

HfBœ

Hubert de BOÜARD Consulting

— OENO-LAB —

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

Une philosophie	5
Une histoire	6
Une équipe engagée	10
Une expertise	13
Le laboratoire	14
Chronologie	16
Les membres	18

“

L'écoute et l'ouverture nous permettent d'appréhender une approche de culture raisonnée afin de préserver les équilibres de l'écosystème qui nous entoure. Qu'ils soient vinifiés en bio, en biodynamie, ou en culture raisonnée, tout ce qui préserve l'équilibre et permet d'obtenir les vins les plus purs et les plus authentiques, en respectant l'environnement, demeure une recherche permanente.

Hubert de Boüard

”

UNE PHILOSOPHIE

La mission d'œnologues de Hubert de Boüard Consulting repose sur **la recherche d'équilibre, la mesure et la justesse** du soin apportées à chaque propriété, chaque vin. Apporter le meilleur conseil, s'appuyer sur des analyses œnologiques approfondies pour accompagner les propriétés dans une production au plus juste de leur cru, telle est la vocation d'Hubert de Boüard Consulting depuis sa création.

Cette vision repose sur **l'homme et l'équilibre de l'homme au milieu de la nature**, pour créer des vins **Expression et Reflet de leur terroir**. Des vins situés dans le **respect de leur terroir et de leur environnement**, qui expriment la pureté, l'éclat, l'équilibre.

Une démarche, dans cette quête de justesse, qui repose sur une rigueur nécessaire dans l'élaboration du vin dotée d'une **assise scientifique** solide apportée grâce à la formation de l'équipe et au **laboratoire d'analyse œnologique** implanté 17 Grand Rue à Montagne. Véritable vivier de recherches, la propriété La Fleur de Boüard, située à proximité du Laboratoire Oeno-Lab, est aussi un lieu d'exploration expérimentale pour les propriétés membres du Consulting. Le laboratoire d'œnologie Oeno-Lab propose des analyses classiques et (ou) spécifiques afin de répondre aux problématiques rencontrées dans les propriétés tout au long de l'année.



UNE HISTOIRE

Il était une fois ...

En 2001, la visite du nouveau propriétaire de Clos des Jacobins à Saint-Emilion détermine l'avenir d'Hubert de Boüard, en tant que consultant. Ce jour là, Gérard Frydman sollicite des conseils pour le Clos des Jacobins qu'il vient d'acquérir. Hubert de Boüard accepte et c'est le début de l'aventure.

Petit à petit, d'autres propriétés suivent : château Haut Corbin, devenu Grand Corbin depuis, les châteaux Chantegrive en Graves, Fieuzal en Pessac-Léognan, Lamothe Bergeron, Haut Médoc puis La Pointe à Pomerol, Clos La Madeleine, Laroze et Villemaurine à Saint-Emilion, et enfin parmi les derniers arrivés, les châteaux de Ferrand, de Pressac, et Trianon à Saint-Emilion, Cambon la Pelouse, Haut Médoc, puis récemment le château Siran à Margaux, et les vignobles de CA Grands Crus, les châteaux Meyney, à Saint-Estèphe et Grand Puy Ducasse à Pauillac, pour ne citer qu'eux.

“ Être un enfant du vignoble, c'est connaître les secrets de la terre, respecter ses besoins, sentir, toucher, comprendre et apprécier ce que la nature donne. Cet échange entre l'homme, la nature et le vin est une communion qui aboutit au meilleur des partages. ”



LA NATURE EN HÉRITAGE

Hubert de Boüard, Engagé et passionné

Vigneron dans l'âme, ayant grandi au milieu des vignes familiales du château Angélu à Saint-Emilion, Hubert de Boüard est avant tout un homme nourri de son enfance passée au milieu des vignes, et dont la philosophie se résume en quelques mots : **équilibre et respect des hommes et de la nature.**

Il a 7 ans lorsque son père lui offre son premier sécateur pour aller tailler les ceps. Ses vacances se passent à travailler dans les vignobles et dans les chais de la région. Œnologue diplômé de la Faculté de Bordeaux, ses professeurs s'appellent Emile Peynaud, Jean et Pascal Ribereau Gayon. Ses week-end se passent à travailler dans les vignobles de château Thieuley à la Sauve ou sur l'île de Patiras en face de Pauillac. Il effectue ses premiers stages au château Figeac avec Thierry Manoncourt, à Saint-Emilion, en Beaujolais et en Bourgogne.

