

～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 3 種類♪

AC アルザス ドウス・ド・ターブル 2018 (白)

2018 年は、アルコール発酵途中にマロラクティック発酵が始まり、一時ボラティルが上昇したが、マロラクティック発酵後に 25 mg/L の SO₂ を添加することで鎮静化することができた。瓶詰前のワインがいつもよりも澱が多かったため、上澄み 2/3 をスーティラージュした後、残りの 1/3 を軽くフィルターにかけている。ワインは、まろやかでみずみずしく透明感があり、後から伸びやかな酸と苦みのある滋味深いミネラルが複雑に絡み合いながらじわっと旨味が上がってくる！前回春に試飲した時は、強かな酸の ATTACK にパンチを食らうまさにボラティルにエッジの効いたかなり攻めた味わいだったが、半年経った今あらためて試飲してみると、ボラティルはかなりこなれて丸くなり、代わりに心地よい苦みの効いた滋味深いミネラルが前面に出てきている！これは経験上もう少し寝かせることでワインが大化けするパターンとよく似ているので、あと数年寝かせてから飲んでほしい…そんな進化が楽しめるワインだ！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2018 (白)

2018 年は収量に恵まれた年！だが、ブドウのリンゴ酸と窒素が例年よりも少なかったため、発酵に苦労した難しい年だった。今回のド・グレ・ウ・ド・フォルスには、量にして 1/3 ほどシッフエルベルグがアッサンブラージュされている。カトリーヌ曰く、シッフエルベルグは発酵途中にボラティルが上がってしまい、また、1 年かけても発酵が終わらなかったため、途中格下げしてド・グレ・ウ・ド・フォルスに全量アッサンブラージュしたとのこと。勢いのない発酵を再び活性化させるため、アッサンブラージュ時にプレスした 2019 年のリースリングのマールをバケツ 2 杯分加え、約 1 年半かけてやっと発酵を終わらせた。出来上がったワインは、酸が穏やかな分酒質が優しくとても繊細！甘みにも似たピュアなエキ스는、フルーツカクテルのシロップをイメージさせる余韻は、さすがシッフエルベルグがアッサンブラージュされているだけあって、滋味深いミネラルの複雑味が長く口の中に残る！いつものド・グレ・ウ・ド・フォルスよりも控えめで奥ゆかしく、とてもエレガントなワインだ！

AC アルザス・ピノノワール タ・パ・ドウ・シスト？ 2018 (赤)

今回で 2 回目のリリースとなるタ・パ・ドウ・シスト！2018 年は前年に比べると比較的収量が取れているが、ブドウに窒素が不足していたため発酵に苦労した。カトリーヌ曰く、前回は半分除梗したが、今回はブドウの状態が良かったので 100% 全房でほぼマセラシオンカルボニックにチャレンジしようとしたのだが、マセラシオンを始めてすぐにボラティルが上がり始めたため、カルボニックは諦めピジャージュをし、すぐにプレスをしたとのこと。出来上がったワインは、アルコール度数 13.5% と力強くボリューム豊かだが、酒質はとても柔らかく滑らか！味わいもメリハリが効いていて、ボラティルによる梅のような強かな酸がコクのあるボディとうまく融合し絶妙なハーモニーを奏でる！ヴァン・ナチュールで言うところのまさに「The 梅ガツオ」とも言える脳幹をダイレクトに刺激するワインだ！

ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

2018 年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた年だった。冬は雨が多く寒さもしっかりとあり順調なスタートだった。雨は春の間も続き、途中ミルデューが猛威を振るったが、適切な散布を行ったおかげでどうにかピンチを切り抜けた。開花は順調。普段花ぶるいしやすいゲヴェルツもブドウの房に恵まれた。5 月終わりから、一転雨の降らない乾燥した天候が続いた。7 月、8 月は気温が 40 度を超える猛暑にも見舞われ、一時は日照りを心配した。だが、冬と春に降った雨のリザーブのおかげで、ブドウは猛暑の間も疲弊せず、そのまま豊作で終わることができた。しかし、醸造は、ブドウがいつもよりも酸と窒素が少なかったため、マロラクティック発酵が発酵途中に起こり、ボラティルに苦労した。



