

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°53 カトリーヌ・リス 生産地方：アルザス

新着ワイン5種類♪

AC アルザス ピエ・ド・ネ 2015 (白)

地元向けの貴重なワインが初リリース！マセラシオンと言っても、直接プレスしたピノノワールのジュースに全房のゲヴェルツを漬け込むという変則的なやり方で仕込んでいる（フュージョンとも言える）。淡いサーモンピンク色したワインは、マセラシオンからくる独特の香りやゲヴェルツ特有の香りが控えめで、ピンクグレープフルーツや白桃など果実のやさしい香りが上品に立つ！味わ的にもタンニンが控えめでとてもやさしく飲みやすい！ピノやゲヴェルツの醸造としては異例で、セオリー通りのクラシックなワインに対して Pied de Nez「あっかんべー」をするカトリーヌの遊び心が詰まったワイン！

AC アルザス ドゥス・ド・ターブル 2015 (白)

2015年のドゥス・ド・ターブルは、2014年の終わりに取得したピノオーセロワの畑が主体（前回アッサンブラージュされていたゲヴェルツはマセラシオンに、シルヴァネールとピノブランは鳥に食べられほぼ壊滅…）。2015年は、発酵が冬にいったん止まり春に再開したため8ヶ月と長期に渡った。ワインは2014年よりもボリューム豊かだが決して重たくはなく、ミネラルが味わいに清涼感としっかりとした輪郭を与えている！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォース 2015 (白)

2015年は、カトリーヌ曰く、ド・グレ・ウ・ド・フォースの当たり年だとのこと！ワインはリッチかつ力強くも酸がしっかりと骨格を支え、ミネラルが複雑な味わい生み出す3拍子揃った素晴らしい出来栄だ！ドゥス・ド・ターブル同様に、発酵が冬にいったん止まったため終わるまでに12ヶ月かかっているが、最終的にSO₂無添加で仕上げられるほど完全辛口に仕上げることができた！香りも華やかで、口に広がるミネラルと旨味エキスがたっぷりあり飲みごたえ十分！

AC アルザス リースリング シッフエルベルグ 2014 (白)

カトリーヌ曰く2014年のシッフエルベルグは試練のミレジムだったとのこと。結構な糖が残りながら発酵が冬に止まり、止まったまま夏を越してしまった。ボラティルのリスクを避けるために、いったん全てのワインを樽からタンクに移し替え、更に2015年の発酵中のワインを付け足し辛うじて発酵を終わらせた。（それでも結局発酵終了に8ヶ月もかかっている！）それでも、彼女曰く「マロラクティック発酵が2015年の春に終わっているのに、SO₂無添加の環境の中バクテリアに侵されずに無事発酵を終わらせることができたのは本当に奇跡！」とのこと。全ての努力が無駄になりかねない中で、うまく問題を切り抜けたカトリーヌはやはり素晴らしい醸造家だ！ワインも18ヶ月SO₂無添加で仕込んだとは思えないほどフレッシュで、まるでミネラルエキスを飲んでいるかのような限りなく透明で充実した旨味がある！

AC アルザス アンプラント 2015 (赤)

2015年は、カトリーヌ曰く、日照りの影響でブドウの果汁が少なく、収量は24 hL/haと40%減だったが、品質的には全ての要素が均等に凝縮した素晴らしいミレジムだったとのこと！ワインは滑らかでたっぷりとした果実の旨みとキメの細かく上品なミネラルとタンニンのバランスが良く、飲みごたえのある味わいに仕上がっている！開けたては香りが閉じ気味でワインも硬いのでカラフをすることをおススメ！今飲んででも十分美味しいが少し瓶で寝かせてから飲んでみたいワインだ！

ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

2014年は、広範囲にミルデューやイオディウム、ショウジョウバエが蔓延した年だった。冬は暖冬で、霜が降りずに暖かいまま春を迎えた。春も4月5月と気温が初夏のように暑く乾燥していた。この時点で、すでにブドウの成長ペースは例年よりも3週間近く早かった。だが、開花が終わる6月終わり頃から天候は一転、雨が多く気温の上がらない不安定な天気が8月まで続いた。前倒ししていたブドウの成長ペースは徐々にプレー

