

～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 ドゥサー・ド・ターブル 2013 (白)

2013年は非常にバランスが良く上品にまとまっている。香りも柑橘系や花の香りが全開に開いていて、今飲むには最高のワインだ。カトリーヌは、アフターに感じる若干の苦みを和らげるためにカラフをすることを勧めているが、個人的にはこの食欲をかき立てる心地よい苦みが良い！ぜひ新鮮な魚介類と合わせてみたい！SO₂トータルは31 mg/L。

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォース 2013 (白)

2013年は、涼しい年で収穫が遅くブドウに少し貴腐が混ざっているとのこと。ただ、全体的にブドウの熟しが遅くアルコール度数もそれほど高くなかったので、ワインは複雑かつ繊細でキリッとした辛口に仕上がっている！余韻に残るミネラルが食欲をかき立てる！SO₂トータルは22 mg/L。

AC アルザス リースリング シッフエルベルグ 2013 (白)

ド・グレ・ウ・ド・フォース同様に少しブドウに貴腐が混ざっている。2013年のシッフエルベルグはフィネス炸裂！まさにミネラルワインの王道だ。ワインはクリスタルのように透明で口当たりはやさしいが、その後でどんどんミネラルの旨味が酸と一緒にせり上がってくる。口の中をギュッと引き締めるミネラル感が何とも心地よい。2013年という難しい年に、これだけ上品にワインを仕上げるカトリーヌはやはりただ者ではない！SO₂トータルは25 mg/L。

AC アルザス アンプラント 2013 (赤)

収穫前に雨が続き、ブドウの選果に悪戦苦闘するとても厳しい年だった…。だが、さすがカトリーヌ。出来上がったワインは色素が薄いながらも、官能的な香り、上品な酸と旨味を備えたチャーミングなワインに仕上がっている。彼女曰く、2013年はミレジムのとても厳しい年だったが、SO₂無添加のワインをつくる上では、アルコール度数が低くpHが低かったため、2012年よりも難しくはなかったとのこと。

ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

2013年は、総じてとても厳しいミレジムだった。特にドメーヌを立ち上げて2年目の私にとっては試練の年でもあった。スタートは冬の霜もなく、春の開花も、気温が低かったため開花のタイミングがまばらだったが、辛うじてうまく切り抜けることができた。その後は雨の多い不安定な天候が続き、7月初めに一度軽く雹の被害が遭ったり、ブドウの病気蔓延のリスクも遭ったが、タイミングの良い畑の散布等で辛うじてリスクは最小限に食い止めた。7月に入り天候が回復し、一時は水不足になるほど夏は乾燥していたが、収穫直前に天候が崩れ、その不安定な天候のまま収穫をせざるを得なかった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回、マルク・クライデンヴァイスのドメーヌで小さな試飲会があり、そこにリスがスタンドを出すということで訪ねてみた。地元の人向けに開催されたような小さな試飲会で、彼女はマグナムなど数少ないワインを惜しげもなくサービスしていた。夜になると試飲会から飲み会に変わり、外でタルトフランベが直接焼かれ皆に配られるなど、とてもローカルで温かみのある会だった。私自身は、そこで初めてタルトフランベを焼く現場を見たのだが、ピザのコピーのようできて実は意外と奥が深いということを知った。

タルトフランベはフランベ（炎であぶる）というだけあって、ピザとは焼き方が全く違う！ストーブのような中に両端に隙間のある分厚い鉄のプレートがあり、その下に薪を入れて焼き上げるのだが、薪はわざと

両端に寄せられていて、燃え上がる薪の火がプレートの間隙を抜け、両端から渦を巻くように上がる炎でタルトを焼き上げる！つまり鉄のプレートを下から熱して焼き上げるのではなく、まさに巻き上がる炎だけで焼き上げるのだ！また、タルトフランベの生地が薄いのは、炎が高温なので焦げないように短時間で焼き切るためなのだそうだ。

ちなみに、タルトフランベは、当時パンがかまどで焼かれていた時に、薪を入れたばかりのかまどを温める間のつなぎとしてつくられていた料理だとのこと。いわばパンを焼く間の小腹を満たす料理のひとつ。メイン料理ではないので、地元では一人一皿ずつ食べるということはない。数人でひとつのタルトフランベをシェアするのがマナーなのだそうだ。

無駄を省く知恵から生まれたタルトフランベ！リスを訪問する機会がある際はぜひ本場のタルトフランベを召し上がってほしい！（ただし、本場は夜しかサービスしていないので要注意！）

（2015.3.30.のドメーヌ突撃訪問より）