

～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 6 種類♪

AC アルザス ドゥス・ド・ターブル 2019 (白)

2019 年は、歴史的な猛暑があり収量的には例年よりも若干少なかったが、品質的には久しぶりに発酵が安定した 2015 年以来の大当たり年！カトリーヌ曰く、今回は醸造に関する問題が一切なかったため、フィルターをかけたり SO2 を添加する必要が全くなかったとのこと。出来上がったワインはアルコール度数 13.5%とは思えないほどみずみずしく清涼感があり、ライムなどのフレーバーと柑橘系の苦み、そしてミネラルの締まりが何とも心地よい！味わいは爽やかだが酒質はしっかりとしているので、野菜や魚介だけではなく鶏肉など白身の肉にも合わせられるオールマイティーなワインだ！ちなみに、開けてから 1 週間ほど置いてみたが、マメや酸化は一切なく、むしろどんどん旨味とミネラル感が増している！今回のドゥス・ド・ターブルは本当にスゴイかもしれない！

AC アルザス リースリング シッフエルベルグ 2019 (白)

アルザスの中でも非常に珍しい青色のシストが土壌に多く含有するシッフエルベルグ。シストブルーは、滋味深く硬水のような硬さのあるミネラルとシャープな酸が特徴なのだが、太陽に恵まれたボリューム豊かな 2019 年でも、きちんとその個性が味わいに出ている！ワインはフルーティーかつ滋味深い鉱物的なミネラルがきれいに溶け込んでいて、清涼感とフィネスが感じられる！SO2 無添加&ノンフィルターということもあり、余韻にほんのりと香ばしさは残るが、その香ばしさを旨味に取り込むように上品な柑橘系のエキスが口を満たす！官能的で危うい魅力の詰まったとてもワクワクするワインだ！

AC アルザス ピエ・ド・ネ 2019 (マセラシオン)

2019 年は、4 月に降った雹と歴史的な猛暑により収量が例年よりも取れなかったが、ワインの品質的に近年まれに見る当たり年だった！カトリーヌ曰く、醸造は何も問題がなく、発酵が終わった時点ですでに樽熟成を待たずしてワインは完成されていたとのこと。出来上がったワインは、前年よりも味わいが繊細でみずみずしく、マセラシオンを感じさせない、まるでピンクグレープフルーツのエキスだけを飲んでいるような柑橘系のフレーバーと清涼感がある！これでアルコール度数が 13.5%もあるのだから本当に驚き！とにかく香りと味わいのバランスが絶妙でフィネスがあり、ひとくち口に入れたらもう勝手にグラスが進む超危険なワインだ！

AC アルザス・ピノワール リーブル・コム・レール 2019 (赤) ☆NEW☆

本邦初リリースとなるリーブル・コム・レール！2018 年終わりにカトリーヌの醸造所のすぐ隣村アイショフェン (Eichhoffen) にある 0.5ha のピノの畑を、村が若手の Bio 生産者に賃貸するという公募があり、その公募を見つけた友人のワイン生産者 Philippe Maurer (フィリップ・モレ) が彼女に申請を促したことがきっかけでこのワインを仕込むこととなった。村の公募条件としては、アイショフェン村に土地を持っているか住民であるかという縛りがあり、カトリーヌは最初その条件に当てはまらなかった。だが、村に土地を所有するフィリップが代理人となることにより、彼女は公募にみごと合格し 2019 年から新しく仕込むことになった。ワイン名の Libre comme l'air は「風のように自由になる」、「何の束縛もない」という意味があり、ハングライダーが趣味のフィリップに感謝の気持ちを込め名前とエチケットのデザインを決めた！出来上がったワインは、アルコール度数 13.5%とは思えないほど酒質が柔らかくチャーミング！みずみずしい果実味にダシのような旨味がぎゅっと詰まっっていて、繊細なタンニンが余韻を優しく締める！リーブル・コム・レールは、カトリーヌの中ではピノワールのジェネリックワインという位置付けだが、実際の畑は林に囲まれた丘の急傾斜にあり、樹齢も 45 年と古い。醸造も他のピノ同様にしっかりと樽熟を経ていて、味わい的にはジェネリックとは思えない本気度がワインから伝わる！リス節が味わいからにじみ出た非常にコストパフォーマンスの高いワインだ！

