

～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5種類♪

### AC アルザス ドウス・ド・ターブル 2023 (白)

2022年から新たに1ha植樹したシルヴァネールが加わりシルヴァネールの比率が上がったドウス・ド・ターブル。2023年は豊作によりシルヴァネール70%、ピノオークセロワ30%と前年に比べてさらに10%シルヴァネールの比率が高い。この年はブドウがかつてないほど早熟で、太陽と雨そして収量に恵まれた当たり年だった。醸造は、前年同様にフレッシュさを与えるためにピノオークセロワと若木のシルヴァネールはステンレスタンク、その他シルヴァネールは樽で仕込み最後にアッサンブラージュを施した。出来上がったワインはピュアで透明感のあるはっきりとした輪郭があり、白い果実の甘みにも似た滑らかなエキスに鉱物的なミネラルがぎゅっ詰まっている！軽く瓶内発酵をしたのだろうか、極わずかな微発泡があり、そこにキュートな酸と骨格のあるミネラルが融合し立体感のある魅力的な味わいに仕上がっている。ナチュラルワイン特有の危うさがありながらもそれを軽く凌駕する酸とミネラルの質の高さに驚愕！ドウス・ド・ターブルはリスの入り口的なワインだが、いきなりのポテンシャルの高さに自然と試飲のボルテージも上がる！

### AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2023 (白)

同じリースリングでも、シストブルー土壌の硬いミネラル感が表現されたトップキュヴェ・シッフエルベルグに対し、グレローズの土壌ベースから来るふくよかさや華やかさが特徴のド・グレ・ウ・ド・フォルス。2023年は、太陽と適度な雨そして収量に恵まれた当たり年だった。いつもよりもワインに清涼感があり、カトリーヌ自身も「トップキュヴェのシッフエルベルグに勝るとも劣らないド・グレ・ウ・ド・フォルスのひとつの理想形」とコメントするくらいの自信作だ。出来上がったワインは、ピュアで酸に伸びのある洗練された味わいに仕上がっている！彼女曰く、2023年はグレローズから来る花のような華やかな香りに加え、いつもよりもシストブルーが反映された、どこかシッフエルベルグを彷彿させる洗練されたミネラルを感じるとのこと。ここ近年のド・グレ・ウ・ド・フォルスは、こなれるまで熟成が必要なくらいボリューム豊かに仕上がるが多かったが、2023年は酸、ミネラル、アルコールのバランスが良く、今飲んで最高に美味しい凛とした味わいにまとまっている！酸とのバランスを常に意識するカトリーヌの白のセンスが見事に反映されたワインだ！

### AC アルザス・ピノワール リーブル・コム・レール 2023 (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。2023年はショウジョウバエのスズキの被害に遭った年。幸いにもブドウが早熟だったため、スズキが蔓延する初期段階に収穫をすることができ、被害は最小限に食い止められた。カトリーヌ曰く、2023年のブドウの特徴はアントシアニンが多く、例年よりも収穫が早かったにもかかわらずブドウは黒々としていたとのこと。醸造は、前年と違い酵母に勢いがあり、発酵も教科書のお手本のようにスムーズに終わった。マセラシオンは、タンニンの抽出が予想以上に早かったのでいつもよりも早めに切り上げた。出来上がったワインは、明るいベリー系の香りが華やかで、果実味もみずみずしくチャーミング！同時に、アントシアニンの多いブドウだけあり、アフターにタンニンの骨格を感じる滋味豊かな味わいに仕上がっている！カトリーヌ曰く、ワイン自体はエレガントで今飲んで十分美味しいが、思っていた以上にタンニンがあり、こなれるまでできればあと2~3年は寝かせてほしいとのこと。

### AC アルザス・ピノワール アンプラント 2023 (赤)

リスのフラッグシップワインであるグレローズの土壌から来る果実味の華やかさが特徴のアンプラント。2023年はショウジョウバエのスズキの被害に遭った年。カトリーヌ曰く、収穫直前の9月頭まではブドウも豊作で傷ひとつなく完璧だったのだが、ちょうど完熟し始める頃に突然畑にスズキが襲来し状況は一転。当初9月下旬に予定していた収穫日を急きょ1週間早め、さらに本来1日で終わる収穫が厳格な選果により3日も要してしまったそ

うだ。醸造においては、ブドウの梗の青さが出ないようにマセラシオンは9日間と早めに切り上げ、また、スズキにより傷ついたブドウからバクテリアを繁殖させないために今回だけ例外的にごく少量のSO<sub>2</sub>を収穫後すぐに添加した。出来上がったワインは、果実味がピュアでみずみずしく、ブラインドだとまるでジュラのトゥルソーやプールサルを彷彿させるようなチャーミングな味わいに仕上がっている！スズキの襲来により収穫を早めた結果いつものアンプラントよりもボディが軽くスレンダーだが、味わいの青さは全くなく、むしろ怪我の功名と言えるくらいに果実味が官能的で、優しい旨味が口の中でスルスルと溶けていく！こんな淡く優しいアンプラントもありかも…いや、個人的には正直このアンプラントが好きかもしれない！薄ウマ好きには絶対に見逃せないワインだ！

