

Céline et Laurent Tripoz

ブルゴーニュ地方
セリーヌ・エ・ローラン・トリポズ

ブルゴーニュ南部でビオディナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ

TGVのMacon Loche駅から西に1kmほどのMacon地方にあるLocheに本拠を置くドメーヌです。

現在11haを耕作しており、年間6万本前後をリリースしています。

家具職人であったLaurentが始めたドメーヌで、Laurent自身が植樹を行った3年後にあたる1990年にスタートしました。同じ村の他の生産者の多くが栽培したブドウを協同組合などに売却する中、Laurent自身はほとんどワイン醸造の経験がなかったものの将来を見据え経験を積むという選択をし、栽培だけでなく醸造も行うこととしたのです。

その中で、リリースするワインをLocheから産する2つのアペラシオン、Macon LocheとPouilly Locheに注力することにしました。

現在耕作中の11haは計15ヶ所の区画に分かれており、そのそれぞれが持つ個性と多様性を活かすため、それぞれに適したブドウ品種を栽培。11haのうち、70%には粘土質石灰土壌に適したシャルドネを、15%には2000年～2001年に植樹したピノノワールを、12%にはアリゴテを、そして残りの3%にはガメイをという構成比率で、ここから計12キュヴェを醸造しています。

Cremant de Bourgogneは、当初ドメーヌ内で醸造・熟成を行っていなかったのですが、その独自の個性から人気が高まり、醸造経験を重ねることで得られた知見をもとに1999年からドメーヌで醸造・熟成を行っています。

2001年からドメーヌではビオディナミを採用していますが、これはブドウ栽培に携わるなかでぶどうの樹やその土壌といった要素ではなく、畑や区画といった枠における生物相がもつ必然性とバランスに対して自然と関心を持ったことによるものです。そこに何かしらの干渉を行うのではなく、永續する自然の摂理として調和し共存することが適切であると考えています。

また醸造に関しても同様で、ぶどうを手で収穫することで果実の状態を常に把握し、発酵・熟成段階においても常にその状態を把握することで干渉を最小限に抑えたシンプルで自然な醸造を行っています。