AC アルザス・ピノワール アンプラント 2019 (赤)

2019 年は、4 月に降った雹と歴史的な猛暑により収量が例年よりも取れなかったが、ワインの品質的に近年まれに見る当たり年だった！カトリーヌ曰く、醸造も順調で何も問題がなく、樽熟する前にすでにワインが完成されていたとのこと。出来上がったワインは官能的で、まさにリスのフラッグシップであるアンプラント（指紋）の名の通り、リス節が全開！アルコール度数 13.5%とボリューム豊かだが、実際の酒質は柔らかく、染み入るような果実のコクとかつおダシのような旨味、洗練されたミネラルが長く余韻に残る！何とも言えない色気と危うさがあり、ヴァンナチュール好きであれば一口飲んだだけで脳幹に電流が走ること間違いなし！

AC アルザス・ピノワール タ・パ・ドウ・シスト？2019 (赤)

アルザスで唯一シストブルー土壌のあるシッフエルベルグ。シッフエルベルグは通常リースリングなど白が有名だが、カトリーヌは白ではなく丘の急斜面に 0.56ha のピノワールを所有している。一般的なアルザスのピノワールと比べて硬い鉱物的なミネラルを感じるのがシストブルーの特徴で、2019 年は収量が少ない分よりミネラルの凝縮味を感じるワインに仕上がっている！アルコール度数が 13.5%もありながら前年よりも果実味が艶やかで明るくチャーミング！酒質的には今回リリースするアンプラントとよく似ているが、飲み比べてみるとミネラルの厚みと奥行き（深さ）の違いがはっきりと分かる！開けたてのワインは少し閉じ気味だが、すぐに赤い果実の華やかな香りとチャーミングな果実味が開いてくるので、カラフをすることをおススメ♪

ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

2019 年は、春に降った雹と歴史的な猛暑の影響により収量は少なかったが、醸造は全く問題なく、ワインの品質的には当たり年だった！冬は例年並みの寒さがあり雨も多かった。4 月初めに季節外れの雹が降り、畑は広範に渡りダメージがあった。幸い、ブドウの木はまだ芽の大きくなる前の状態にあったため被害はごく最小限に済み、その後は途中ミルデューが葉に少し見られる程度で、全体的に順調に成長を続けた。だが、開花の時期になり、雹に当たったストレスのせいかブドウは結実不良が多く、開花がうまく行ったにもかかわらず房は小さかった。さらに 6 月の終わりと、7 月の終わりに気温が 40℃を超える歴史的な猛暑に見舞われ、ブドウも一時的に水不足に陥った。8 月に入ると気温は落ち着き、水不足ながらもブドウは再び成熟に向かった。収穫直前まで雨が降らなかったのが大幅な収量減を覚悟していたが、収穫が始まると急に雨が降り始め、レーズンのように萎んでいたブドウも一気に水を吸い上げ、辛うじて収量を少し取り戻すことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

3 月 15 日に、今回リリースする 2019 年ワインの情報取りと、次回リリースされる 2020 年ワインの状態をチェックしにリスのカーヴを訪問した。2020 年のワインは、白のほとんどがまだ発酵を終えていなかったが、赤は全て発酵が終わり、今すぐにもリリース可能くらい味わいがチャーミングで美味しかった。また、発酵を終えていない白も欠点がなく、残糖がありながらもすでに味わいにまとまりがあった。カトリーヌ曰く、このまま発酵が順調に終われば 2019 年のようなボリューム感のある爽やかな味わいのワインに仕上がるだろうとのこと。2020 年の出来に自信を持つ彼女の言葉から手ごたえのようなものが感じられた。



