

Vincent Prunier

ヴァンサン・プリュニエ



" C'est la qualité du raisin qui prime et nous mettons tout en oeuvre pour obtenir une récolte de qualité "

「最も重要なのはぶどうの品質であり、素晴らしいぶどうを収穫するために全力を尽くす」

「ミネラルの芯がしっかり通った、クリスタルのようなブルゴーニュの白が飲みたいが、ピュリニーまではちょっと」という時には、サン・トーパンの一級をお勧めします。

中でも、モンラッシェ系のグラン・クリュに近接する「アン・レミリー」と「レ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シヤン」はとりわけ品質が高く、その近隣の畑も含めて、「モンラッシェの弟分」「ミニ・モンラッシェ」などと称されます。

ヴァンサン・プリュニエは、1762年生まれのニコラ・プリュニエを始祖として、今日、コート・ド・ボーン地区に5つのドメーンを展開する名門プリュニエ一族の5代目のひとりで、1988年に独立して自身のドメーンを設立しました。現在は、看板作品となっているサン・トーパンの各一級畑の他、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェ、ムルソー、オークセイ・デュレスなどに合計17ヘクタールの畑を所有しています。

オリヴィエ・ジュアンの友人でもあるヴァンサンは、オリヴィエ同様のいわゆる「仕事ができるヤツ」「同性から見てもかっこいいヤツ」で、極めて清潔かつすべてが理路整然と組み立てられた醸造所は、まるでお手本のような。とはいえ、彼がここで仕事をする時間はごくわずかです。

「私自身、ミネラリーなワインが大好きなので、何よりも畑を耕して、土中のミネラルをできるだけ多くぶどうに取り込むことに集中しています。一旦ぶどうを収穫したら、それ以降の醸造の過程で、ミネラルが失われることはあっても、増えることはありません。ですので醸造では、ワインをできるだけ「いじらない」ことを心がけています」(ヴァンサン・プリュニエ)。

蔵出し価格が良心的であることも彼のワインの大きな特徴で、フランスを代表するワイン雑誌「ラ・ルヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス」が毎年刊行している通称「低価格帯ベストワインガイド」でも常連となっています。

「僕はコート・ド・ボーンのあちこちに畑を持っているので、天候リスクを価格に反映させる必要がありません。ひとりでも多くの方に、僕のワインを召し上がっていただけたら、本当に嬉しいです」。

所在村	Auxey-Duresses
所有畑面積	13ha
醸造家	Vincent Prunier
趣味	ゴルフ
継承年	1988年
栽培	リュット・レゾネ栽培(除草剤は一切使用しない)
醸造	赤は除梗100%、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤は無清澄でビン詰め
販売先	フランス国内85%(2000人以上の個人のワイン愛好家、約20軒のレストラン、約15軒のワインショップ)、輸出15%(EU各国、イギリス、スイス、デンマーク、ロシア、アメリカ、カナダ)
掲載実績	「La Revue du Vin de France」、「Bourgogne Aujourd'hui」、「Guide Hachette」、「Les Meilleurs Vins à Petits Prix」等多数

Bourgogne Passetoutgrain

ブルゴーニュパストゥグラ

ヴォルネイ村内とオークセイ・デュレス村内の計1.45haの区画より。ピノ・ノワール40%、ガメイ60%。平均樹齢60年のV.V. 50%は最後までステンレスタンクで醸造し、50%は樽でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。



Bourgogne Côte d'Or Blanc

ブルゴーニュコート・ドールブラン

シャサーニュ・モンラッシェ村内のACブルゴーニュ区画で0.49ha。小石混じりの砂質・粘土石灰質土壌。樹齢約25年。新樽率10%で12ヶ月間樽熟成。





Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

ポマール村内のACブルゴーニュ区画「Les Grandes Cavelles」(0.4ha、石がちな粘土石灰質土壌、樹齢約15年)と、ヴォルネ村内のACブルゴーニュ区画「Mont Poulain」(0.25ha、重厚な粘土石灰質土壌、樹齢約60年のVV)からのブレンド。新樽は使用せず、11ヶ月間熟成。



Meursault Les Clous

ムルソーレ・クルー

1.4ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢55年のVV。新樽率25%で12ヶ月間樽熟成。



Meursault Les Vireuils

ムルソーレ・ヴィルイユ

0.9ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢60年のVV。新樽率30%で12ヶ月間熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Les Frionnes

サン・トーバン プルミエ・クリュレ・フリオンヌ

0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢約30年。新樽率25%で12ヶ月間樽熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Sur le Sentier du Clou

サン・トーバン プルミエ・クリュ シュル・ル・サンティエ・デュ・クルー

0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢約30年。新樽率25%で12ヶ月間樽熟成。



Saint-Aubin 1er Cru Sur La Chatenière

サン・トーバン プルミエ・クリュ シュル・ラ・シャトニエール

0.21ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢10年。新樽率25%で12ヶ月間樽熟成。



Saint-Aubin 1er Cru En Remilly

サン・トーバン プルミエ・クリュ アン・レミリー

0.2ha。岩質基盤に、小石混じりの石灰質土壌。樹齢約20年。新樽率25%で12ヶ月間樽熟成。



Chassagne-Montrachet Rouge

シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ

プルミエ・クリュの「Les Places」に接する「Les Voillenots Dessus」に0.25ha。小石混じりの粘土石灰質土壌。樹齢約25年。新樽率20%で12ヶ月間樽熟成。



Chassagne-Montrachet Blanc

シャサーニュ・モンラッシェ ブラン

同志的な生産者からぶどう果汁を購入して自家醸造。リウ・ディは「シャン・ド・モルジョ」。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。新樽率30%で12ヶ月間熟成。



Puligny-Montrachet 1er Cru Les Garennes

ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュレ・ガレンヌ

0.37ha。石灰質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢35年。新樽率30%で12ヶ月間熟成。
