

Alain et Vincent Creusefond

アラン・エ・ヴァンサン・クルーズフォン



" Le vigneron reste le jouet de la nature. Comme c'est elle qui a toujours le dernier mot, la première leçon à tirer est celle de l'humilité - Henri Plouidy "

「ワインの造り手は自然のなすがままになり続けなければならない。最終決定権を持つのは常に自然である。ここから得られる最初の教訓は謙虚さである。-アンリ・プレイディ」

オークセイ・デュレス村に長く続くヴィニユロンの家系で、戦後1949年に、ジェラルド・クルーズフォンが畑を再興してドメヌを設立しました。1970年より、2代目アラン（写真右）が自社ビン詰めを開始。そのワインの美味しさは口コミで評判となり、フランス国内や近隣諸国を中心に、多数のファンを獲得してきました。2001年より息子のヴァンサン（写真左）が参画し、2015年、3代目として正式にドメヌを継承しました。

地元オークセイ・デュレス、ムルソー、モンテリー、ヴィルネイ、ポマル、ボヌなどに合計12ヘクタールの畑を所有し、その全面積で厳格なリュット・レゾネ栽培を実践しています。

「2001年にドメヌで働き始めるにあたって、今日から畑が自宅だと思いなさい、と父に言われました。趣味も持たず畑仕事に人生を捧げ、“良いワインは良いぶどうから”を背中ですした父を尊敬しています。畑にいる父は、いつも笑顔で楽しそうでした。父の笑顔と畑。これが僕の心の原風景になっています」（ヴァンサン）。

畑の申し子としての彼の魂は、最近リニューアルされたドメヌのホームページの中でも輝いています（<http://www.vins-creusefond.com>）。手書きによる、ブルゴーニュのアペラシオンと斜面、土壌の関係の説明（LE VIGNOBLE）。畑仕事ひとつひとつの写真（LA TECHNIQUE→TRAVAIL DE LA VIGNE）。すべてが必要にして十分な内容にまとめられていることも、彼の知性と良心を表していると思います。

お父さんとそっくりの、グローブのように分厚く大きな手。彼の思いはぶどう達にこそ伝わり、そして、その純麗な果実の味わい、土壌からたっぷりと吸い上げられたミネラルの旨味などを通じて、飲み手の心にも、確かに伝わってきます。

所在村	Auxey-Duresses
所有畑面積	12ha
醸造家	Vincent Creusefond
趣味	ワイン
継承年	2015年
栽培	厳格なリュット・レゾネ栽培（化学肥料、殺虫剤、防腐剤は一切使用しない）
醸造	除梗しない。天然酵母のみで発酵。ステレンスタックと樽による醸造
販売先	フランス国内90%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出10%（EU各国）
掲載実績	「ワインガイドなどに出してしまうと、既存のお客様に迷惑がかかるので出品しません」
Web	https://www.vins-creusefond.com/



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュコート・ドールブラン

ムルソー村内の0.5haの区画より。平均樹齢40年のVV。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。

2019



Auxey-Duresses Rouge

オークセイ・デュレスルージュ

村北側斜面の「ラルジュラ」と「レ・エブチュール」の2区画からのブレンド。各0.25haずつ。平均樹齢60年のVV。新樽率20%で10ヶ月間熟成。



Meursault

ムルソー

「レ・テル・ブランシュ」と「ショーム・ド・ナルヴォー」の2区画合計で0.3ha。平均樹齢50年のVV。樽で発酵後、新樽率30%で12ヶ月間熟成。



Meursault 1er Cru Le Poruzot-Dessus

ムルソー プルミエ・クリュル・ポリュゾ・ドシュ

0.4ha。平均樹齡60年のVV。樽で発酵後、新樽率50%で14ヶ月間熟成。
