

～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♪

AOP クレマン・ダルザス エクストラ ブリュット(ノンドゼ) ネビュルーズ 2023 (白泡) ★new★

カトリーヌが手掛ける初のクレマン。もともと泡好きな母親のためにいつかはクレマンをつくろうと長年考えていた彼女だが、2022年末に樹齢30年のピノブランの畑0.5haを新たに手に入れたことを機に、その思いがついに形となった。初仕込みとなる2023年は、奇しくもこの区画の初収穫の年でありながら大豊作に恵まれた、まさにクレマンにふさわしいヴィンテージだった。彼女によると、一次発酵は残糖7g/Lを残したところでスタッグしてしまい、もしこれがスティルワインであれば苦労の連続だったという。だが幸いにも、今回はクレマンだったため、この残糖が瓶内二次発酵に用いるショ糖の一部として働き、結果的にショ糖添加量を抑えるきっかけにもなった。「初めてのクレマンにしてはかなり上出来」と自信を伺わせるカトリーヌ。出来上がったワインは、フレッシュでシャープな酸とみずみずしいエキスが際立ち、とてもミネラリー！柔らかくムースのように広がる泡の勢いもあり、アルザスらしいキレのある爽やかな味わいに仕上がっている！実際、現地で彼女の母親にも感想を聞いたが、カトリーヌのワインの中でこのクレマンが一番好みとのこと。初リリースでありながら、上品で洗練されたりスらしいスタイルがしっかりと感じられるとても魅力的なクレマンだ！

AC アルザス ドゥス・ド・ターブル 2024 (白)

2022年から新たに1ha植樹したシルヴァネールが加わり、シルヴァネール比率が上がったドゥス・ド・ターブル。2024年は、一年を通して雨が多く冷涼でブドウが晩熟だった。収量は春の遅霜やミルデューの影響もあったが、それ以上に、この年から剪定方法を「タイユ・ドゥース」に切り替えたことが大きく、ドメーヌ始まって以来もっとも収量の少ない年となった。例年だと、ステンレスタンクと古樽を半々で仕込みアッサンブラージュしているが、2024年は収量が少なく樽に余裕があったため、発酵・熟成の工程を全て樽で行なった。出来上がったワインは、フレッシュで生き生きとした酸があり、収斂性を伴う剥き出しのミネラルが際立つ味わいに仕上がっている！カトリーヌ曰く、アルコール度数こそ11%と控えめだが、それを上回るメリハリの効いた味わいは、ひとえに剪定方法の変更によってブドウの品質が向上した結果だという。まるで凝縮したピュアなミネラルエキスがそのまま液体になったような一本で、新鮮な魚介はもちろん、和食の繊細な旨味とも良く合いそうだ！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2024 (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。2024年は、一年を通して雨が多く冷涼でブドウが晩熟だった。収量は春の遅霜やミルデューの影響もあったが、それ以上に、この年から剪定方法を「タイユ・ドゥース」に切り替えたことが大きく、ドメーヌ始まって以来もっとも収量の少ない年となった。醸造は、酵母に勢いがなく発酵に1年以上を要したが、問題なく終わらせることができた。また、収量が少なかったため、最終的にグレ・ウ・ド・フォルス8樽に対し、シッフエルベルグ1樽がアッサンブラージュされている。出来上がったワインは、白い花や柑橘系の香りが華やかで、北アルザスらしい清涼感のあるタイトに引き締まった味わいに仕上がっている！オフヴィンテージのヴァンナチュールにしばしば見られるように、この年は収量減によるミネラルの凝縮感と、冷涼年ならではの澄み切った酸が重なり、結果として当たり年を上回るほどのバランスとフィネスを備えたワインが実現した！アルコール度数は11%と低いが、それを感じさせないポテンシャルがあり、さらにシッフエルベルグのクリスタル感が重なり、上品で魅力的な一本に昇華している。最高に美味しいワインだ！

AC アルザス・ピノワール リーブル・コム・ユヌ・アンプラント・ド・シスト 2022-2024 (赤)

アルコールのポリュームがあり力強い一方、揮発酸の高さから味わいのバランスが不安定だった 2022 年のアンプラント。対して、霜害と病害により大幅に収量が減り、すべてのピノワールを混醸して仕上げた線の細い 2024 年の赤。この互いのウィーク・ポイントをカトリーヌがアッサンブラージュにより修正することで、量と味わいの絶妙なバランスを備えた一本へと昇華した。2022 年は収量が十分だったものの、日照りによる窒素不足で発酵が進まず、途中でボラティルが上昇してしまった。糖が 3g/L 残ったまま発酵が停滞してしまったが、味わい的には辛うじてバランスが取れていたため、樽熟成のまま様子を見て、ワインが落ち着いてきた段階で残糖を抱えたまま瓶詰めした。だが、不幸にも瓶内で再びバクテリアが動き、ボラティルは最終的に 1g/L を超えてしまった。1 年の瓶熟で様子を見たが、結局味わいは馴染まず不安定なままだった。一方、2024 年は冷夏と霜害・病害で収量が激減し、3 つのピノワールを合わせても例年の 1 キュヴェに満たないほどの量しか取れなかった。醸造面は問題なく順調だったため、起死回生の思いも込めて、カトリーヌは 2022 年アンプラントをすべて抜栓してタンクに戻し、発酵が順調だった 2024 年の果房と澱を加えて再発酵を促すという賭けに出た。結果的に、残糖はほぼ消費できたものの、味わいの不安定さは解消できなかった。彼女自身は本来、ポテンシャルの高い 2022 年を単独でリリースしたかったようだ。だが、人事を尽くしても修正が効かなかったため、最終手段として 2024 年をアッサンブラージュすることで、ようやく納得のいくバランスに落ち着かせることができた。出来上がったワインは、果実味がピュアでみずみずしく、旨味エキスが体に染み入るような明るくチャーミングな味わいに仕上がっている！実際、私自身はボラティルの高い 2022 年アンプラントを単体で試飲したことがあるが、そのワインがアッサンブラージュによってここまでエレガントに生まれ変わるとは、正直まったく想像できなかった。その年のミレジムに真摯に向き合い、人事を尽くしながらも、最終的には消費者のことを考えて、ワインのバランスを最優先した彼女の柔軟な姿勢とプロ意識は、美味しいワインを求める一消費者として、もうただただリスペクトするほかない！

