

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	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>250m・東、南東</td> <td>4.5ha・55hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	250m・東、南東	4.5ha・55hl/ha
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拡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を溢れる仕上がります。						

新着



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