2006年に、エコセール並びにデメテールの認証を取得しています。



【35336】Fleur d'Aligote フルール アリゴテ20				【35677】Cremant de Bourgogne Natureクレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル18			
呼称	Vin Mousseux ヴァン・ムスー			呼称	Cremant De Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東南東	0.6ha・55hl/ha		粘土石灰	250m・東南東	4.5ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100%(手摘み/平均20~25年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/20~25年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬収穫/空気圧式圧搾			発酵	8月下旬収穫/除梗後、空気圧式圧搾		
熟成	ステンレスタンクで9ヶ月間発酵 ピオのきび糖と酵母を添加し2021年6月1日ティラージュ 10ヶ月間瓶内二次発酵・熟成/ノンドザージュ デゴルジュマン:2022年4月4日/無濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクで10ヶ月間発酵・熟成 ピオのきび糖と酵母を添加し2019年6月30日ティラージュ 33ヶ月間瓶内二次発酵・熟成/ノンドザージュ デゴルジュマン:2022年4月4日/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:14mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	5.5気圧			ガス圧	5.2気圧		
アルコール度	11.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	8月末に収穫したアリゴテをプレスしステンレスタンクで9ヶ月発酵し21年6月にティラージュ、22年4月にデゴルジュマンしました。細かく持続性のあるカブチーノ状の泡立ち、黄色がかかったグリーンイエロー、カリンやすりおろしリンゴ、若い桃、バタートーストの香り、バランスよく綺麗な味わいでリンゴのように酸味や甘味にほろ苦さも溶け込み、心地よく上品な長めのアフターが印象的です。			特徴	暑い年の18年、シャルドネを除梗しプレス後ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵しステンレスタンクで熟成、19年6月に瓶詰めし22年4月にデゴルジュマンしました。カブチーノ状のクリーミーな泡、黄色リンゴや百合や白い花の香り、シャープでドライなアタックに高めの酸味とココの旨味が途中から拡がり、口中にカリンの香りが広がります。		
【35413】Cremant de Bourgogne Prestigeクレマン・ド・ブルゴーニュ プレスティージュ17				【35678】Mâcon-Loché Cuvée du Clocherマコン・ロシェ キュヴェ デュクロシェ21			
呼称	Cremant De Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ			呼称	Mâcon-Loché マコン・ロシェ		
参考小売	¥4,800			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東南東	4.5ha・55hl/ha		粘土石灰	250m・東・南東	3.25ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/20~25年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月下旬収穫/空気圧式圧搾			発酵	9月17日収穫/空気圧式圧搾		
熟成	古樽で12ヶ月発酵 ピオのきび糖と酵母を添加し2018年9月13日ティラージュ 42ヶ月間瓶内二次発酵・熟成/ノンドザージュ デゴルジュマン:2022年4月4日/無濾過・無清澄			熟成	ステンレスタンクで10ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年7月		
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
ガス圧	4.8気圧			アルコール度	12%		
アルコール度	13%			特徴	両親の自宅近くにある教会のすぐ隣の区画で育つシャルドネをプレスし、ステンレスタンクで10ヶ月発酵・熟成し22年7月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー、さらっとした粘性、黄色リンゴやスウィーティ、レモネードの香りを感じます。バランスよく爽やかでたっぷりのエキス、レモンピールの香りが口中に拡がり、旨味と中程度の余韻が続きます。		
特徴	シャルドネをプレスし木樽で12ヶ月発酵・熟成し、ピオのきび糖と酵母を添加しティラージュ、22年4月にデゴルジュマンしました。緑が入ったクリアなゴールド、細かい泡立ち、摘みたてのライムや瀬戸内レモン、スウィーティ、ハーブ、フローラル香、シャープでドライなアタックにクリーミーな泡にライムが溶け込んだエキス感、充実したアフターを楽しめます。			特徴	味わいがレモンの風味であることとブドウの木が植わる粘土石灰と泥土質土壌(=Limon)を掛けたキュヴェ名です。アリゴテをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやハッサク、草原の青い香り、心地よくキリッとした酸味のあるアタック、ミネラリーで塩味も感じられグレープフルーツのピールの味わいがアフターを彩ります。		
【35337】Bourgogne Aligote Limone ブルゴーニュ アリゴテ リモーヌ20				【35678】Mâcon-Loché Cuvée du Clocherマコン・ロシェ キュヴェ デュクロシェ21			
呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ			呼称	Mâcon-Loché マコン・ロシェ		
参考小売	¥3,200			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール			栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテール		
テロワール	土壌	向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 泥土	250m・東南東	06ha・55hl/ha		粘土石灰	250m・東・南東	3.25ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100%(手摘み/平均20年)			品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月収穫/空気圧式圧搾			発酵	9月17日収穫/空気圧式圧搾		
熟成	ステンレスタンクで10ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年7月19日			熟成	ステンレスタンクで10ヶ月間 発酵・マロラクティック発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2022年7月		
SO ₂	無添加 トータル:25mg/L			SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満		
アルコール度	11.5%			アルコール度	12%		
特徴	味わいがレモンの風味であることとブドウの木が植わる粘土石灰と泥土質土壌(=Limon)を掛けたキュヴェ名です。アリゴテをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやハッサク、草原の青い香り、心地よくキリッとした酸味のあるアタック、ミネラリーで塩味も感じられグレープフルーツのピールの味わいがアフターを彩ります。			特徴	両親の自宅近くにある教会のすぐ隣の区画で育つシャルドネをプレスし、ステンレスタンクで10ヶ月発酵・熟成し22年7月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー、さらっとした粘性、黄色リンゴやスウィーティ、レモネードの香りを感じます。バランスよく爽やかでたっぷりのエキス、レモンピールの香りが口中に拡がり、旨味と中程度の余韻が続きます。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony