

# 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、エコセル並びにデメテルの認証を取得しています。



【34490】Brut Natureブリュット ナチュラル17							
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	ビオディナミ/エコセル デメテル						
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>250m・東、南東</td> <td>7.7ha・50~60hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	250m・東、南東	7.7ha・50~60hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量					
粘土石灰	250m・東、南東	7.7ha・50~60hl/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	ステンレスタンク[17~20℃]で90日間発酵(10日間[15℃]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℃] ドザージュ:0g/L / 無濾過・無清澄						
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:10mg/L						
ガス圧	3.2気圧						
アルコール度	13%						
特徴	マコンロシェで元家具職人ローランが粘土石灰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・熟成したノンドザージュ SO <sub>2</sub> 無添加のクレマンです。黄色が強いグリーンイエローにクリーミーな泡、摘みたてのアリゴットやライム、白い花の香り、豊富なミネラルに落ち着きのある酸、厚みのある果実味とボリュームのあるボディ、完熟みかんの酸と甘みを感じる長い余韻が続きます。						



【34491】Mâcon-Loché Cuvée du Clocherマコン・ロシェ キュヴェ・デュ・クロシェ 18		【34109】Pouilly-Loché 1ère Réserveプイイ・ロシェ プルミエ レゼルヴ15												
呼称	Mâcon-Loché マコン・ロシェ	呼称	Pouilly-Loché プイイ・ロシェ											
参考小売	¥3,000	参考小売	¥4,000											
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/エコセル デメテル	栽培/認証	ビオディナミ/エコセル デメテル											
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>250m・東、南東</td> <td>7.7ha・40hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	250m・東、南東	7.7ha・40hl/ha	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>250m・東、南東</td> <td>7.7ha・40hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	250m・東、南東	7.7ha・40hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土石灰	250m・東、南東	7.7ha・40hl/ha												
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土石灰	250m・東、南東	7.7ha・40hl/ha												
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ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	9月上旬収穫後、ステンレスタンクで30日間[20~24℃]発酵(マロラクティック発酵あり)	発酵	9月上旬収穫後、228L・400L・600Lの木樽(新樽率15%)で30日間[20~24℃]発酵(マロラクティック発酵あり)											
熟成	そのまま8ヶ月間[15℃]熟成 濾過あり・清澄あり	熟成	そのまま15ヶ月間[15℃]熟成 濾過あり・清澄あり											
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:27mg/L	SO <sub>2</sub>	瓶詰め時:20mg/L トータル:56mg/L											
アルコール度	13%	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ローランが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ステンレスタンクで1ヶ月発酵そのまま8ヶ月熟成しました。透明感のあるライトイエロー色の外観から、リンゴやライム、レモンの砂糖漬けの香り、バランス良く心地よく流れる果実感にミックスされる酸味、リンゴを食した時の「サクッとした味」を楽しめます。	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ディナミを起用し粘土石灰土壌に植わるシャルドネを3種の木樽で発酵、15ヶ月熟成しました。粘性のある輝くライトイエロー色、摘みたての金柑や熟れた日向夏、晚白柚の香り、果実の甘味と旨味が拡がるアタックから上質さが伺え、温度の上昇と共に華開き、美しさがより一層増します。											

