

～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 ドゥス・ド・ターブル 2016 (白)

2016年のドゥス・ド・ターブルは、ピノオーセロワにシルヴァネールとリースリングがアッサンブラージュされている！シルヴァネールの2015年は鳥に食べられ全滅したのだが、この年は鳥対策として畑にネットを張ったおかげで被害を免れることができた。また、リースリングは樽をちょうど一杯に満たす分だけド・グレ・ウ・ド・フォルスの一部を付け足したとのこと。ワインは優しくクリスピーで、ほんのりと白い果実の甘みがあり、アフターに緑茶のようなカテキンフレーバーがある！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2016 (白)

2016年のリースリングは彼女の自信作！春から夏にかけてミルデューが猛威を振るったが、散布のタイミングがうまく行ったおかげで腐敗のほとんどないきれいなブドウを収穫することができた！また、ブドウの窒素不足により発酵が13ヶ月と長引いたが何もトラブルなくSO₂無添加で辛口に仕上げることができたとのこと！ワインは2015年よりもエレガントで、初めの口あたりはピュアでややまったりとしているが、徐々にミネラル感がせり上がり、旨味が口を満たす！

AC アルザス リースリング シッフエルベルグ 2016 (白)

カトリーヌ曰く、2014年、2015年の醸造が難しかったのに対し、2016年は問題がなくとてもスムーズだったとのこと！2016年はブドウの窒素不足と言われ醗酵に苦戦を強いる中、2年連続発酵に悩まされたこのシッフエルベルグだけが発酵に勢いがあったというから本当に不思議だ！通常通り樽発酵、樽熟成を行っている。ワインは全体的にバランスが良く、透明感がありながら深みもあり、余韻に残るシストのテロワールから来るミネラルの苦みが何とも特徴的で心地よい！

AC アルザス ピエ・ド・ネ 2016 (マセラシオン)

2016年はゲヴェルツが花流れ、そしてピノがミルデューと動物の被害に遭い、収量が20 hL/haと50%減…。さらに熟成の最初の段階で還元やマメが強くて、当初はそのままお蔵入りのワインになる可能性があったそう。途中、スーティラージュとSO₂添加を考えたそうだが、結局お蔵入りを覚悟しそのまま待った結果、マメも還元もきれいに治まったとのこと！味わいはスパイシーかつ繊細で、柑橘系の華やかな香りや、アセロラのような微かな甘い香りが鼻をくすぐる！

AC アルザス・ピノワール アンプラント 2016 (赤)

2016年は、ミルデューの被害で収量が50%減…。それ以外は順調で、収穫したブドウも腐敗がほとんどないきれいな状態だった！ワインは艶やかながらもしっかりとしたストラクチャーがあり、例えばブルゴーニュのコート・ド・ニュイのスタイルを彷彿させる！開けたてはガスが残っているので、カラフをすることをおススメ♪今飲んで十分美味しいが、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

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。しかし、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日間のトータルで50 mm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ルがかかった。収穫直

前から終わりにかけて強い北風が吹き続けたお陰で、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。

2016年は、春の天候が悪く、夏は日照りに見舞われた厳しい年だった。4月の終わりから7月中旬まで、湿度が高く気温の上がらない日が続き、ゲヴェルツは花流れ、その他のブドウもミルデューの猛威にさらされた。幸いリースリングは散布のタイミングが良かったことで、ミルデューの被害を最小限に抑えることができたが、ピノノワールは防ぎきれず収量が半分にまで落ちた…。7月の終わりから一転、今度は猛暑と日照りが続き、暑さと水不足のため8月中旬からブドウの成熟にブレーキがかかってしまった…。9月に入ると気温が下がり、適度な雨が降ってくれたおかげで再びブドウは息を吹き返したが、晩熟のピノノワールは一部収穫の終わり頃に現れたスズキの被害に遭った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シッフエルベルグ

これは去年の9月終わりに撮影したシッフエルベルグの畑の写真だ！
(写真①) リッシュフェルドの丘から撮ったのだが、カトリーヌの畑は写真で言うと、丘の中段のちょうど真ん中辺りに縦に仕立てたブドウ畑があるが、その10列ほどが彼女の区画だ。(余談だが、その上段の畑のほとんどはシャプティエ社の畑)。この丘の斜面中段から上段にかけて、アルザスで唯一ここだけにしかないシストブルーの層が横に走っている！標高は350~400 m。写真左奥にはボージュ山脈が連なり、西から流れる雨雲を防いでくれる！

次にこれは、シッフエルベルグ側からリッシュフェルドの丘を撮った写真。(写真②) 手前中央から右にかけて見える緩やかな丘がリッシュフェルドだ。リッシュフェルドはカトリーヌのアンプラントのピノや、ド・グレ・ウ・ド・フォースのリースリング、ドゥス・ド・ターブルのピノオーセロワの畑がある場所だ！彼女の畑は、写真で示すと、丘の左側、雑木林と尾根の下がった部分に挟まれたところに位置する。シッフエルベルグとリッシュフェルドは対面で間に谷を挟んでおり、ボージュ山脈から吹き下ろされる風の通り道となっているため、霜や雹の被害を受けにくいのが特徴だ！



写真② リッシュフェルドの丘

これはシッフエルベルグのシストブルーの写真。(写真③) ブルーと言っても、完全な青色ではなく、うっすら青みがかった灰色の石と言った方が正解かもしれない。石は強く叩くとスレート状に割れるが、手で崩せるほどの柔らかさはない。カトリーヌ曰く、このシストブルーは対面のグレローズ(リッシュフェルド)とは明らかにテロワールの性質が異なり、ワインの味わいに大きな影響を与えているとのこと。彼女曰く、シストブルーは若いうちは香りが閉じ気味で、ミネラルが硬く突き刺さるよ



写真③ シッフエルベルグのシストブルー

うな味わいを与えるのに対し、グレローズは香りが華やかでミネラルも優しくフルーティーな味わいがあるのが特徴とのこと。シャプティエ社の醸造責任者をしていた頃から、シッフエルベルグのテロワールを見てきたカトリーヌ。彼女の経験上、シストブルーのワインは、すぐには開かず本当の飲み頃までに5年~6年にかかるとのこと。

カトリーヌのワインは数が少なく人気が高いのでフランスでもそう簡単には買えず、その中でもトップ・キュヴェのシッフエルベルグはとりわけ数が少なく、超入手困難なワインだが、そのチャンスがあればぜひ熟成にチャレンジしたいものだ！

(2017.9.29.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