

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・熟成を行っていませんでしたが、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、永続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ルの認証を取得しています。



[36270] Cremant de Bourgogne Nature クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル20

呼称	Cremant De Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ		
参考小売	¥5,300		
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 デメテル		
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
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		
発酵 熟成	8月下旬収穫 / 除梗後、空気圧式圧搾 ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵。ステンレスタンクで熟成 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 30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:2023年12月 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加	トータル:0mg/L	
ガス圧	5.2気圧		
アルコール度	12%		
特徴	20年も暑い年でした。シャルドネを除梗しプレス、ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタンクで熟成しティラージュ、23年12月にデゴルジュマンしました。透明感のある緑を帯びた淡い黄金色、洋梨やカリン、リンゴ、トースト、ドライフルーツ、クリーミーな泡立ちに引き締まった酸味と広がる洋梨のコンポートの香り、複雑味とたっぷりのエキス溢れる仕上がりがです。		



[36271] Bourgogne Aligote Limone ブルゴーニュ アリゴテ リモーヌ22

呼称	Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ		
参考小売	¥4,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテル		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰 泥土	250m・東、南東	0.6ha・50hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アリゴテ100%(手摘み / 平均20年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月収穫 / 全房で空気圧式圧搾 ステンレスタンクで11ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年8月3日		
SO ₂	無添加	トータル:13mg/L	
アルコール度	11.5%		
特徴	22年はかなり暑い年でした。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(=Limon)を掛けたキュヴェ名です。アリゴテを全房でプレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、青ピーマンやディルの香り、ドライで摘みためたリンゴの酸味がジューシーな果実味とやや高め酸味、しっかりとした旨味が飲み飽きしない逸品です。		



[36272] Pouilly-Loché 1ère Réserve ブィ・ロシェ プルミエ レゼルヴ21

呼称	Pouilly-Loché ブィ・ロシェ		
参考小売	¥5,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口 SOLD OUT		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	250m・東、南東	7.35ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み / 平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	8月8日収穫 / 全房で空気圧式圧搾 ステンレスタンクで12ヶ月間発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年8月1日		
SO ₂	無添加	トータル:24mg/L	
アルコール度	12%		
特徴	かなり複雑で寒い雨の年でした。ビオディナミを起用し粘土石灰土壌に植わるシャルドネを全房でプレス後、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、カリンや黄色リンゴ、トマトやミント、ラベンダー、柚子ジャムのアロマ、果実味としっかりとしたエキス感、ミディアムな味わいでやや高めの酸味、柑橘香がアフターを彩ります。		



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)

