

～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 2022 (白)**

今まで、ドゥス・ド・ターブルはシルヴァネールよりもピノオークセロワの比率が常に高かったが、この年から新たに1ha植樹したシルヴァネールが加わったことで比率が逆転することとなった。2022年は、ブドウがかつてないほど早熟で、記録的な干ばつに見舞われたにもかかわらず、収穫前に降ったわずかな雨のおかげで収量が例年並みまで回復したミラクルな年だった。この年は、酸が少なかったのでフレッシュさを与えるためにピノオークセロワはステンレスタンクで仕込んだ。一方、シルヴァネールはブドウの窒素不足が影響しスタートから発酵に勢いがなかったため、途中から発酵に勢いのあるピノオークセロワの澱をウィヤージュに使い、どうにか完全発酵させることができた。出来上がったワインは、桃のジュースのようなフルーティーな果実味と噛めるくらいにタイトなミネラルとのバランスが超絶妙！発酵の難しい年にも「絶対にボラティルを上げない！」と奮闘し、SO<sub>2</sub>無添加・ノンフィルターを実現し、ボラティルを0.61g/Lに抑えたカトリーヌの努力の結晶が垣間見られる。危うくも官能的でナチュラルな魅力にあふれた、これぞTheヴァンナチュールと言えるワインだ！

**AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2022 (白)**

2022年は、ブドウがかつてないほど早熟で、記録的な干ばつに見舞われた年だった。収穫したブドウは、粒が小さく潜在アルコール度数も13%まで上がった。だが、カトリーヌ曰く、夏の暑さと乾燥により酸がブロックされたことで、徐々にリースリングらしいpHの低いシャープでキレのある理想的なブドウを取り入れることができたとのこと。醸造は、日照りによるブドウの窒素不足で酵母の働きが弱く苦労したが、pH3.1という低い値に守られながらボラティルのリスクなくどうにか時間をかけて完全発酵させることができた。当初はSO<sub>2</sub>無添加で瓶詰めしようと考えたが、瓶詰め前のスーティラーージュの時点でマメが出たので、瓶詰め前に20mg/L添加した。出来上がったワインは、カトリーヌが理想のブドウと言うように、いつものド・グレ・ウ・ド・フォルスよりも北のリースリングらしくシャープでキレがあり、タイトに洗練されたミネラルはまるでトップキュヴェのシッフエルベルグを彷彿させる！

**AC アルザス・ピノワール リーブル・コム・レール 2022 (赤)**

リスのフラッグシップであるアンプラントよりもライトなピノワールがコンセプトのリーブル・コム・レール。2022年は、ブドウがかつてないほど早熟で雨が少なく太陽に恵まれた年だったが、醸造は簡単ではなかった。カトリーヌ曰く、ピノワールは常にSO<sub>2</sub>無添加を目標にしているが、この年はアルコール発酵中にマロラクティック発酵が同時に起こってしまったため、ボラティルの上昇を抑えるためにマロラクティック発酵が終わった後にSO<sub>2</sub>を20mg/L添加したとのこと。マセラシオン中にピジャージュをしっかりとつけてボラティル上昇を防ぐ選択肢もあったが、カトリーヌは最終的にワインの味わいの方を優先し、抽出を抑えながら最後にごく少量のSO<sub>2</sub>を入れてボラティルを抑えた。出来上がったワインは、お見事というくらいエレガントに洗練されたチャーミングな味わいに仕上がっている！通常、醸造に何も問題がなければSO<sub>2</sub>無添加にこだわるカトリーヌだが、醸造が困難な時に止むを得ず最小限の「消しゴム」を使い、そしてこの官能的なワインを仕上げた彼女にあっぱれを送りたい！

## AC アルザス・ピノワール タ・パ・ドウ・シスト? 2022 (赤)

アルザスでは珍しくシストのテロワールを持つリスのトップキュヴェ タ・パ・ドウ・シスト。2022 年は日照りの年で、かつてないほどブドウが早熟だった。2020 年のようにブドウの窒素不足による発酵のスタッグを心配したカトリーヌは、急きよ日照りによりダメージを受けたブドウや、鳥の被害に遭った形の悪いブドウを前日に収穫して直接プレスし、そのジュースの中に翌日収穫したきれいな全房のブドウを漬け込んだ。出来上がったワインは、搾りたてのグロゼイユのような赤い果実のチャーミングさと、シストブルーの土壌から来る滋味深いミネラルの洗練された味わいが融合した繊細でフィネスある味わいに仕上がっている！カトリーヌの匠が光るフィネスあるワインだ！

### ミレジム情報

2022 年は、歴史的とも言える乾燥した年だった。特徴としては 2020 年と良く似ていて、ブドウはかなり早熟だった。日照りと猛暑が続いたにもかかわらず、日中夜に寒暖の差があり、また 8 月終わりに一部雨が降ったこともあり、最終的にはやや減収ながらも予想以上に収量を確保することができた。ただ、日照りによりブドウの Ph 値が高く窒素が足りなかったため醸造はかなり苦労した。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2 月の下旬に、今回リリースするワインと今仕込み中の 2023 年ワインの試飲と情報収集のためにリスを訪れた。これが去年の秋に完成した新設カーヴの写真。(写真①) 丘の傾斜に沿って半地下となっており、カーヴの奥に連れて一定の温度が保たれる構造となっている。そして、カーヴの上の真ん中に屋根だけ見える建設途中の赤い建物が、これからカトリーヌが住む新居となり、ヴォージュ森林公園の森林管理士である夫が建築中とのこと。カーヴの屋根の部分には 1m ほどの深さの土が敷かれていて、家の庭や家庭菜園のスペースになると同時に半地下カーヴの遮熱の役割も果たすエコなつくりとなっている。



(写真①) 去年の秋に 2 年遅れでついに完成したリスの念願の新カーヴ

これはカーヴ内の樽熟スペース（写真②）。前のカーヴよりも空間が広く奥行きも十分ある。写真左のドアの付いたコンクリート壁の向こう側は、事務所とテイastingルームがあり、外の気温が直接カーヴに伝わらないような工夫が施されている。そして、カーヴ奥の壁にはストラスブル大聖堂にも使用されているヴォージュ山脈から切り出されたグレロースの石塊がはめ込まれていて、石塊の壁の部分は熱を遮断するため全て地中に埋まった半地下の状態となっている。さらに、カーヴの水はけや湿気を保つために床の3つのレーンに砂利が敷かれ、温度・湿度共にワインの樽熟に最適な環境がしっかりと整備されている。



（写真②）半地下で温度が一定な樽熟スペース

次に、これは醸造スペース（写真③）樽熟スペースの隣にあるこの場所には、赤のマセラシオンや白の発酵用のタンクが並べられ、そして、そのさらに奥は瓶詰めされたワインを一時保管するスペースとなっている。

カトリーヌは、2023年のワインからこの新カーヴで仕込みをスタートさせたが、去年まで使用していた旧カーヴと比べると作業のしやすさや温度環境は全く雲泥の差だとのこと。「コロナにより施工が2年遅れ、去年の秋ようやく完成に至った。温暖化により自然酵母よりもバクテリアが年々強さを増していく状況の中、私にとって衛生面と温度管理のしっかりとした新カーヴの建築は何よりも緊急を要するものだった」と彼女は語る。



（写真③）衛生面が徹底された醸造スペース

新カーヴを手に入れさらに成長するカトリーヌ。今後彼女ワインがどのように進化していくのか…これからも彼女から目が離せない！

（2024.2.20.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