写真① スーティラージュ作業後のカーヴ内の様子

コロナの影響で7月初めが今年の初訪問となった。カトリーヌは、ちょうど訪問前日にピエ・ド・ネ 2019 年の瓶詰前のスーティラージュ作業が終わったらしく、空になった樽がカーヴ内を埋め尽くしていた。(写真①) 本来であればこの時期に全てのワインを樽から引き上げ、収穫前に一気に瓶詰めを行うのだが、今年はその作業が大幅に遅れているようだ…。カトリーヌが言うには、2019 年のワインは発酵に勢いがなく、赤はもう少しで発酵が終わりそうだが、白はまだまだ残糖の多いそうだ。「温暖化の影響か、2015 年から毎年日照りと猛暑が続いている。日照りの年は決まってブドウが窒素不足に陥るため発酵に困難をきたす場合が多く、今年もある程度覚悟はしていたが、予想以上に発酵が遅れてしまっている。収穫が間近に迫

っているのに、実際発酵の終わらないワインにカーヴのスペースを大きく取られ身動きが取れない…」と彼女はスペースの確保に頭を抱えていた。

これは去年の夏に新しく設置したエアコンの写真。(写真②) このエアコンは去年の夏に設置したのだが、彼女曰く、これにより醸造の安定感が飛躍的に増したそうだ！2014 年から使用している現在のカーヴは、昔はガレージと物置だったところということもあって、耐熱性には全く優れていない。夏の猛暑時は軽く室内が 30 度以上になるし、冬は逆にマイナス近くまで気温が下がることもある。彼女自身も実際温度管理は重要と認識はしていたが、ネックはエアコン設置の費用だった。ドメーヌを一人でゼロから立ち上げた彼女にとって、カーヴ内全体の温度を管理できる大きなエアコンは、当時はまだ高嶺の花だった。そんな過酷な環境の中でも、3 年間はどうかうまくワインを仕込んできたカトリーヌ。だが 2018 年はそううまくは行



写真② 昨年の夏カーヴ内に設置したエアコン

かず、酵母の働きが弱く発酵に苦労した年だった。しかも 9 月終わりになっても気温が下がらず発酵中のボラティルにも悩まされた。カトリーヌ曰く、とりわけ 2018 年はブドウのリンゴ酸が少なく、しかも発酵に勢いが無い上にカーヴ内の温度が高かったため、まさにバクテリアの繁殖には絶好の環境だったとのこと。そんな中、ボラティルの上だったワインを冷却板で冷やしたり、早めにスーティラージュして澱を抜いたりしながら持てるテクニックを駆使し、最終的にバクテリアの勢いを抑えつつ絶妙な味わいのワインに落とし込むことに成功。「さすが！」としか言いようがないが、でも彼女が振り返るに、もしこの時点でカーヴにエアコンがあれば、もう少し早い時点でバクテリアの繁殖を抑えることができ、さらにもう少し洗練されたワインに仕上げることができた、と少し悔しさをにじませていた。そして、この苦い醸造経験が後押しとなり、ついに去年の夏エアコンを設置するに至った。ちなみに、現在仕込み中の 2019 年は、リンゴ酸が少なく発酵の勢いが無いという点では 2018 年と条件がよく似ているが、最初の収穫したブドウからしっかりとエアコンで温度管理できているおかげでボラティルが抑えられているそうだ！

ドメーヌを立ち上げてから早 8 年。さらに高みを目指すカトリーヌは、高価なエアコンを設置したばかりなのに何と！来年現在のカーヴを離れ新しいカーヴを建設する予定というから驚きだ！エアコンを導入したのばかりでの引越はもったいないような気がするが、彼女自身は「私にとって大切なのはワイン造りができるより良い環境を自分の出来る範囲で整えること！もっと品質を上げたいという気持ちの勝っている今、誰にも私の計画は止められない！」ととても前向きだ。やはり良いワインを造る生産者は迷いがなくどこまでも真っすぐだ。これからさらに進化していくカトリーヌから目が離せない！（2020.7.9.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