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。

2023 年は、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。

2024 年は、春の遅霜とミルデュー、そしてタイユ・ドゥースという新しい剪定方法を導入したことで、収量が大幅に減少したが、得られたブドウの品質は高い水準に達した年となった。冬は例年より温暖に推移し、萌芽は早めに始まった。だが、春の初めに寒波に見舞われ、早くから芽生えた主芽の大部分が霜の被害に遭った。この春の遅霜が房の数に影響し、シーズンの早い段階から収量減の兆しが見えていた。その後も雨が多く、気温の上がない高湿度な気候が続き、病害のリスクが急速に高まった。特にミルデューの被害が深刻化したピノワールの区画では、収量が大きく落ち込んだ。6 月前半まで不安定な天候が続いたが、7 月に入ると日照が戻り、8 月まで極端な猛暑もなく温暖な気候のもとでブドウはゆっくりと成熟に向かった。秋も比較的安定した天候に恵まれ、収穫は順調に進んだものの、最終的な収量はドメーヌ立ち上げ以来もっとも少ない年となった。一方で、収穫されたブドウは酸がしっかりと残り、ミネラル感と伸びやかな張りを備えた、冷涼年らしい品質に恵まれた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

透明感と輝きが魅力のリスのワイン。年々磨きがかかる品質の向上には目を見張るものがある。近年は温暖化への対応として畑の改良にも力を注ぎ、カトリーヌの進化はとどまるところを知らない。そんな取り組みの中で今回特に注目したのが、土おこしに馬を導入した点だ。

これはカトリーヌが飼う農耕馬。(写真①) 名前は Duchesse (デュシェス)。フランス語で「侯爵夫人」を意味する。カトリーヌ自身はもともと馬が大好きで、幼少期には乗用馬を飼っていたほどで、馬の扱いには慣れているようだ。2022年から農耕馬の調教実習に通い、現在は傾斜の緩やかなピノブラン、ピノオークセロワ、シルヴァネールの畑で実践を重ねながら、少しずつ耕作範囲を広げている。やはり、土壌を締め付けず、微生物・ミミズ・昆虫などの生物多様性を保てるという点で、馬による耕作は有効だと彼女は考えていて、そして何より、雨で畑がぬかるんだ状況でも土おこしが可能である点を重視している。「将来的にはすべての畑を馬で耕すのか？」とカトリーヌに尋ねてみたところ、彼女は「馬も人間も機械ではなく生き物だから、毎日酷使するわけにはいかない。馬が疲れれば体力は落ちるし、後ろで手綱を引く私にも限界がある。だから今は無理をせず、できる範囲で取り入れていきたいと思っている」と、本音を語ってくれた。



(写真①) カトリーヌが畑の土おこしに使う農耕馬のデュシェ

ちなみに、このデュシェスには常に寄り添う相棒がいる。黒のポニーCheyenne (シェイエンヌ) だ。(写真②) 名前は北米先住民シャイアン族から取っている。私自身まったく知らなかったのだが、カトリーヌによると、馬にもそれぞれ性格があり、一頭でも平気で生きていける馬もいれば、仲間がいないとストレスを抱えてしまう馬もいるという。



(写真②) 寂しがり屋デュシェスをお供するポニーのシェイエンヌ

デュシェスは後者のタイプで、寂しがり屋の彼女を支えるためにシェイエンヌも一緒に飼っている。ちなみに、カトリーヌがポニーを選んだのは、体が小さいため餌代を節約できるという現実的な利点からだそうだ。「馬は機械ではなく生き物だから、当然飼育が必要。毎日の餌代はバカにならないし、今までみたいに気軽に旅行にも行けない。だが一方で、土壌のポテンシャルを上げる明らかな有効性があり、またアニマルセラピーではないが、動物が身近にいる生活は、息子の成長にも良い影響を与えている」と彼女は率直に語ってくれた。

ワインは人間がつくるもの。カトリーヌの話を聞きながら日々膨大な作業に向き合う並々ならぬ努力と、畑への深い情熱、そして息子への愛情が確かに感じられた。こうした彼女の一つひとつのこだわりの積み重ねが、世界から評価されるトップクラスのワインへと結びついているのだと、今回改めて実感させられた。

(2026.1.19&4.4.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い鮮明な写真をぜひご覧くださいませ