

Alfred Tritant

アルフレッド・トリタン



" Il n'y a pas de problème, il n'y a que des solutions "

「問題は存在せず、解決策だけが存在する」

1850年よりブジー村に続くヴィニュロンの家系で、1930年に、アルフレッド・トリタンがRMを設立して自社ビン詰めを開始。2000年より、6代目ジャン・リュック・ウェベール＝トリタンが運営しています。

所有畑面積はブジーに1.62ヘクタール、アンボネイに1.09ヘクタールというマイクロRMで、ジャン・リュックの継承直後から、実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を実践。2015年から完全ビオロジック栽培に移行しています。

「ブジーとアンボネイという、モンターニュ・ド・ランスを代表するグラン・クリュ畑を継承する幸運に恵まれました。畑の面積が小さいことは、ビジネス的にはデメリットですが、品質的には大きなメリットになります。私は、私の畑のぶどう樹1本1本の特性がすべて頭に入っています。ぶどうの一粒一粒は、ぶどう樹たちが恵み与えてくれる命の結晶であり、「美味しいシャンパンになってほしい」というぶどう樹たちの願いに応えるためにも、一粒一粒厳しく選果することをフィロソフィーとしています（注：シャンパーニュでは選果は極めて珍しい）」。

「ブジーは南向き斜面で表土の粘土層が厚く、濃厚で芳醇なシャンパンを生むテロワールです。アンボネイは南東向き斜面で、薄い粘土層の下の白亜質が実質的な土壌であるため、繊細でエレガントなシャンパンとなります」。

夫婦のような補完関係にあるこの2つのグラン・クリュのフュージョンは、実際に夫婦間も親子間もとても仲の良い、この家族の姿と重なります。果実味、酸、ミネラル、コクといったあらゆる美味しさの要素が1本のボトルの中で響き合い、荘厳な多重和音を奏でます。

所在村	Bouzy
所有畑面積	2.71ha
醸造家	Jean-Luc Weber-Tritant
趣味	テナーサックスの演奏、隣村のアンボネイの消防署で消防士のボランティア
継承年	2000年
栽培	2000年から実質ビオロジックの極めて厳格なリュット・レゾネ栽培。2019年に「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得。2015年から完全ビオロジック栽培（2023年に「ECOCERT」の認証取得）。畑で羊を放牧
醸造	厳しい選果。除梗しない。原則として天然酵母のみで発酵。ステンレスタンクによる醸造。ドザージュにMCR（濃縮ぶどう果汁）を使用
販売先	フランス国内80%（レストラン、ワインショップ、個人のシャンパン愛好家）、輸出20%（EU各国、アメリカ等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Dussert-Gerber」、「Guide Hubert des restaurants et vins」、「Decanter」等
Web	https://www.champagne-tritant.fr/



Mes Racines Grand Cru

メ・ラシーヌ グラン・クリュ

ピノ・ノワール65%（ブジー90%、アンボネイ10）、シャルドネ35%（アンボネイ60%、ブジー40%）のブレンド。平均樹齢約40年のVV。3年分のヴァン・ド・レゼルヴが60%。ステンレスタンクで醸造。30ヶ月間以上熟成。ドザージュは8g/l。作品名の「メ・ラシーヌ」は「私たちの根」という意味です。



Mon Rosé Grand Cru

モン・ロゼ グラン・クリュ

シャルドネ60%（ブジー90%、アンボネイ10）、ピノ・ノワール40%（ブジー70%、アンボネイ30%）のベースワインに、自家製のブジー・ルーージュを10%ブレンドしたアサンブラージュ・ロゼ。平均樹齢約40年のVV。2年分のヴァン・ド・レゼルヴが20%。ステンレスタンクで醸造。54ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは7g/l。作品名の「モン・ロゼ」は「私のロゼ」という意味です。2022年度「フェミナリーズ・コンクール」金賞受賞。



Brut Millésime Grand Cru 2018

ブリュット ミレジム グラン・クリュ

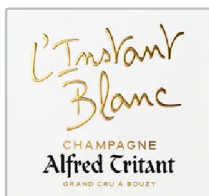
ブジー産のピノ・ノワール60%、シャルドネ40%のブレンド。平均樹齢約40年のVV。ステンレスタンクで醸造。54ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは7g/l。2024年度「フェミニナリーズ・コンクール」金賞受賞。



Plein Cadre Grand Cru

ブラン・カドル グラン・クリュ

ピノ・ノワール100%（ブジー55%、アンボネイ45%）のブラン・ド・ノワール。平均樹齢約40年のVV。約50年間ソレラ式に注ぎ足したヴァン・ド・レゼルヴが27%。ステンレスタンクで醸造。40ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは7g/l。作品名の「ブラン・カドル」は「フルフレーム」転じて「焦点を当てる」という意味で、モンターニュ・ド・ランス南部の双頭たるブジーとアンボネイのピノ・ノワールに焦点を当てたブラン・ド・ノワールであることを表しています。2023年度「フェミニナリーズ・コンクール」金賞受賞。



L'Instant Blanc Grand Cru

ランスタン・ブラン グラン・クリュ

シャルドネ100%（ブジー65%、アンボネイ35%）のブラン・ド・ブラン。平均樹齢約40年のVV。ヴァン・ド・レゼルヴが34%。ステンレスタンクで醸造。54ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは5g/l。作品名の「ランスタン・ブラン」は「白の瞬間」という意味です。2024年度「フェミニナリーズ・コンクール」および2024年度「ヴィナリース国際コンクール」金賞受賞。