モンターニュ(白亜質)  
Villedommange/ヴィルドマンジュ(砂質)

【ドサージュ】4g/L 【デゴルジュマン】2025年4月

【熟成】一次熟成はステンレスタンク(90%)と樽(10%)で行い、一部マロラクティック発酵後、2年間熟成。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

13002118	Instantanée Blanc de noirs アンスタンタネ・ブランド・ノワール	750ml	2018	¥15,000
----------	---	-------	------	---------



【キュヴェ】その年の個性やブドウ栽培者と醸造家の努力を『Instantanée(スナップ写真)』を撮るという意味で表現し、毎年造られるヴィンテージ・シャンパーニュです。

リュドとリリー・ラ・モンターニュのわずか4つの畑から造られるこのブランド・ノワールは、モンターニュ・ド・ランスのアイデンティティと北向きの斜面を表現しています。北向きならではの引き締まった味わいで、ピノ・ノワールの骨格と冷涼な気候の塩分を併せ持っています。

【品種】ピノ・ノワール 80%、ムニエ 20%

【産地・土壌】Ludes/リュド(粘土質と砂質)  
Rilly La Montagne/リリー・ラ・モンターニュ(白亜質)

【ドサージュ】3g/L 【デゴルジュマン】2024年7月

【醸造・熟成】一次醸造と熟成は樽(60%)とステンレスタンク(40%)で行い、5年間熟成。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

13003119	Inattendue Blanc de Blanc イナタンデュ・ブランド・ブラン	750ml	2019	¥15,000
----------	--	-------	------	---------



【キュヴェ】2つのブルミエ・クリュの畑で栽培されているシャルドネのみで造られた単一ヴィンテージのブランド・ブラン。『Inattendue(予想外)』の意味は、厳選された区画から収穫されたワインが、驚くべき熟成ポテンシャルと豊かなアロマを秘めているからです。

【品種】シャルドネ 100%

【産地・土壌】Ludes/リュド(粘土質と砂質)  
Rilly La Montagne/リリー・ラ・モンターニュ(白亜質)

【ドサージュ】2.5g/L

【デゴルジュマン】2025年4月

【醸造・熟成】一次醸造と熟成は樽(70%)とステンレスタンク(30%)で行い、マロラクティック発酵をせず、4年半熟成。

【アルコール度数】12.0%

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
-------	-----	----	----	----------

13004125	Mémoire Extra Brut メモワール・エクストラ・ブリュット	750ml	NV	¥20,000
----------	---	-------	----	---------



【キュヴェ】レゼルヴ・ベルペチュエルがベースとして作られており、30ヴィンテージ以上をブレンド。  
ユレ・フレールの1982年から『Mémoire(記憶)』として長く壮大なビジョンを示しており、  
そこで働くすべての人々の歴史と精神を深く表現しています。

«Reserve perpetuelle(レゼルヴ・ベルペチュエル)»  
シエリーのソレラ・システムのように、古いワインに新しいワインを継ぎ足し、熟成とブレンドを繰り返します。

【品種】ピノ・ノワール 50%、ムニエ 40%、シャルドネ 10%  
【ベース】1982年～2020年  
【産地・土壌】Ludes/リュド(粘土質と砂質)  
Rilly La Montagne/リリー・ラ・モンターニュ(白亜質)  
Villedommange/ヴィルドマンジュ(砂質)

【醸造・熟成】4,500Lのオーク樽(100%)で長期間  
【ドサージュ】1.2g/L 【デゴルジュマン】2025年4月  
【アルコール度数】12.0%

JAN なし

13005110	Inspiration アンスピラシオン	750ml	2010	¥22,000
----------	-------------------------	-------	------	---------



【キュヴェ】エレガントでフィネスのあるシャンパーニュを生み出すことで知られている、モンターニュ・ド・ランス地区にある  
リュド村とヴィルドマンジュ村のぶどうを使用。  
ユレ・フレールが持つ畑の中でも、とりわけ樹齢の高い60年の古樹から収穫されたピノ・ノワールのみを使用した  
このドメーヌの哲学を色濃く反映した、特別なヴィンテージ・シャンパーニュ。  
特に2010年ヴィンテージは力強さ、フィネス、そしてミネラル感が見事に調和しています。

【品種】ピノ・ノワール100%  
【産地・土壌】Ludes/リュド(粘土質と砂質)/ Villedommange/ヴィルドマンジュ(砂質)

