

～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4種類♪

AC アルザス ドゥス・ド・ターブル 2017 (白)

カトリーヌ曰く、2017年は彼女がこれまで仕込んだ中で一番の当たり年で、アルコール度数は低いが、ブドウの全ての要素が凝縮しているとのこと！現在、瓶詰時にはなかった粘着性が一時的に出ているが、味わい的には全く問題ない。ワインはまったくとしたアタックの後、塩気のあるミネラルと伸びやかな酸がじわじわと上がってくる！カトリーヌの家でカラフを施してみたが、開けたての時より粘着性は緩和され、香りも数倍立ちが良いので、カラフがおススメ！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2017 (白)

カトリーヌ曰く、2017年は彼女がこれまで仕込んだ中で一番の当たり年とのこと！夏の水不足がブドウの窒素不足を招き、発酵にかなりの時間を要したが、最終的にボラティルの過度な上昇もなく無事発酵を終え、香り高い洗練されたワインが出来上がった！ワインはヴィヴィッドでせり上がるエネルギーを感じる！旨味が詰まっっていて、ほのかな甘みと塩気が入り混じったピュアなエキスに清涼感のある柑橘系のフレーバーが交わり、口に含めば含むほど複雑さが増す！ほのかに微発泡が感じられるが、酒質のまとまりは良く、リスのリースリングの真骨頂とも言える素晴らしいワインだ！

AC アルザス・ピノワール アンプラント 2017 (赤)

2017年のピノワールは、カトリーヌ曰く、粒が小さく凝縮したブドウだったとのこと！粒が小さいと言うので、試飲する前はアルコールの高いワインを想像していたが、実際のアルコール度数は12%。みずみずしくも旨味のしっかりと感じられるエレガントなワインに仕上がっていた！醸造中にボラティルが一時的に上昇したと彼女は言うが、ワインとしてはむしろボラティルが官能的な香りを立たせるエッセンスとなっている。また、ほど良い塩梅の酸が、いわゆる梅ガツオ系の何とも言えない官能的な味わいを生み出している！

AC アルザス・ピノワール タ・パ・ドウ・シスト？ 2017 (赤)

初リリース！！2017年は品質的に当たり年だが、4月終わりの寒波の影響で元々の房の数自体が少なく収量に恵まれなかった。ブドウの房が少ない分成熟も早く、収穫日は例年よりも2週間ほど早い。出来上がったワインは、妖艶かつ官能的で驚くほど優しい女性的な味わいに仕上がっている！見た目の色合いは意外と濃く、香りはダークチェリーやカカオなど一見濃い味わいを想像してしまうが、実際口にすると、果実味が柔らかく艶やかで旨味エキスがそのままスッと染み入る優しい味わいに驚かされる！普段数が少ないため自分用のワインすらとって置けないカトリーヌが、「この2017年のピノだけは別格！」とあえて30本プライベートワインとして確保したくらいワインだ！！色気と上品な骨格がバランスよく備わった彼女の傑作とも言えるワインだ！

ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

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昇が止まらない日が続き、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。

2017年は、春の遅霜や夏の日照りによるブドウの窒素不足など天候はシビアだった。だが、ブドウは結果的に早

熟でワインの品質的には当たり年だった。冬は気温も冷たく雨が定期的に降る理想の天候でスタートした。春に近づくにつれ気温は上がり始め、発芽も例年通り4月初めから徐々に出始めた。だが、4月終わりにフランス全土を襲う大寒波が降りた。幸いにして、私の畑のほとんどが霜の被害に当たらなかったが、ピノノワールやゲヴェルツなど寒さに敏感なブドウは最初につく房の数自体が少なかった。その後は、晴れ間が多く雨が適度に降る理想的な天気恵まれた。だが、7月に入り雨はピタリと止んでしまった。水不足は深刻で、ストレスにより途中ブドウの成長にブレーキがかかってしまった。この日照りは8月終わりまで続いた。幸いにも9月初めに30mmほどのしっかりとした雨が降ったおかげで、ブドウは瞬く間に息を吹き返し、そのまま怒涛の勢いで一気に完熟に向かった。収穫は例年よりも2週間ほど早く、取り込んだブドウは全てきれいだったが、窒素が不足していたため発酵に苦労した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 「ド・グレ・ウ・ド・フォルス」の畑

これはカトリーヌのキュヴェ「ド・グレ・ウ・ド・フォルス」リースリングの畑のひとつ。(写真①) 訪問した時、彼女はちょうど剪定を行っている最中だった。仕立てはギュイヨ・ドゥーブル(ギュイヨ・ブサル)。枝を2本残す選定方法で、ボルドーやブルゴーニュでも見られるとてもクラシックな方法だ。ただ、アルザスの場合、シルヴァネールやピノオークセロワ、ゲヴェルツなどブドウの房自体が細長く大きい品種が多く、また急斜面の畑が多いため、作業をやりやすくすることとブドウが地面に接触しないことを考慮し、このように高く仕立てるのが一般的だ。

このリースリングの畑(写真②)は位置的にいうと谷の麓

にあたり、彼女の持つ畑の中で一番低い場所にある。対面は雑木林になっていて、畑のすぐ下には、水量は少ないが小さな小川が流れている。カトリーヌ曰く、この畑には一長一短があり、雑木林と小川のおかげで遅霜や日照りにブドウが左右されないという長所がある反面、短所は水を求め林から沢に下りてくる動物たちにブドウが食べられてしまうことだそう。「このブドウの仕立ての高さは鹿やイノシシにとってちょうど良い高さで、まさに食べてくださいとアピールしているようなものだ…」と苦笑いしながら語ってくれた。

続いてこれがグレローズの土壌。(写真③) 一般的なグレローズの畑はもう少し色がピンクがかり砂のようにサラサラしているのに対し、この畑グレローズは粘土のように粘り気が



写真② 小川を挟んで対面は雑木林



写真③ グレローズの土壌

ある。カトリーヌ曰く、この畑のグレローズは通常よりも窒素が多く肥沃なのが特徴で、丘の上から風化し徐々に谷底に堆積したグレローズと植物の腐葉土したもの長い年月を経て混ざり合い、このような黒みがかった粘着性の高い土壌を生み出しているのだそう。ちなみに、ワイン名となっているド・グレ・ウ・ド・フォルス、「否が応でも」という意味だが、この中のGrès(グレローズ)とForce(力強さ)がこのテロワールから来るワインの特徴を良く表している!

(2019.1.18.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