写真① 旬の野菜タンポポの見た目はエンダイブに近い

さて、試飲が終わり、ちょうど時刻もお昼を回っていたので、2019 年の情報取りは彼女の家でお昼を食べながら行うことにした。ご両親が料理人であることもあり料理が非常に得意なカトリーヌ。今回彼女は、春先にしか食べられない旬の野菜タンポポを使ってサラダを作ってくれた。（写真①）この白いレジ袋の中の野菜がタンポポだ。想像していたいわゆる普通に野に咲くタンポポと全く違う。野に咲く野生のタンポポの葉が濃い真緑なのに対し、このサラダにするタンポポは色が薄く見た目はまるでエンダイブにそっくりで白アスパラに並ぶアルザスの代表的な野菜なのだそう。だが、手間がかかる割に採算が取れない

ということで、タンポポの生産者の数がどんどん減り、今はとても貴重な野菜となってしまったようだ。ちなみに、彼女は野菜の中でタンポポが一番の好物とのこと。タンポポは1年の中のこの時期にしか食べられない旬野菜で、彼女の場合、剪定したブドウの枝の切り口から滴る『ブドウの涙』とこのタンポポで春の訪れを実感するのだそうだ。

これが出来上がったアルザス風タンポポのサラダ。(写真②) ベーコンと一緒にこんがり炒めたクルトンと半熟卵が入っていて、見た目はリヨン風サラダに似ている。実際に食べ



写真② 最高に美味しいカトリーヌお手製のタンポポサラダ

てみると、食用タンポポは野生のタンポポのような苦みやエグミは全くない！味はエンダイブに似ているが、タンポポの方がもっと葉がみずみずしくて柔らかい！サラダに使うビネガーは、バルサミコ酢にたっぷりのオリーブオイルを混ぜたシンプルな味付け。クルトンをつくる作業以外はとてもシンプルだが、病みつきになること間違いなし最高に美味しいサラダだった！



写真③ドゥス・ド・ターブル 2016 の変化に驚いた！？

そして、このサラダに合わせるワインとして、彼女が一本ブラインドで開けてくれたのがドゥス・ド・ターブル 2016 年だった。(写真③) ドゥス・ド・ターブル 2016 年と言えば、当初糸引きもあり味わいが不安定だったため日本ではリリースを2年遅らせたワイン…。でも、今飲むとメチャメチャ美味しいワインに変化している！しかもサラダと良く合っている！最初これを飲んだ時、私はリスのトップ・キュヴェであるリースリングのシッフエルベルグだと思った。清涼感と伸びのある上品な酸があり、とにかくミネラルのクリスタル感がハンパない！このワインから正直糸引きの問題があったドゥス・ド・ターブル 2016 年は全く想像もつかなかった！あのワインが寝かせるとこういう風に化けるのか…

予期せぬサプライズに鳥肌がたった！これを飲んですぐに私はアルザスナチュラルワイン界の大御所であるパトリック・メイエの言葉を思い出した。彼は以前こう言っていた。「ポテンシャルのあるブドウからつくられたナチュラルワインでも、年によって味わいが不安定になったり、また欠点が最初に出してしまうことがよくある。でも、それは決してワインがダメになったというわけではない。それは、つまりワインが瓶詰めされていてもまだ完成までに至っていない『過程』の段階にあるというだけであって、しばらく瓶熟させておけば必ずワインとして安定する」と。パトリック・メイエの言葉に従えば、今回飲んだドゥス・ド・ターブルは、まさにワインになる「過程」を経て今飲み頃が来たとも言える。

私がシッフエルベルグと言った途端、してやったり♪という笑みを浮かべたカトリーヌ。当時私はこのドゥス・ド・ターブル 2016 年の味わいに対しかなり辛口な批評をしていたので、今回、普通にブラインドテイastingを外す以上に恥ずかしい思いをしたが、でもまた一つ貴重な勉強をさせてもらった！ワインの世界は本当に奥深い！

(2021.3.15.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社 HP の生産者最新情報や「フォト・ギャラリー」にて、より鮮明な写真をぜひご覧くださいませ