キがかかり、畑ではミルデューなどの病気が蔓延し始めた。だが、8月の終わりに再び太陽が戻ってき、そのまま収穫まで初夏のような快晴が続き、ブドウも完熟に達することができた。

2015年は、夏が暑く乾燥していたため収量が相対的に少なかったが（特にピノノワール）、ブドウの品質的には酸も糖も凝縮した当たり年！春のスタートは乾燥していたが、冬にしっかりと雨が降ったおかげでブドウは疲弊することなくスムーズに成長することができた。乾燥していたので、病気は一切なく開花も問題なく順調に終わった。だが、6月以降も雨が降ることなく、夏に向けて気温も上がり続けた結果、水の貯蓄の切れたブドウは次第に疲弊し始めた。ブドウの成長も一時的にストップし実も例年の半分の大きさだったが、8月15日から3日間トータルで50mmを超える雨が降ってくれたおかげで再びブドウが復活。ブドウの成熟に一気にアクセラがかかった。収穫直前から終わりにかけて強い北風が吹き続けたおかげで、しっかりと酸の残ったしまりのあるブドウを取り込むことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① アルザスのワインサロン

今回日本でリリースするワインの試飲も兼ねて、3月の終わりに催されたアルザスの小さなワインサロンに出かけた♪（写真①）このサロンは、マルク・クライデンヴァイスの息子でヴァンナチュール好きのアントワヌがごく親しい仲間を集めて開催したもので、出展ヴィニヨロンはクライデンヴァイス、リエッシュ、ルカ・リッフェル、そしてカトリーヌの4生産者だけ。出展生産者が少ないから、立ち寄る人は恐らく地元の人だけだろうと思いきや、パリのカーヴィストやレストラン、はたまたスウェーデンやドイツ、アメリカのインポーターなどプロが意外

と多かったのには驚いた。でも、大きなサロンと違い、試飲の順番待ちもなく、じっくりと時間をかけて試飲ができたのは大きな収穫だった。この試飲会の前日に地元のワインバーで、カトリーヌの新しいエチケットを発見！（写真②）これは今回初リリースのピエドネで、元々地元消費用のワインとして仕込んでいたものだったが、極少量だけ分けてもらえることになった！ちなみにクライデンヴァイス社もカトリーヌとよく似たデザインのエチケットを使用している！クライデンヴァイス社はシャトー・ムートン・ロートシルトのように毎年エチケットのデザイナーを変えていて、2014年がたまたまカトリーヌのデザイナーJulien Kuntzだったようだ。でも、彼が「今、カトリーヌが一気に注目を浴びているので、実際、同じような質問を多く受けている。僕はカトリーヌのワインが好きだから、彼女と間違えられるのは光栄だ！」と笑いながら本音を言ってくれた！そうは言っても世の中的にはクライデンヴァイス社の方が、数段知名度があるのに…。4生産者とも競合他社という意識はなく、良い仲間同士、ということを改めて認識させられた。



写真② ピエドネのエチケット

今回カトリーヌに「あなたにとってヴァンナチュールとは何か？」という質問をあえてしてみた。彼女も今やアルザスヴァンナチュール界を牽引する担い手の一人。一方で、ディジョン大学のエノローグのディプロムまで持つ彼女が、今のヴァンナチュールをどう思っているか知りたかった。

彼女は少し間を置いて、次のように語った。「私のワインも幸い色々なところから注目されているが、でも、私自身はまだ、ヴァンナチュールは未知の世界で、経験が必要だ。なぜなら、学校で学んだことではなく、全てまだ手探りでやっている段階だからだ。私自身は正直まだSO₂ゼロに対する確信はなく、ワインの調子が悪ければ最小限のSO₂を添加する。今は色々な生産者のワインを飲んでどのようなスタイルだったら自分自身が受け入れることができるか、生産者でありながら勉強している段階」と。今回のPied de Nezも彼女にとってはエロノグの枠を超える壮大なチャレンジだったのだ。「でも、今確実に言えることは、ヴァンナチュールが私の生き方に合っているのよ」。彼女のこのストレートな一言に思わずはにかんだ自分がいた。