## AC アルザス・ピノワール タ・パ・デュ・シスト? 2023 (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・ドゥ・シスト?。グレローズが果実味の華やかさに対し、シストブルーはタイトで滋味豊かなミネラルが特徴。2023年は、2014年に最初の被害をもたらしたショウジョウバエのスズキが再襲来した年。タ・パ・デュ・シストよりも収穫の早いリーブル・コム・レールへのスズキの襲来に気付いたカトリーヌは急きょ収穫の予定を4日早め、スズキが猛威を振るう前にブドウを取り入れることに成功した。彼女曰く、2023年は幸いにもブドウが早熟で完熟が早く、収穫を4日早めても結果的にワインの味わいには全く影響はなかったとのこと。醸造は、梗の青さが味わいに入らないように全て手で除梗。マセラシオンも、色の抽出が思いのほか良かったので、アルコール度数とタンニンのバランスを考え8日間と早めに切り上げた。出来上がったワインは、アルコール度数12%とは思えないほど果実味が精巧で、シスト土壤から来る滋味深いミネラルが味わいに深みを与える！艶やかな果実味とコクのある上品な骨格はブラインドだとブルゴーニュのモレ・サン・ドニを彷彿させる！

### ミレジム情報

2023年は、2014年以来久々にショウジョウバエのスズキが襲来した年。だが、全体的には猛暑と日照りにもかかわらず豊作に恵まれたミラクルな年だった。冬は暖冬で乾燥していた。4月に寒波が降りたが霜の被害はなかった。その後は適度に雨と晴れを繰り返す天候が6月中旬まで続いたが、病気の蔓延はなくブドウの成長も順調だった。7月に入り一転40℃を超える猛暑と日照りが収穫終わりまで続き、畑では水不足が心配された。幸い夜が涼しかったこと、春に降った雨のストックがあったおかげでブドウはストレスなく完熟に向かうことができた。だが、収穫直前の9月中旬に突然ショウジョウバエのスズキが襲来し、色の付いたブドウを好むスズキはまずピノワールを攻撃し始めた。このスズキの影響により、赤は予定していた収穫を全て1週間ほど前倒しにしなければならなかった。だが、幸いブドウが早熟だったため、収穫したブドウは未熟果がほとんどなかった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

1月の中旬に、今回リリースするワインのサンプル取りと今仕込み中の2023年ワインの試飲&情報収集のためにリスを訪れた。一昨年の秋に工事が終わった新しいカーヴは今回が2回目の仕込みとなる。カーヴ内は去年訪れた時



(写真①) リスのお洒落なプライベートセラー

よりも色々モノが揃ってきている様子だった。これはカトリーヌの長年の念願であったプライベートカーヴ。(写真①) 手前に赤のトップキュヴェであるタ・パ・デュ・シストのボトルがずらりと並んでいて何とも贅沢な光景。カーヴは醸造所と同じ半地下になっていてワインの温度管理も最適な環境にある。彼女は毎年、熟成の経過を見るためにキュヴェを毎年数本個人用にとって置いているのだが、以前のカーヴは温度とスペースの問題があり十分な数をストックできなかった。でも、これからは熟成可能なキュヴェは最低24本くらいずつストックしていく予定とのこと。



次に、醸造所に移り早速 2024 年のワインを一通り試飲した。まずカーヴに入るなり驚いたのが樽の少なさ。(写真②) 去年は樽が 6 列並んでいた上に 2 段重ねの樽もあったのだが、今年は 5 列にも満たない。2024 年は雨が多く夏が冷夏(れいげ)の年。収量は、白が 20hL/ha 平均、赤に至っては 5hL/ha とドメーヌを立ち上げて以来一番量が取れなかった。カトリーヌ曰く、収量減の原因はミルデューなどの病気ではなく、シンプルに寒さにより花が流れたことにあるとのこと。量が少ないので、最悪この年はアッサンブラージュして赤白 1 つずつのキュヴェにすることも考えているようだ。

(写真②) 2024 年は不作のためいつもよりも樽の数が少ない

何となく樽を眺めていたら、何やら PN22-24 と書かれた数字を発見。(写真③) 樽に赤いシミがついているので恐らく PN はピノノワールの略称なのだろう。カトリーヌに意味を聞いてみると、2022 年と 2024 年のアンプラントをアッサンブラージュしたのだそうだ。ちなみに 2022 年はボラティルが上昇し揮発酸の高いワインができた年。だが、ワイン自体はポテンシャルが非常に高いので、すぐにリリースせずといったん瓶詰めをして様子を見ていた。一方で、2024 年は醸造が教科書のようにうまく行き、ボラティルもほぼゼロに近かった。だが、ワインはアルコールが低くスレンダーでブドウの未熟さを感じる味わいだった。考えた末、カトリーヌは 2022 年を全てリコルクし、2024 年にアッサンブラージュすることで、欠点を相殺し両方の長所を引き出すことを試みた。結果は、今のところ彼女自身も満足しているようだ。実際に試飲をさせてもらったが、確かにワインは艶やかで危うい中に官能的な魅力があり、あともう少し寝かせるともっと良くなりそうな気配がブンブンする！



(写真③) '22 と '24 の 2 ヴィンテージをアッサンブラージュしたアンプラント

2024 年の赤は元々数が少なく、2022 年とアッサンブラージュすることにより全体量が増えた方が我々にとってもありがたい、ましてや 2 つを合わせることで味わいが良くなるのであれば、なおさら一石二鳥だ。

あと、今回訪問のニュースとしてカトリーヌが初めてクレマンを仕込んだそうだ。ブドウはピノブラン 100% でミレジムは 2023 年。まだ熟成中のクレマンを今回試飲させてもらったが、リスらしい泡立ちがきれいで上品なクリスタル感あふれるワインに仕上がっている！本数は他のキュベよりはるかに少ないのだが、レアワインとして世界中から注目されているリスのこと、果たしてどれだけ分けてもらえるのだろうか…。

(2025.1.16.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