Début des années 80 : grâce à Michel Bettane, il découvre la Bourgogne, rencontre Henri Jaye, Denis Mortet, Dominique Lafon... Il comprend alors que la viticulture s'inscrit dans le **respect de l'environnement et des pratiques œnologiques** liées au bon sens (travail du sol, extraction des polyphénols en douceur, élevage sur lie,...) et à un **raisonnement scientifique.**

En rentrant, en 1985, il prend la responsabilité du domaine familial d'Angélu et n'a de cesse de mettre en pratique ses observations. Précurseur, novateur, il bouscule les certitudes d'alors, et remet en cause de nombreuses méthodes utilisées pour s'orienter vers le respect des écosystèmes, l'authenticité des vins produits...et ce, plus de vingt ans avant que quelques-uns, constatant les résultats sur la qualité des vins et leur expression, suivent ses pas. Proche de Michel Rolland, celui-ci l'accompagne dans ses réflexions et l'aide à mettre en place bon nombre d'expérimentations qui serviront à enrichir la viticulture et l'œnologie d'aujourd'hui.



Philippe Nunes, Intuitif et rationnel

À ses côtés, Philippe Nunes, qui accompagne Hubert de Boüard depuis le début de l'aventure

C'est une autre histoire mais un parcours semblable qui explique la cohésion entre ces deux hommes et l'attachement de Philippe Nunes pour le métier de vigneron. Fils de parents portugais, ouvriers agricoles, né à Libourne, Philippe Nunes a lui aussi été bercé aux rythmes des travaux de la vigne et du chai. Il grandit dans le vignoble et forge son expérience pendant 20 ans dans le Médoc où il retiendra la performance des travaux de la taille.

Prédestiné à ce métier de vigneron, il choisit de compléter son expérience par un enseignement scientifique. Il obtient un BTS viti-oeno à Blanquefort, puis son diplôme d'œnologie à la Faculté d'Oenologie de Bordeaux. Son parcours et la qualité de son travail s'expriment aux châteaux Cheval Blanc, Margaux, Chasse-Spleen et Clos l'Église auprès de Michel Rolland. Sa double approche technique et scientifique lui donne une sensibilité éclairée et lui permet de cerner précisément toutes les préoccupations d'une propriété.

“ *Le vin se fait à la vigne, il faut sentir le vignoble pour le comprendre. Il n'y a que cette communion noble entre le travail du vigneron et la terre qui révèle la richesse que nous offre la nature.* ”

C'est ensuite Rive droite que Philippe Nunes s'épanouira en regroupant toutes les valeurs qui lui sont chères : l'esprit de clocher, la dimension familiale et la richesse des terroirs de cette rive. Il rejoint en 1998 le château La Fleur de Boüard, à Lalande de Pomerol, comme directeur technique puis intègre le Consulting au milieu des années 2000. En 2008, afin de pouvoir aller plus loin et d'accompagner cette recherche de pureté et d'équilibre au niveau des sols et des vins, un laboratoire scientifique Oeno-Lab est créé.



UNE ÉQUIPE ENGAGÉE



Philippe Nunes



Maxime Tach



Delphine Diez



Hubert de Boüard



Marlène Quinveros



Bryan Dessaint



L'ESPRIT DE FAMILLE

Engagé, passionné, autodidacte, intuitif, rationnel... autant de qualités et de caractères qui fondent une équipe complémentaire afin d'accompagner chaque propriété et apporter le meilleur conseil. Hubert de Boüard Consulting et Oeno-lab sont l'union de trois générations, trois expériences différentes, tous investis dans la même quête : la recherche d'équilibre, de justesse et de respect pour révéler des vins Expression et Reflet de leur terroir.

C'est cette diversité et la confiance qu'ils entretiennent qui fondent la richesse et l'expertise du Consulting. Tous les sujets sont partagés, analysés en équipe afin de profiter des talents des œnologues Maxime Tach et Bryan Dessaint, de Delphine et Marlène au laboratoire et garder une vision globale dans le suivi des propriétés.

Pour Hubert de Boüard Consulting et Oeno-Lab, il est essentiel de travailler en contact direct sans intermédiaire dans un schéma horizontal. Cette relation directe au sein de l'équipe et auprès des membres est fondamentale afin de cultiver l'échange, faciliter la communication, confronter les réflexions et assurer un suivi précis et réactif. La synergie de travail d'Hubert de Boüard Consulting et Oeno-Lab entraîne chaque membre de l'équipe dans une dynamique positive, dans un objectif de progrès afin de produire une réponse collective de qualité et sur-mesure.