（2017.3.27.ワインサロン訪問より）

並々ならぬ努力と傑出した才能が光る、アルザスの女性ホープ！

カトリーヌ・リス

生産地

ストラスブールからボーージュ山脈の山麓に沿って伸びる高速を 40 kmほど南西に下ったところに、les plus beaux villages de france（フランスの最も美しい村）にも指定されているミッテルベルクハイム村がある。その村内にドメーヌを構えるルカ・リフェルの建物の一部を間借りするかたちで現在カトリーヌ・リスのカーヴが存在する。

畑の総面積は 2.5 ha。ミッテルベルクハイムの南 10 km以内に 15 の区画が 3 つのコミューンにまたがり点在する。土壌はワインに厚みとふくよかさを与えるグレローズ（ピンクの砂岩）、そして硬質かつ真っ直ぐなミネラルを与えるシストブルー（青色片岩）の 2 つ異なるテロワールがあり、それぞれ特徴豊かなワインをつくりだす。畑の大部分が南向きの傾斜で日照量が多いが、平均の標高が 400 m と高い一段高い場所にあるため、ブドウは総じて晩熟傾向にある。

気候は半大陸性気候で、冬は寒さが厳しく夏は暑く乾燥しやすい。だが、ボーージュ山脈が西から来る大陸性気候を遮る壁の役割を果たし、寒さや雨を防ぐミクロ気候の役割を果たしている。

歴史

オーナーのカトリーヌは、ワイン好きの両親がドイツの国境に近いストラスブール郊外の村ゲルストハイムでレストランを経営しており、幼い頃からワインに接する機会に恵まれていた。その影響もあり、高校生の時にはすでにワインの世界で働くことに興味を持っていた。2003 年、ボーヌの醸造学校に 2 年間通い、BTS（醸造栽培上級技術者）の資格を取得。BTS 就学中研修先として選んだシャンベルタンの作り手ジャン＝ルイ・トラペでビオディナミに興味を持つ。その後 2005 年にディジョン大学で醸造学を 2 年学び DO（フランス国家認定醸造技師）の資格を取得。卒業後、サンテミリオン、ジゴンドス、南アフリカ、ニュージーランドなどワイナリーを転々と滞在しながら異なる地域のワインを学んだ。

2008 年秋、当時トラペでの研修中に知り合ったアルザスの作り手マルク・クレイデンヴァイスの息子アントワーヌから、シャプティエのアルザスワインプロジェクトの話を持ちかけられる。シャプティエがワイナリーの責任者を探しているという話をアントワーヌから聞き、彼の紹介を通じて 2009 年 1 月、彼女はシャプティエのアルザス担当責任者となる。この時すでに独立願望があったカトリーヌは、シャプティエで働きながら同時に自らのワイナリーの立上げ準備を着々と行い、2011 年の冬、ついに総面積 1.5 ha の畑の借り入れに成功する。借り入れた当時は、シャプティエ側の引き留めもあり、二足のわらじで責任者を継続する予定であったが、最終的に辞退し、2012 年 1 月から現在のドメーヌをスタートする。2013 年に新たに 1 ha の畑を借り入れ現在に至る。

生産者

肉体的重労働が必要とされるヴィニョロンの世界で、カトリーヌは現在 2.5 ha の畑を女手ひとつで管理している。彼女は、幼い頃に誤って機械に腕が挟まり左腕を失うという身体的な不自由を負っているが、そのハンデをものともせず、持ち前の明るさとガッツで男に勝る仕事をどんどんこなす。彼女のモットーは「できるだけ手を掛けずに、よりナチュラルに！」で、DO の国家資格を取った頭脳明晰なエノローグの顔を持つ一方、つくり上げるワインはエノローグの理論とは全く対極にあるビオディナミや自然派ワインの方にベクトルが傾く。また、レストランの家系で育った彼女は、ワインだけではなく料理の腕も定評があり、その繊細なセンスはワインの味わいにも生かされている。

