

Hubert de Boüard

Engagé et passionné

Un précurseur devenu une référence

Vigneron dans l'âme, ayant grandi au milieu des vignes familiales du Château Angelus à Saint-Émilion, 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. OEnologue diplômé de la Faculté de Bordeaux, ses professeurs s'appellent Émile Peynaud, Jean et Pascal Ribereau Gayon. Ses week-ends 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-Émilion, en Beaujolais et en Bourgogne.

Début des années 80 : grâce à Michel Bettane, il découvre la Bourgogne, rencontre Henri Mayer, Denis Mortet, Dominique Lafon... Il comprend alors que la viticulture s'inscrit dans le **respect de l'environnement et des pratiques oenologiques** 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'Angelus 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'a accompagné dans ses réflexions et l'a aidé à mettre en place bon nombre d'expérimentations qui serviront à enrichir la viticulture et l'œnologie d'aujourd'hui.



« 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. »

Hubert de Boüard

Committed and passionate

A pioneer who became a benchmark.

A winemaker at heart, raised among the family vines of Château Angélus in Saint-Émilion, Hubert de Boüard is above all a man shaped by a childhood spent in the vineyard. His philosophy can be summed up in just a few words: **balance, and respect for both people and nature.**

He was only seven when his father gave him his first pruning shears to start trimming the vines. His school holidays were spent working in the vineyards and cellars of the region. A qualified oenologist from the Faculty of Bordeaux, he studied under some of the greats: Émile Peynaud, Jean and Pascal Ribèreau-Gayon. His weekends were spent gaining hands-on experience at Château Thieuley in La Sauve and on the Île de Patiras, across from Pauillac. He completed his first internships at Château Figeac with Thierry Manoncourt, as well as in Beaujolais and Burgundy.

In the early 1980s, thanks to wine critic Michel Bettane, he discovered Burgundy and met influential figures such as Henri Jayer, Denis Mortet, and Dominique Lafon. It was there that he grasped the importance of a viticulture rooted in **environmental respect and oenological practices** guided by common sense—such as soil cultivation, gentle polyphenol extraction, and aging on lees—combined with **scientific reasoning**. When he returned to Saint-Émilion in 1985, he took over management of the family estate, Château Angélus, and immediately began putting these observations into practice.

A true pioneer and innovator, he challenged the established norms of the time, questioning many conventional methods in favor of a more ecosystem-friendly approach and greater authenticity in wine expression. This vision came more than twenty years before others began following in his footsteps, having seen the improvements in wine quality and character. A close associate of Michel Rolland, the renowned oenologist supported him in his thinking and helped implement many of the experiments that would go on to enrich both modern viticulture and oenology.



« To be a child of the vineyard is to know the secrets of the land, to respect its needs, to feel, touch, understand, and appreciate what nature gives. This exchange between man, nature, and wine is a communion that leads to the finest kind of sharing. »