

～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 ドゥス・ド・ターブル 2021 (白)

2021年は、ミルデューとオイディオムが猛威を振るった2012年を彷彿させるとも厳しい年。その中でもドゥス・ド・ターブルは散布対策もうまく行き、最終的に45hL/haと予想以上に収量が確保できたミラクルな年だった。ブドウは晩熟で、早熟の前年と比べて3週間遅い。遅く収穫が待てた分フェノールの熟したブドウを取得できた。発酵は今までの仕込みの中で一番スムーズに終わり、カトリーヌ自身も「2021年は、久々に昔の北のアルザスらしいみずみずしく輪郭のはっきりとしたワインが出来た！」と大絶賛している。特に、彼女の中では酸とミネラルのバランスは今までのドゥス・ド・ターブルの中で一番だそう。出来上がったワインは、ほんのりクリスピーかつエキスがみずみずしくタイトで、塩気のあるミネラルと心地の良い苦み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！また、染み入るような果実の旨味に湧き上がるエネルギーがあり、口に入れた途端思わず「ウマっ！」と叫んでしまった。試飲なのに危うく一発目のスタートからボトル1本ひとりで空けたい衝動に駆られてしまった…それくらい個人的にはどストライクなワインだ！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2021 (白)

2021年は、ミルデューとオイディオムの猛威により収量は25hL/haと前年の半分だった。だが、年間を通して気温が低くブドウの成熟がゆっくりだったこともあり、収穫は10月中旬とブドウのフェノールが完熟するまでしっかりと待つことができた。カトリーヌ曰く、2021年は雨に恵まれた年で、本来であれば日照りの年よりも自然酵母の働きが良いはずなのに、結果的に自然酵母の勢いが弱く発酵終了に8ヶ月もかかってしまったとのこと。(ちなみに、この反省から2022年は、雑草を根こそぎ刈り取る土起こしを止め、自然酵母を増やすために畑に雑草を残す栽培方法にシフトをした。)出来上がったワインは、ブドウのフェノールが熟しただけあり、口の中で弾ける白い花のフレーバーが華やか！また透明感のある上品なエキスの中に凝縮したタイトなミネラルが詰まっていて、噛めば噛むほど塩気のある旨味が口に広がる！ドゥス・ド・ターブルと飲み比べると、やはり同じアルコール度数12%でもリースリングのド・グレ・ウ・ド・フォルスの方が味わいに対する立体的な奥行きを感じる！少しヨーグルトの風味を感じる上品な味わいは、同じアルザスを代表する発酵食品のシュークルートとの相性が抜群だ！

AC アルザス・ピノワール アンプラント 2021 (赤)

2021年は、ミルデューとオイディオムが猛威を振るった年。特にピノワールの被害は甚大で、前年と比べて収量は50%減だった。カトリーヌ曰く、収穫は前年よりも3週間遅く、収穫をじっくりと待てた分フェノールのしっかり熟した味わい深いワインに仕上がったとのこと。出来上がったワインは果実味が明るくチャーミングで上品なみずみずしさがある！口に入れた途端、フランボワーズやグロゼイユなど赤い果実の官能的な薄ウマワールドが爆発する！アルコール度数は11%といつもよりも低いが、ダシのようなエキスを濃厚なミネラルがぎゅぎゅと詰まっていてとても味わい深い！リスのファンなら一口飲んで感動のあまり涙しそう、まさにアンプラント(指紋)という名にふさわしいリス節全開な薄ウマワインだ！

ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

2021年は、ブドウが晩熟で雨が多く夏が涼しい年だった。また、畑ではミルデューとオイディウムが猛威を振るい、収量が大幅に減ったととも厳しい年でもあった。冬は暖かく乾燥していた。4月8日にアルザス全体に寒波が降りたが、幸い霜の被害までには至らなかった。4月、5月は気温が涼しく雨が適度に降る気候が続き、畑ではミルデューが出始めたが、ボルドー液散布等によりうまく畑をコントロール出来ていた。だが、6月に入ると気温上昇に加えさらに雨の多い日が7月の中旬まで続いた。湿度もまるで亜熱帯の地域のように高く、ミルデューが爆発的に猛威を振るい始めた。散布も、長雨により畑にトラクターを入れることができなかつたため、手作業で行わなければならず、後手に回る散布と時間のロスによりどんどんミルデューの被害が広がってしまった。7月の終わりには雨が収まり始めたが、今度はミルデューに代わりオイディウムが猛威を振るい始めた。8月の時点で、ミルデューとオイディウムにより3割から8割のブドウが被害に遭い、特に、ピノワールの被害が大きかった。だが、8月の終わりから一転天候が回復し、病気の猛威も収まった。残ったブドウは成長の遅れをゆっくりと取り戻しながら完熟に向かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今や市場に出る数が少なく、オークションに出されるくらいレアになりつつあるリスのワイン。ちなみに、去年の11月にシャソルネイを訪問しフレデリック・コサルが「今一番好きなアルザスワインはリス」と絶賛していた。カトリーヌ自身、現在排出する二酸化炭素(CO₂)を「コスト」とみなすカーボンプライシングに関心があるようで、将来的にはワインの移動にコストのかかる国への輸出をやめようと考えているようだ…。いや、それやめられたら真面目に困る～！日本は特別対応で…と懇願したところ、彼女曰く、日本は最初のクライアントで、送っているワインの量も一番多いので、今のところ対象外として保留しておくとのこと♪

これは現在建設中のカーヴの写真。(写真①)リスが念願としていた住居付きの新しいカーヴだ。場所は現在カーヴのあるBernardville村のすぐ隣にあるReichsfeld村で、キュヴェ・アンプラントのピノワールの畑の麓にある。この新カーヴは、ある老夫婦がプライベートで所有していた小さな畑の区画を買い取り更地にしてから建設している



のだが、カトリーヌ曰く、土地が以前農地だったため行政手続きがややこしく、申請から建設許可が下りるまで丸1年半を要したそうだ。そこに当時はコロナが加わり、手続きが下りても工事着工が大幅に遅れてしまい、さらにウクライナ戦争の影響により建設資材の価格が急高騰し、結果当時2020年に計算した見積もりよりも今は予算が2倍以上に膨らんでしまっているようだ。

(写真①) 新カーヴの建設工事風景

これは樽の熟成カーヴとなる場所の写真。(写真②) 緩やかな丘の麓の傾斜を利用し半地下になるよう設計されている。カーヴを支える積み石は高さ 5m。アンプラントの畑の土壌と同じグレローズの岩石が使用されている。この日はあいにく大雨だったのだが、岩の塊ではない地面のグレローズは、歩いてみると意外と陶器を作れるくらい粘り気があったのには驚き。彼女にグレローズの土壌の特徴を質問すると、「グレローズの土壌は保湿性が高いと同時に粘土よりも水のはけが良い。だから 2022 年のように日照りで水不足の時でも、保湿機能が発揮されブドウが完全に熟バテすることはない、逆に 2021 年のように雨の多い年は、砂地の土壌のような水はけ機能が発揮されるためブドウが水っぽくならない。今回のこの雨によりぬかるみの極致にある地面も、明日になると水がほとんど引いている。それがグレローズの特徴だ」と彼女は分かりやすく説明してくれた。なるほど、このぬかるみが明日になると全て引くのか…グレローズについてまた一つ勉強になった！



(写真②) 熟成カーヴ予定のスペースの地面はグレローズ



(写真③) カーヴを上から見た風景

これは樽の熟成カーヴを上から見た写真。(写真③) ちなみに、この石壁の高さは 5m もあり、面積もバスケットボールコート 1 つ半ほどある。これは現在の畑 4.5ha のサイズにしては広いが、彼女曰く、ハンディキャップを負っている人達が働きやすい環境を確保するために取って広めのスペースを取ったとのこと。そして、これからこの熟成カーヴの上に、収穫したブドウを受け入れるレセプションと新住居を立てる予定だ。新しいカーヴはできるだけエアコンとポンプを使わない、重力と地中の温度を利用した設計にしている。実際、カトリヌのワインはブドウのポテンシャルが高く、また醸造のセンスも抜群だが、現在使用しているカーヴのコンディションにより、年によるワインの品質の差が出る問題を常に抱えていた。彼女も原因は十分に分かっていて、その困難を克服し品質を上げるため新しいカーヴを建設するに至った。予定ではカーヴの完成が今年の 8 月だが、その新しいカーヴで仕込む 2023 年のワインは一体どんな真価が見られるのだろうか！？今から楽しみだ！

(2022.11.30.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