

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・フイツセ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
ノンドザージュ・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、エコセール並びにデメテールの認証を取得しています。

【34106】Brut Natureブリュット ナチュラル15	
呼称	Cremant De Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ
参考小売	¥3,700 ★
規格/タイプ	750ml×12 / 白泡・辛口
栽培/認証	ビオダイナミ/エコセール デメテール
テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 7.7ha・42hl/ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100%(手摘み/20~25年)
醸造	酵母 発酵 ステンレスタンク[17~20°C]で90日間発酵 (10日間[15°C]マロラクティック発酵あり)
熟成	瓶内二次発酵12ヶ月[14~18°C] ティラージュ:2016年6月 デゴルジュマン:2017年6月 残糖3g/L ドザージュ:0g/L / 無濾過・無清澄
SO2	無添加 トータル:13mg/L
ガス圧	3.8気圧
アルコール度	13%
特徴	マコン・ロシェにドメーヌを構える元家具職人が造るノンドザージュ SO2無添加のクレマンです。粘土石灰土壌の樹齢20~25年のシャルドネをステンレスタンクで発酵後、瓶内二次発酵・熟成しました。光り輝くレモンイエローの外観、細やかな泡、イースト香に熟したライムやレモンの香り、厚みのある豊かなボディにフレッシュな酸と完熟した柑橘果物を感じる味わいです。

3月
新着



Diony