La double approche technique et scientifique menée par l'équipe d'Hubert de Boüard Consulting, Oeno-Lab ou Hubert de Boüard Consultant repose sur une analyse globale du vignoble pour atteindre le meilleur équilibre agronomique et apporter le soin le plus fin durant l'élaboration du vin.

UNE EXPERTISE

LE CONSEIL

Avec une approche scientifique, Hubert de Boüard Consulting et Oeno-Lab s'attachent à la pureté, à l'éclat du vin et mettent leurs connaissances d'œnologues au service de l'expression, de la diversité et de la complexité des terroirs du bordelais. Leur conseil intervient à différents stades de la culture et de l'élevage du vin :

Réflexion sur la biodiversité des sols
Conseil dans la gestion de l'évolution du climat sur la vigne
Conseil dans la gestion de l'eau (stockage, redistribution).
Conseil dans la lutte contre les aléas climatiques (pratiques, équipements contre le gel, anti-grêle)
Adaptation des porte-greffes aux cépages et aux sols
Travail de la taille
Mise en place de sélections massales, ou clonales
Augmentations de la surface foliaire si besoin
Enherbements naturels et réflexion sur la biomasse
Régulation de la charge du pied de vigne,
Maîtrise des rendements
Densités de plantation,
Travail des sols
Réflexion sur la préservation des écosystèmes et du biotope, passage en agriculture biologique si possible.
Préservation des écosystèmes
Sélection parcellaire
Sélection des bois d'élevage
Contrôle de maturité technologique, phénologique, texturale, pelliculaire et aromatique.
Recherche d'une extraction en douceur
Elevage sur lie avec contrôle scientifique de la microbiologie...

Hubert de Boüard Consulting et Oeno-Lab apportent aussi leurs conseils sur l'installation des chais de vinification et d'élevage, planifient les dates de vendanges, de vinification, d'élevage, de suivi analytique et microbiologique.



LE LABORATOIRE : DE L'ANALYSE À LA PRÉCISION ULTIME

Le laboratoire Oeno-Lab situé 17 Grand Rue à Montagne va au delà des analyses classiques et permet de répondre à toutes les problématiques que peuvent rencontrer les propriétés tout au long de l'année jusqu'à la mise en bouteille des vins.

Delphine Diez et Marlène Quinvéros sont en charge des différentes analyses. Elles recueillent l'ensemble des données pour répertorier les résultats et constituer un historique. A l'aide d'une interface informatique, chaque propriété peut consulter à distance ses bilans d'analyse, sauvegarder ses données, gérer ses factures et échanger plus rapidement via une messagerie instantanée.

Chaque analyse est contrôlée et validée par les œnologues Hubert de Boüard et Philippe Nunes. Le laboratoire adhère à l'Union des Œnologues de France et participe ainsi, au travers de la Chaîne d'analyses, à des campagnes de comparaisons inter-laboratoires. Ces campagnes assurent un contrôle tous les mois sur le vin et le moût (matrices rouge, blanc et jus) et apportent une garantie sur l'exactitude des résultats et de la méthode d'analyse utilisée.



Contrôle de maturité

- Mesure des sucres pour déterminer le Titre Alcoométrique Potentiel (TAP), de l'acidité totale et du pH.
- Dégustation des baies sur pied.

Suivi des fermentations alcooliques

- À l'encuvage, analyse des sucres, de l'acidité totale, du pH et de l'azote assimilable.
- En fin de fermentation alcoolique : mesure du pH, de l'acide malique, du titre alcoolique volumétrique (TAV) et du glucose-fructose.

Suivi des fermentations malo-lactiques

- Dosage de l'acide malique et de l'acidité volatile.

Contrôle mensuel

- Dosage de l'acidité volatile, du SO₂ libre et du SO₂ T en barrique ou en cuve, suivi microbiologique.

Analyses microbiologiques

- Dénombrement des bactéries lactiques et acétiques, des levures totales et Brettanomyces.

Techniques d'analyses

- **Suivi des levures de contamination type Brettanomyces par Cytométrie de Flux**, technique permettant de dénombrer les cellules présentes dans un échantillon. En associant un marqueur de viabilité fluorescent à une détection par faisceau laser, la cytométrie nous fournit des résultats rapides (15 minutes) afin d'intervenir au plus vite en cas de contamination.
- Dosage enzymatique (malique, glucose-fructose, acétique...) et colorimétrique (azote alpha aminée, cuivre, fer,...) par analyseur séquentiel.
- Contrôle du SO₂ (libre et total) par iodométrie et Franz Paul.
- Dénombrement sur milieu gélosé des bactéries lactiques, acétiques et levures.