【醸造・熟成】天然酵母で発酵させ、350Lのオーク樽で10ヶ月間熟成させた後、  
瓶内で最低4年以上かけてゆっくりと熟成されます。

【ドサージュ】非公開 【デゴルジュマン】2023年2月  
【アルコール度数】12.0%

JAN なし

13006118	4 Eléments Chardonnay キャトル・エレマン・シャルドネ	750ml	2018	¥24,000
----------	--	-------	------	---------



【キュヴェ】『4 éléments』とは4つの要素という意味で、単一の«畑»«品種»«ヴィンテージ»«ビジョン»を表現した  
キュヴェ。彼らの所有する畑の中でも最も白亜紀の石灰質土壌の特徴が出ているプリミエ・クリュの  
リリー・ラ・モンターニュの単一区画「レ・ブランシュ・ヴォワ」のシャルドネのみを使用した、気品のある果実と  
噛みしめるようなミネラルのブラン・ド・ブラン。

【品種】シャルドネ 100%  
【産地・土壌】Rilly La Montagne/リリー・ラ・モンターニュの中でも白亜紀の石灰質土壌の特徴のある  
南向き斜面の区画«区画名»Les Blanches Voies/レ・ブランシュ・ヴォワ

【ドサージュ】1.7g/L 【デゴルジュマン】2024年2月  
【醸造・熟成】醸造は600Lと350Lの大樽(を使用)。1次発酵が終わったワインは18ヶ月の長期に渡り瓶内で寝かせ、  
その後、二次発酵では澱と共に最低でも4年以上の熟成。

【アルコール度数】12.0% 【生産本数】2,145本

JAN なし

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
-------	-----	----	----	----------

13007118	4 Éléments Pinot Noir キャトル・エレマン・ピノ・ノワール	750ml	2018	¥24,000
----------	--	-------	------	---------



【キュヴェ】『4 éléments』とは4つの要素という意味で、単一の「畑」×「品種」×「ヴィンテージ」×「ビジョン」を表現したキュヴェ。プリミエ・クリュのリュド村にあり砂質で北向き斜面の単一区画「ラ・ペルテ」のピノ・ノワールのみを使用。風が強く吹くこの区画のピノ・ノワールは他の区画に比べて収穫までじっくりと葡萄が熟します。そのため、この区画のピノ・ノワール特有のしっかりとしたフェノールが長い熟成期間を経て奥行きのある味わいを生み出し、さらに砂質土壌ならではのミネラルと伸びやかさを兼ね備えたブラン・ド・ノワール。

【品種】ピノ・ノワール100%

【産地・土壌】Ludes/リュドにあり風が強い北向き斜面にある砂質土壌の「区画名」La Perthe/ラ・ペルテ

【植樹】1983年

【醸造・熟成】醸造は600Lと350Lの大樽を使用。1次発酵が終わったワインは18ヶ月の長期に渡り瓶内で寝かせ、その後、二次発酵では澱と共に最低でも4年以上の熟成。

【ドサージュ】1.7g/L 【デゴルジュマン】2024年2月

【アルコール度数】12.0% 【生産本数】1,840本

JAN なし

13008118	4 Éléments Meunier キャトル・エレマン・ムニエ	750ml	2018	¥24,000
----------	-------------------------------------	-------	------	---------



【キュヴェ】『4 éléments』とは4つの要素という意味で、単一の「畑」×「品種」×「ヴィンテージ」×「ビジョン」を表現したキュヴェ。プリミエ・クリュのリュド村にある西向き斜面の単一区画「ラ・グロス・ピエール」のムニエの実を使用。白亜質のきめの細かい石灰質土壌のこの区画ならではのピュアでミネラル、そして透明感のある美しさのブラン・ド・ノワール。

【品種】ムニエ100%

【産地・土壌】Ludes/リュドにある西向き斜面で石灰質土壌の「区画名」La Grosse Pierre/ラ・グロス・ピエール。

【植樹】1963年

【醸造・熟成】醸造は600Lと350Lの大樽を使用。1次発酵が終わったワインは18ヶ月の長期に渡り瓶内で寝かせ、その後、二次発酵では澱と共に最低でも4年以上の熟成。

【ドサージュ】1.7g/L 【デゴルジュマン】2024年7月

【アルコール度数】12.0% 【生産本数】1,820本

JAN なし