

～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 2020 (白)

2020年は、ドメーヌ始まって以来の大豊作に恵まれたが、醸造には少し手を焼いた年だった。収穫前からリンゴ酸が少ないことが予想されていたので、酸を確保するためにまだ熟しの足りないピノオークセロワを収穫本番前に20%ほど取り入れスターター発酵させ、その1週間後に完熟したピノオークセロワとシルヴァネールを続けて収穫し、スターターのピノオークセロワと混ぜて発酵させた。だが、カトリーヌ曰く、スターターの効果もあり最初の発酵は勢いがあったが、終了間近に発酵がスタググしてしまい冬を越してしまったとのこと。途中ボラティルの上昇があったが、春に発酵が再開し無事発酵を終わらせることができた。去年、瓶詰めしたばかりのドゥス・ド・ターブルをドメーヌで試飲した時はボラティルの酸が際立っていたが、瓶詰から半年経った今飲んでみるとボラティルが良い塩梅にこなれていて、味わいはまるで搾りたてのグレープフルーツを飲んでいるみたい！このボラティルならしばらくするとこなれてくるだろうと思っていたが、まさかこんなに早く落ち着くとは思わなかった！さすがリスのブドウはポテンシャルが高い！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2019 (白)

2019年のド・グレ・ウ・ド・フォルスは試練の年。春に降った季節外れの雹に当たり、豊作だった前年と比べて収量は30hL/haと4割減。加えて、醸造面では、歴史的な猛暑の影響により発酵に必要なブドウの窒素が足りなく、発酵終了までに実に2年近くかかってしまった。途中ボラティルの上昇があり、一旦樽熟成のワインを全てステンレスタンクに移し、翌年の発酵中のワインの澱を入れて再発酵を促しながら同時にボラティルを抑えて発酵終了まで持って行くなど、SO₂やフィルターに頼らずカトリーヌの持つ全ての英知を集めて完全発酵にたどり着いた！カトリーヌ曰く、発酵がスタググした時にSO₂を入れる選択肢も考えたが、2019年はブドウジュースがアロマティックかつポテンシャルが高かったので、ブドウの力を信じてSO₂無添加を貫いたとのこと。出来上がったワインは、背筋がピンと伸びるくらいヴィヴィッドで勢いがあり、まるでレモン果汁に白桃のエキスを加えたようなふくよかさとシャープさ、そして柑橘系の心地よい苦みと鉱物的なミネラルが合わさったような複雑味が口の中で融合する！いつもの乳酸チックでまろやかなド・グレ・ウ・ド・フォルスとは真逆のタイトな仕上がりだ！

AC アルザス・ピノワール リーブル・コム・レール 2020 (赤)

カトリーヌ曰く、2020年は前年よりもふくよかで太陽を感じる味わいに仕上がっているとのこと。彼女曰く、2020年は前年とほぼ同様に猛暑の年であったが、2019年は暑さが7月までで8月は比較的涼しかったのに対し、2020年は8月も暑かったという若干の違いがあり、その気候の差が前年よりもリッチな味わいを作り出しているとのこと。ブドウはタンニンを多く含んでいたので前年とは逆に抽出を抑え、マセラシオンは10日間と短めに切り上げた。出来上がったワインは、確かに前年よりも力強く果実味にコクを感じるが、全体的に酒質は柔らかく滑らかで、極めつけはキュートな酸が良い演出をしているからなのだろう、果実味と酸のバランスが超絶妙！最初にカトリーヌから2020年は暑い年のワインに仕上がったという前情報を聞いていたので、試飲する前は瓶熟必須の濃厚なワインを覚悟していたのだが、いざ試飲してみると果実味が艶やかで、口に広がるミネラルの旨味とキュートな酸の伸びがあまりにも心地良く、思わずスピットせずそのまま飲み込んでしまいたくなる衝動に駆られる！価格が数倍以上するブルゴーニュワインを軽く凌駕するクオリティーの高いワインだ！

AC アルザス・ピノワール アンプラント 2020 (赤)

