

## ～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 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 年のブドウ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。ワインの状態が少し不安定だったため日本の倉庫で 2 年以上寝かせてリリース！現在ほのかに糸引きがあり、クリスピーだが、寝かせた甲斐もあり、コンディションは申し分ない！ワインはアフターに連れて透明感のある旨味エキ스가強かな酸と共に、じわっとせり上がり、余韻に塩気のあるミネラルと香ばしいナッツのようなフレーバーが残る！

#### AC アルザス リースリング シッフエルベルグ 2017（白）

2017 年はカトリーヌの自信作！1 年の樽熟を経てスーティラージュをかけた後、強烈なマメが出てきてしまったので、ステンレスタンクでさらに 10 ヶ月ワインを寝かせた。マメがある程度落ち着いた後に、ホメオパシーとして 10mg/L を水で 50 倍に薄めた SO<sub>2</sub> を極少量加え瓶詰めを行った。カトリーヌ自身、このホメオパシーは今回初めて試したが、ワインにポテンシャルがあれば、酸化やマメ防止に効果があると感じているようだ。ワインは前年よりもシャープかつタイトでキレがあり、また口に入れた瞬間から鉱物のニュアンスがじわじわ広がっていく！余韻に長く残るミネラルの苦みも心地よく、テロワールの個性がダイレクトに感じられる！新鮮な生の魚介と一緒に合わせたいワインだ！

#### AC アルザス ピエ・ド・ネ 2018（マセラシオン）

2018 年は、ピノノワールもゲヴェルツトラミネールも豊作に恵まれた年！カトリーヌ曰く、ブドウの酸はいつもよりも少ないが、ただ、収量が多く取れているのでアルコール度数も 12% とそれほど上がらず、全体的にライトでみずみずしいバランスの取れたワインに仕上がったとのこと。ワインは残糖 0.3g/L の完全ドライ仕立てなのに、サクランボのような甘酸っぱさと桃の紅茶のような甘い風味があり、口当たりもキュートでやさしい！アフターに感じるスパイシーなミネラルと繊細なタンニンも心地よく、飲み始めたら止まらなくなるくらいテンションの上がるヴァン・ド・ソワフだ！

#### AC アルザス・ピノノワール アンプラント 2018（赤）

2018 年は収量とブドウの品質に恵まれた当たり年！カトリーヌ曰く、フェノールも思った以上にしっかりと熟していて、アルコール度数はそれほど高くはないのに、色の抽出が良かったとのこと。ただ、発酵中にボラティルが上がるなど決して醸造は楽ではなかった。ボラティルをこれ以上上げないように熟成は 6 ヶ月と早めに上げた。彼女曰く、瓶詰め当時はワインの味わいも不安定で、当初は長く瓶の中で長く放置させる予定だったそう。だが、半年置いて飲み直してみると、さすがはブドウにポテンシャルのあるミレジムだけあって、ボラティル以外の他の要素も表現力が増し、最終的に彼女自身も驚くほど絶妙に調和のとれたワインに整ったとのこと！ワインは前年同様に質が高くピュアな色気が全開！みずみずしくキュートな赤い果実に伸びのある酸が乗り、酸と一緒に塩気のある旨味と洗練された鉱物感がせり上がる！ピノノワールの名手カトリーヌの真骨頂とも言えるスーパーワインだ！

## ミレジム情報 当主カトリヌ・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。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。

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大寒波が襲った。幸いにして、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に恵まれた。しかし、7 月に入り雨はピタリと止み、ブドウは深刻な水不足に見舞われ、そのストレスにより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 30 mm 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。

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。醸造は、ブドウが例年よりも酸が少なかったため、マロラクティック発酵が発酵途中に起こり、ボラティルに苦戦をした。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

昨年9月終わりに1日だけカトリヌの収穫を手伝った。その前にガングランジェ、ドレイヤーと2日間手伝い、その時は快晴で気持ちの良いくらい青空が澄みわたっていたのだが、この日はあいにくの大雨…。合羽を着ての作業となった。収穫者は全員カトリヌの友人たちで。(写真①)(写真②) 仕事だから当たり前と言えそうなのだが、カトリヌのところの収穫は結構ハードで、お祭り気分は一切なく、収穫者はみんな無駄口を叩く暇もないくらい黙々と作業に集中している。自分自身も、結構色々な収穫に参加し、作業に慣れているつもりでいたが、実際カトリヌのところは、写真を撮る暇すらなく、ただ作業について行くだけで精いっぱいだった。



写真① 収穫者は全員カトリヌの友人たち



写真② 雨の中、黙々と収穫作業に集中



写真③ 仕事が速い従業員のマリアさん

これはピエ・ド・ネのピノノワールの収穫風景。(写真③) ぱっと見だとブドウがたくさんついているように見えるのだが、カトリヌ曰く、ピエ・ド・ネのピノノワールとしては、2019年は房の数が少ない方で、この倍くらいあるのが理想なのだそうです。私の対面で収穫する女性はイタリア人のマリアさん。ドメヌの唯一の従業員だ。詳しい事情は分からないが、彼女は定年になってイタリアから家財道具を置き去り裸一貫でここアルザスに渡ってきたのだそうです。そして、前年に初めてカトリヌの収穫に参加し、そのまま帰る場所のない彼女をカトリヌが従業員として受け入れたようだ。「彼女には恩義を感じている」と片言のフランス語で語るマリアさん。あまり多くを語らない彼女だが、とにかく仕事が速い！私が2つブドウを切っている間に彼女はすでに5つも6つも切り落としているような感覚で、ついて行くのがやっとだった。

収穫を終えた後、この日はカトリヌ自身も切羽詰まっていたことを知らされた。「雨が降ると、その後のブドウの熟すスピードが速まり、特に9月終わりにもなると、水分の吸いすぎたブドウは破裂や腐敗を起こしやすい。まだ収穫するブドウがたくさん残っていて、とにかくどんどんブドウを取り入れる必要があった」と、彼女は酷使して申し訳なかったと私に頭を下げた。そうだな、自分が当事者だったらそう言う気持ちになるよな…。この時、自分がかつてワインを造った時のことを思い出し、カトリヌの前で弱音を吐いたことを少し後悔した。

(2019.9.25.ドメヌ突撃訪問より)

※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