趣味はバトミントンとキノコ狩り。現在は忙しくて時間が全くないが、本来は色々な国へ旅行することも大好きなのだそうだ。ちなみに、ヴィニョロンではなくもし違う職業を選んでいたら、通訳になりたかったとのこと。

カトリーヌ・リスの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：グレローズ（ピンクの砂岩）、シストブルー（青色片岩）

総面積：2.5 ha

品種：リースリング、ピノブラン、シルヴァネール、ゲヴェルツトラミネール、ピノノワール

樹齢：15年～60年

剪定方法：モーゼル式（棒仕立て）

生産量：理想は赤が 40 hL/ha、白が 50 hL/ha

収穫方法：収穫者 8 人前後で手摘み。畑で房レベルの選果。

ビオの認証：2015 年からエコセール認証予定（認証はないがビオダイナミを实践）

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：赤はセミマセラシオンカルボニック&樽熟成、白は樽内醗酵&熟成。

- 赤は、完熟したブドウを収穫後、全房のブドウをそのままステンレスタンクに入れて、密封のままマセラシオン。発酵を促すためにルモンタージュを 1 日 2 回ほど行なう。デキュヴァージュ後フリーランとプレスワインをアッサンプラージュし、樽に移して熟成。熟成終了後、それぞれの樽に Chevre a deux becs という蛇口をはめ込んで、樽から直接瓶詰め（瓶詰め日は月のカレンダー参照）。
- 白は、完熟したブドウを収穫し、そのままブドウを房ごとプヌマティック圧搾機にかけプレスをする。（プレス時間は 8～10 時間）プレスしたジュースにバクテリアの殺菌のため SO₂ を 20 mg/L 加え 24 時間かけてダブルバージュ。澱を除いたジュースを樽へ移し自然発酵。醗酵熟成終了後、ワインをスーティラージュシタンク内で少しワインを落ち着かせて瓶詰めする（瓶詰め日は月のカレンダー参照）。

酵母：自然酵母

発酵期間：赤はタンクで 1 ヶ月。白は古樽で 1～8 ヶ月。

熟成方法：赤白共に古樽（225 L）

SO₂ 添加：白とロゼは醗酵前のジュースに 20 mg/L、瓶詰め時に 10 mg/L。赤は SO₂ 無添加。

フィルター：白は残糖がある場合、瓶詰め時に軽くフィルター。赤はノンフィルター。

ちよつと一言、独り言

私が初めてカトリーヌ・リスと出会ったのは 2010 年夏、当時アルザスに住む友人の日本人シェフの誘いで、マルク・クレイデンヴァイスの試飲と一緒にいった時だった。何か作業の過程を伝えるためだったのだろう、ちょうど訪問の最中に、アーミーパンツに白い半そで姿のカトリーヌがクレイデンヴァイスの事務所に入ってきた。彼女は、畑で 1 日中働いていたような、汗と日焼けした肌が印象的なまさにガテン系の女性だった。クレイデンヴァイスの息子アントワーヌと対等に話をしていたので、その時私は、彼女を栽培責任者か何かなのだろうと思った。ただ、最も印象的だったのは、彼女の左肘の腕がなかったことだった。

次に出会ったのは、その友人のレストランで食事をした時だった。食事の途中、シェフの計らいでブラインドの赤ワインがグラスでサービスされた。アルザスのピノノワールかな…と勘繰りつつ、慎重にワインを口に入れてみると…そのワインの力強くも上品で緻密な味わいに思わずアンテナが張ってしまった！私にとってナチュラルなワインというよりも完成度の高い素晴らしいワインという印象だったが、正直素直に美味しかった。食事の後に種明かしをされ、そのワインがカトリーヌの仕込んだ 2009 年シャブティエの初リリースのピノだということを知った。