CHRONOLOGIE

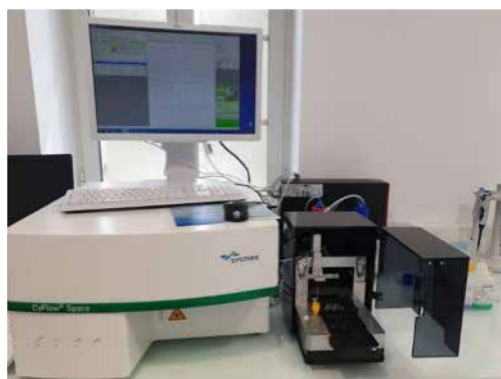
2001 : Création d' «Hubert de Boüard Consulting» par Hubert de Boüard, très vite rejoint par Philippe Nunes.

AOÛT 2007 : Delphine Desmoucelles rejoint l'équipe avec la création du laboratoire d'analyses œnologiques.

2010 : Nous décidons de proposer l'analyse microbiologique par ensemencement sur milieux gélosés.

AOÛT 2011 : Renforcement de l'équipe laboratoire avec l'arrivée de Marlène Quinvéros.

OCTOBRE 2011, nous proposons le suivi Brettanomyces par la technique de Cytométrie de Flux.



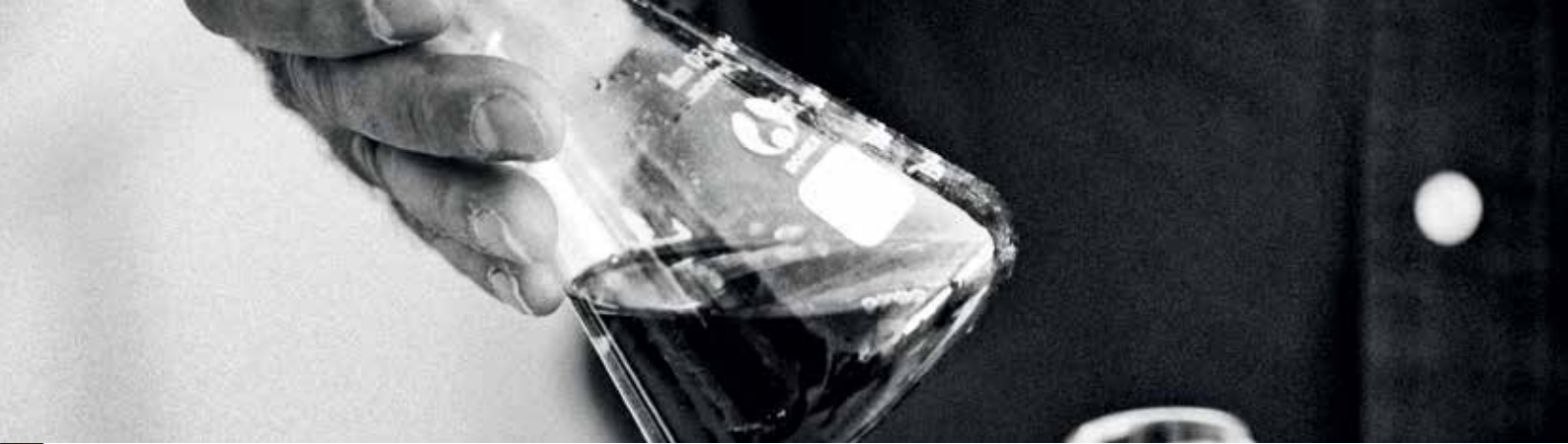
MAR 2012 : Hubert de Boüard et Philippe Nunes s'associent en créant OENO-LAB

« Pourquoi la création d'un laboratoire ?

- Pour optimiser la précision des vins (recherche de pureté et d'équilibre

- C'est un outil technique qui complète la dégustation

- Pour répondre aux différents cahiers des charges »



SEPTEMBRE 2015 : Bryan Dessaint rejoint Hubert de Boüard Consulting et travaille en collaboration avec OENO-LAB pour le suivi technique des propriétés. Bryan rejoint OENO-LAB en janvier 2019.

FEVRIER 2017 : Maxime TACH renforce l'équipe d'œnologues sur OENO-LAB pour la partie laboratoire et conseils techniques.

