

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 つのコミュニ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クリマ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。

## ちょっと一言、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年シャプ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、シャプ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、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SO<sub>2</sub>無添加で、まだスーティラー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SO<sub>2</sub>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！」とエノローグらしか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SO<sub>2</sub>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SO<sub>2</sub>の量に鈍感だということだった。彼女がシャプ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2.5ha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！