カトリーヌ曰く、2020年アンプラントもリーブル・コム・レール同様に太陽を感じる力強い味わいに仕上がっているとのこと。醸造は、マセラシオン中のタンニンの溶け込みが例年よりも早かったため、抽出を抑えるためマセラシオンは10日間と前年よりも1週間早めた。また、熟成はタンニンの角を丸くするために前年よりも2ヶ月長く熟成させた。出来上がったワインは、果実味よりも旨味が口全体に広がるような落ち着きと貫禄があり、これもまたカトリーヌの前情報を良い意味で裏切るような完成度の高い味わいに仕上がっている！今回、リーブル・コム・レールが果実味のふくよかさに圧倒される勢いを感じるのに対し、アンプラントは旨味勝負というか、ともすれば何年か瓶熟を経たような落ち着きと深みがあり、比べて飲むとやはりアンプラントの方が重心の低い横綱感のあるワインに仕上がっている！今世界中でピノワールのワインが高騰している中で、このクオリティと価格は正直あり得ない！

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、全体的にはほぼ問題なく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ため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。

2020年は、ブドウが早熟かつ収量に恵まれた当たり年。冬は暖かく雨が多かった。4月初めに寒波が降りたが、霜の被害までには至らなかった。4月中旬から一気に気温が上がり時折30℃を超えるような初夏並みの天候が6月まで続いた。開花は例年よりも3~4週間早く、開花が終わった時点のブドウの房の量から豊作が期待された。夏に入ると気温が35℃を超える猛暑と日照りが続き、雨もほとんど降らず水不足が心配された。だが幸い夜の気温が涼しく、ブドウが夏バテすることはなかった。さらに昼夜の寒暖差がブドウの成熟スピードを促進し、最終的に房が多かったにもかかわらず全てのブドウが完熟し、かつ今までの中で一番早い収穫スタートとなった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

11月の初めにアルザスで BRUTes というワインサロンが開催され、そのサロン帰りにリスのドメーヌに立ち寄った。ちなみに、ヴァンクүүлが取引のあるアルザスの生産者はガングランジェ、そしてドレイヤーがサロンに出展していたが、リスは売るワインがないということで今回の BRUTes には参加していなかった。



(写真①) 衛生を意識し、ボトル洗浄機を導入

作業は簡単で、カビや埃の付いたボトルを右側のロール状のブラシが水の中で回転する容器にボトルを縦に入れ 30 秒ほど洗浄してから、次にオレンジ色のバケツにボトルを移し、矢印が指す、取っ手に付いている黒い枠の中にボトルを通し水はけするだけ（写真②）。個人的にはこの黒い丸の枠にボトルを通すと、枠に装着されているゴムがスポンジとキレイにボトルに着いた水を取り除いてくれることが軽快で楽しかった♪



(写真②) 瓶をブラシ洗浄し、黒い枠を通して水はけする

作業をしている最中に彼女がふと「今はとても身体が辛いので手伝ってくると本当に助かる…」と疲れた様子で声を漏らした。今までどんなハードな作業でも彼女の弱音を聞いたことがなかったので、「え？こんな簡単な作業なのに？」と思いながら、ふと「彼女の身にもしかしたら!？」なんて病気の心配が頭をよぎった。「実は…」と言葉を引っ張るので、何が発表されるのかと心配の度合いは MAX に達していたが、、何と！彼女はその時妊娠 4 ヶ月だったのだ！え、え、え？と言うことは、一緒に働いている彼が旦那さん!?急に自分もかしこまり、あらためて一緒に作業をした髭の彼に挨拶をした。彼女は、慌ててかしこまっている自分の姿を見て、大爆笑をしていた。「ヨシ、彼は今私の右腕となる一番重要な従業員だけど、私のパートナーではないわよ」と笑いながら説明してくれた。彼女のパートナーは現在ヴォージュ山脈の森を管理する仕事をしていて、見た目はかなりワイルドなのだそうだ！「そして、ワイン造りとなると、私が性格的に頑固で個性が強いので、パートナーとは一緒には働けないわ」なんて冗談を言っていたが、何だかその冗談がとても幸せそうで、思わず感極まってその場で「おめでとう！」と叫びながら泣いてしまいそうになった！

彼女の子供誕生の予定は今年 4 月！まさにリスのワインを日本にリリースする時期に生まれる予定だ！

(2021.11.8.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