

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に注力することになりました。

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年からドメヌで醸造・熟成を行っています。

2001年からドメ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。



【36981】Cremant de Bourgogne Natureクレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル22

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・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 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2023年7月ティラージュ 19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:2025年3月/無濾過・無清澄
SO ₂	無添加 トータル:10mg/L未満
ガス圧	5.8気圧
アルコール度	12%
特徴	粘土石灰で育つ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、瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。細かでクリーミーな泡立ち、輝きのある濃いイエロー色、リンゴや二十世紀梨、トースト、アプリコットのアロマを感じます。シャープな酸味とクリーミーな泡が心地よく、しっかりとしたドライな味わいです。



【36982】Bourgogne Aligote Limone ブルゴーニュ アリゴテ リモーヌ23

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
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 0.95ha・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発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2024年8月28日
SO ₂	無添加 トータル:3.3mg/L未満
アルコール度	11.5%
特徴	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。わずかな濁りあるグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、ミント、デイル、フレッシュなアロマを感じます。爽快な酸味が心地よく、キリッとした果実味と酸のバランスが良くエキスも感じられます。



【36983】Macon-Loché Cuvée du Clocherマコン・ロシェ キュヴェ デュクロシェ 22

呼称	Mâcon-Loché マコン・ロシェ
参考小売	¥4,700
規格/タイプ	750ml×12 / 白・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 3.25ha・40hl/ha
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
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発酵・熟成 濾過あり・無清澄/瓶詰め:2023年5月30日
SO ₂	無添加 トータル:13mg/L
アルコール度	13%
特徴	両親の自宅近くにある教会のすぐ隣の粘土石灰土壌の区画で育つ樹齢20年のシャルドネをプレス、ステンレスタンクで9ヶ月発酵・熟成し23年5月にサンフルで瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエローの外観、洋梨やミントのアロマを感じます。旨味をしっかりと感じるアタック、柑橘の酸味と果実味がバランス良く、飲み飽きない逸品です。



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)

Diony