MARS 2017: Achat d'un GCMS pour l'analyse des phénols volatils.



AOÛT 2018 : Aménagement des locaux OENO-LAB au cœur du vignoble, dans le bourg de MONTAGNE.

JANVIER 2019 : Présentation d'OENO-LAB auprès des locaux.

23 MAI 2019 : Inauguration officielle d'OENO-LAB.



HB

LES MEMBRES DU CONSULTING

La proximité

Bien que présent à l'étranger, Hubert de Boüard s'est toujours concentré sur cette position bordelaise pensant que sa disponibilité auprès des propriétés qui lui font confiance, restait sa priorité. Il est essentiel de pouvoir agir vite avec le maximum de flexibilité. Au cœur de son engagement, la proximité, l'écoute et le suivi personnalisé constituent les objectifs premiers de la relation qu'Hubert de Boüard Consulting entretient avec les propriétés. Il ne s'agit donc pas d'étendre l'activité dans une volonté d'expansion mais de servir au mieux les intérêts de chaque vignoble, afin d'exprimer le mieux possible leur potentiel, leur qualité ou leur caractère.

Avec aujourd'hui plus de 80 vignobles conseillés à Bordeaux, en France et à l'étranger, Hubert de Boüard Consulting est aujourd'hui un des acteurs majeurs parmi les consultants de la région bordelaise.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

Château La Commanderie
Château Grand Corbin
Clos des Jacobins
Château Laroze
Château de Pressac
Château Villemaurine

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Adaugusta
Château Barrail Saint-André
Châteaux Bernateau
Château Cheval Noir
Château Clos des confidences
Château Croix de Labrie
Clos Saint-Vincent et Château Moine Vieux
Château du Grand Cardinal
Château Jean Voisin
Château Le Jurat
Château Montlabert
Château Mondou
Château du Paradis
Château Trianon

SAINT-ÉMILION

Château La Vue
Château Vieux Chantecaille

LUSSAC SAINT EMILION

Château de Bellevue
Château Tour Peruchon

MONTAGNE SAINT-EMILION

Vieux Château Palon
Château Rocher-Gardat
Château Clos de Boüard
Dame de Boüard

PUISSEGUIN SAINT-EMILION

Château Lafaurie

POMEROL

Château La Pointe
Château Maillet

LALANDE DE POMEROL

Château Haut-Surget
Château La Fleur de Boüard
Le Plus de La Fleur de Boüard
Château Sergant

FRONSAC

Château de Carles et Haut de Carles
Château Plain Point

BORDEAUX

Château Auguste
Château Boutillot
Château Gallion
Château Haut Fontenelle
Hubert de Boüard, Le Sauvignon
Hubert de Boüard, Le Sémillon
Hubert de Boüard, Le Cabernet Franc
Hubert de Boüard, Le Cabernet Sauvignon
Hubert de Boüard, Le Merlot
Hubert de Boüard, Le Rosé

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Château La Croix de Roche
Château Laurence
Château Sainte-Marie
Château Sénailhac
Château au Vignoble

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

Château Clos Chaumont
Château des Milles Anges

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Château de la Pierre Levée

FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

Château Croix de Prairie
Château de Francs «Les Cerisiers»

BERGERAC

Château Thénac

GRAVES DE VAYRES

Château Bussac

GRAVES

Château de Chantegrive
Château Dorléac
Château Les Clauzots

MÉDOC

Château Greysac
Château Moulin de la Rivière
Château Rollan de By

MÉDOC CRU BOURGEOIS

Château Blaignan

HAUT-MÉDOC

Château Peyredon Lagravette

HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS

Château Arnauld
Château Bernadotte
Château Charmail
Château Lamothe-Bergeron
Château Larose Perganson
Château Magnol