急な傾斜の畑が多いアルザス。大の男でも普通に肉体的な重労働を強いるヴィニョロンの世界に女性が進出するだけでも尊敬に値するが、カトリーヌはさらに片手のないハンデキャップを負いながら男勝りの作業を精力的にこなす。畑から醸造までその全責任を任せられ、シャブティエからの信頼も厚かった。彼女が DO を取得したエノローグであったということは後から知ったのだが、初めて飲んだ彼女のピノの繊細さや完成度を考えると、何かそれ以上の醸造センスを感じざるを得なかった。

そんな彼女のワインが気になった私は、早速 2011 年 2 月、ガングランジェの訪問の後に彼女の働くカーヴに立ち寄ってみた。彼女は私のことを覚えていなかったが、シェフの友人ということで快く訪問を受け入れてくれた。

最新のモダンなカーヴではないが、掃除の行き渡った清潔感の漂う空間。片手でピッチャーとワインを樽から抜くガラスのピペットを上手に使いこなすカトリーヌ。彼女がハンデを負っていることなどまるで感じさせない。まずは、樽で熟成中のピノノワールから試飲した。2009 年のピノをすでに飲んでいるので、ほどほどに期待してワインを口に入れてみると…ビックリ！スレンダーで酸が立っているが、果実味がとにかく柔らかく、喉に染み入るような優しい味わいのワインだった！還元臭はあるが、前回飲んだ 2009 年よりも明らかにナチュラルだった。「このピノは今のところ SO₂ 無添加で、まだスーティラージュをせずに澱のある状態で熟成しているので還元臭がきつく嫌いな人はダメかもしれないが…」と言う彼女だが、還元臭はカラフをすればすぐ消えそうな程度で、ヴァンクウールにとってはまさにドンピシャのワイン！さらに「このピノは現時点で全く SO₂ が添加されていないが、このまま熟成に問題がなければ本来は全く添加する必要はない！」とエノローグらしくらぬ意見を述べるカトリーヌ。ちなみに、彼女の一番好きな赤ワインはピノノワール。アルザス出身ということと、あとブルゴーニュで長く勉強していたこともあって、ピノで高品質のワインをつくることに情熱を燃やす。しかも、ピノは基本的にブドウが健全であれば SO₂ 無添加で大丈夫というのが彼女のスタンスだ！そして、白はやはりリースリング。アルザスの土地でつくられたリースリングがどこの白よりも一番ポテンシャルがあると信じている。「アルザスにはブルゴーニュに負けない素晴らしいテロワールがたくさんあるが、区画の区切りがブルゴーニュほど厳格ではない。もっと厳格にテロワールを区切って再評価し、区画ごとにしっかりとワインをつくれれば、ブルゴーニュのグランクリュに負けないワインができると信じている！」と彼女は言う。

試飲を続けながら色々と話を聞いていると、どうやら彼女は、実は自然派ワインに興味があり、しかも近々独立を考えていることが分かった！彼女はアルザスの生まれで、アルザスワインに誇りを持っているが、唯一苦手なところは、概してワイン生産者の多くが SO₂ の量に鈍感だということだった。彼女がシャブティエの責任者という地位を捨てて敢えて独立を目指す背景には、こういう哲学の違いもあったようだ。まだ彼女は自分の畑さえも見つけていない状態だったが、この時すでに、独立をする際はヴァンクウールが全力で支えることを誓った！

そして、待つこと 3 年…ついに彼女ワインが日本でリリースされる！初リリースとなる 2012 年、そして 2013 年は未だかつてないほど厳しい年に見舞われたが、それでもやはりカトリーヌの並はずれたセンスは輝いていた！今は 2.5 ha と規模は小さく醸造設備も十分に整っていない新星ワイナリーだが、才能豊かで努力家の彼女は将来必ずアルザスの自然派ワインをリードする作り手になることは間違いないだろう！