

# 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

ACプイ・フュイツェに隣接するロシェ村で元家具職人がヴィニユロンへ  
目立たない地域だからこそ人一倍畑仕事に注力、ビオダイナミを实践  
ノンダーゼ・SO2無添加のナチュラルなクレマンドブルゴーニュ



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。

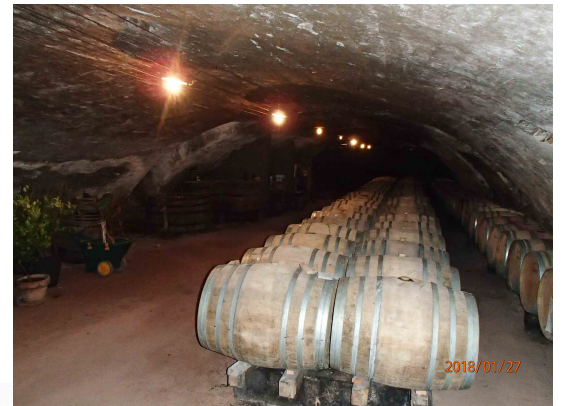
現在耕作中の11haは計15ヶ所の区画に分かれており、そのそれぞれが持つ個性と多様性を活かすため、それぞれに適したブドウ品種を栽培。11haのうち、70%には粘土質石灰土壌に適したシャルドネを、15%には2000年～2001年に植樹したピノノワールを、12%にはアリゴテを、そして残りの3%にはガメイをという構成比率で、ここから計12キュヴェを醸造しています。

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も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ダイ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、エコセル並びにデメテルの認証を取得しています。



## 【34108】Mâcon-Loché Cuvée du Clocher マコン・ロシェ キュヴェ・デュ・クロシェ 15

呼称	Mâcon-Loché マコン・ロシェ		
参考小売	¥3,200		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセル デメテル		
テロワール	土壌	向き	面積・収量
	粘土石灰	ComigSoon	ComigSoon
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	発酵	ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成	
	熟成	補糖なし シュールリーで6ヶ月瓶内熟成	
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	マコンロシェにドメーヌを構えた元家具職人ローランが生まれ育った土地で始めたワイン造りはビオダイナミを起用し粘土石灰土壌に植わるシャルドネをステンレスタンクで24ヶ月発酵熟成しました。ライトイエローの外観から花梨やきび糖が香ります。ミネラルがたゆたう中、青りんごやレモンに通ずるシャープな酸がアフターまでしっかりと流れるストレートな味わいが印象的な白ワインです。		

12月  
新着



Diony