SAINT ESTÈPHE

Château Laffitte Carcasset
Château Meyney
Château Tour des Termes

PAUILLAC

Château Grand-Puy Ducasse

MOULIS-MÉDOC

Château Branas Grand Poujeaux

LISTRAC

Château Mayne Lalande

MARGAUX

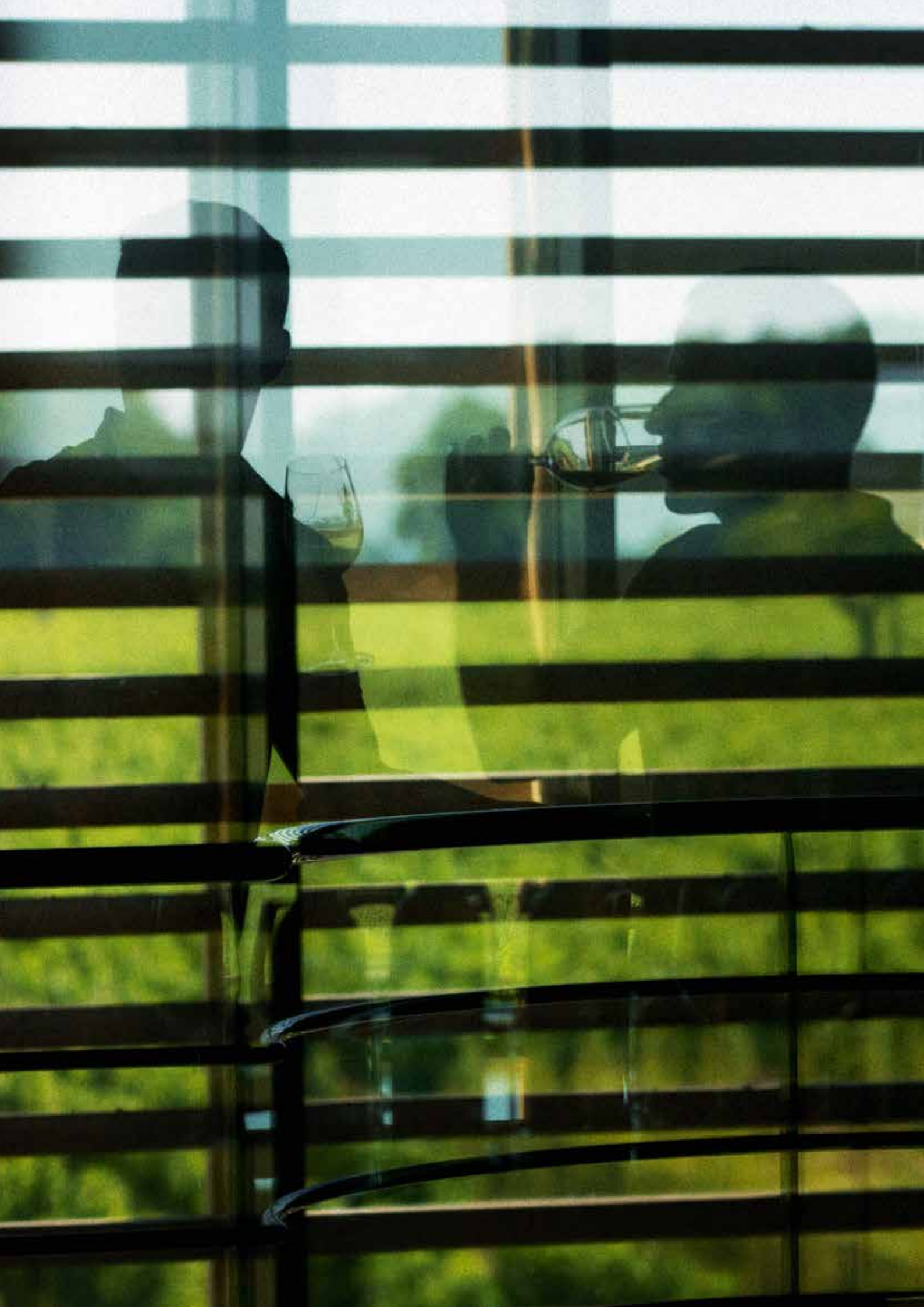
Château Deyrem Valentin
Château Siran

VIN DE PAYS DE L'ATLANTIQUE

Château Puy Redon
Hubert de Boüard, Le Chardonnay

VINS ÉTRANGERS

Poças - Douro Portugal
Francisco Barona - Ribera del Duero Espagne
IXSIR - Liban
Vignobles Zanini - Tessin Suisse



CONTACTS PRESSE

Emmanuelle de Boüard
(33) 07 87 12 61 19
e.debouard@bee-bordeaux.com

Géraldine Bertrand
(33) 06 83 42 62 89
g.bertrand@bee-bordeaux.com

HfB
œ

Hubert de BOÜARD Consulting
— OENO-LAB —

Hubert de Bouïard Consulting
BP n°7 - 33500 Pomerol - 05 57 48 59 12
contact@hubertdebouardconsulting.com
www.hubertdebouardconsulting.com

Laboratoire Oeno-Lab
17 Grand Rue 33570 Montagne