

Bernard Prudhon

ベルナール・プリュドン



"Perpétuer la Tradition"
「伝統を受け継ぐ」

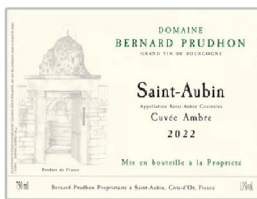
サン・トーバン村に1860年より続く名門のぶどう栽培家で、1976年に5代目ベルナールが継承して自社ビン詰めを開始しました。早2000年には実質ビオロジックのリュット・レゾネ栽培を開始し、サン・トーバンにおける自然派生産者の草分けとなりました。2000年代後半より、同村の「ドメヌ・マルク・コラン」等での修行を終えた娘のエロディーが参画。長らくお父さんと一緒にワインを造ってきましたが、2023年に正式に継承し、一族初の女性醸造家となりました。

「6代にわたってこの村を愛し、ぶどう栽培の素晴らしさを受け継いできました。名手として知られた父から教わったことは、ぶどうを完熟させて果実の成分を満開にすることと、土中のミネラルを最大限にぶどうに取り込むことに尽きます。そのためには、長きにわたって無農薬・減農薬栽培が実施されてきたヴィエイユ・ヴィーニュであることが絶対条件となります。9ヘクタールもの古樹畑を遺してくれた先祖と父に深く感謝しつつ、私自身が飲んで心から美味しいと思えるサン・トーバンを造っていきます」。

「ブルゴーニュワインには独自の歴史と文化があります。ブルゴーニュワインの究極の姿は、飲んだ方の頭の中にこの地のぶどう畑の情景が広がるようなワインだと考えています。醸造においても長い年月の中で先人たちが培ってきた本質的・原理的手法を全うし、次の世代にも伝えていきたいと思えます。木製開放発酵槽は熱が全体に伝わりやすく、天然酵母による発酵がとても自然に展開されます。また新樽に特有の樽香は、この地のテロワールの明瞭化の妨げになると考えています」。

花束の芳香と深淵なるミネラルの世界。ブルゴーニュ本流を極めた女性醸造家が今に問う、ザ・サン・トーバンです。

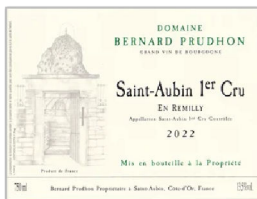
所在村	Saint-Aubin
所有畑面積	9ha
醸造家	Elodie Prudhon
趣味	サクソフォンの演奏、映画鑑賞、家族と過ごす時間
継承年	2023年
栽培	2000年より実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培。化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は使用しない
醸造	赤は除梗100%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤ワインの醸造に伝統的な木製開放槽を使用。赤ワインは無清澄
販売先	フランス国内60%（ワインショップ、レストラン、個人のワイン愛好家）、輸出40%（EU各国、韓国等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Decanter」、「Marianne」等
Web	https://www.domaine-bernard-prudhon.com/



Saint-Aubin Cuvée Ambre Blanc

サン・トーバン キュヴェ・アンブルブラン

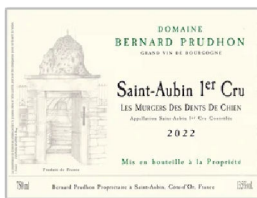
サン・トーバンの村名リュ・ディの中でも特に名高い「ジャン・ティラン」「ル・パン」「ラ・ピュセル」からのブレンド。合計0.67ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は35hl/ha。228リットルの樽で発酵後、11ヶ月間熟成。3つの秀逸リュ・ディからのブレンドによるこの「ザ・村名サン・トーバン」は2018年に編み出され、同年に誕生した娘アンブル（琥珀）ちゃんの名をキュヴェ名に冠しています。



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly Blanc

サン・トーバン プルミエ・クリュアン・レミリュブラン

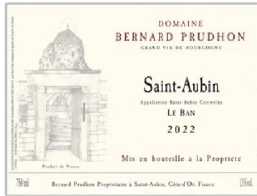
0.27ha。岩質基盤に小石混じりの石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。228リットルの樽で発酵後、11ヶ月間熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien Blanc

サン・トーバン プルミエ・クリュレ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアンブラン

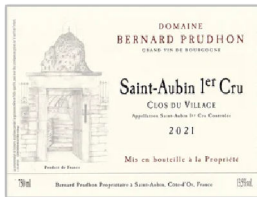
0.26ha。白亜質を含む石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は35hl/ha。228リットルの樽で発酵後、11ヶ月間熟成。



Saint-Aubin Le Ban Rouge

サン・トーバン ル・バンルーージュ

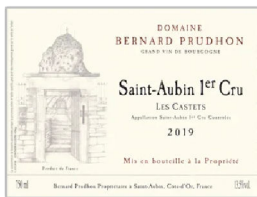
0.44ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は45hl/ha。木製開放発酵槽でアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Clos du Village Rouge

サン・トーバン プルミエ・クリュクロ・デュ・ヴィラーージュルーージュ

0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。収量は40hl/ha。木製開放発酵槽でアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Les Castets Rouge

サン・トーバン プルミエ・クリュレ・カステットルーージュ

0.38ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。収量は45hl/ha。木製開放発酵槽でアルコール発酵後、228リットルの樽でマロラクティック発酵&11ヶ月間熟成。