

～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 ピエ・ド・ネ 2015 (白)

地元向けの貴重なワインが初リリース！マセラシオンと言っても、直接プレスしたピノノワールのジュースに全房のゲヴェルツを漬け込むという変則的なやり方で仕込んでいる（フュージョンとも言える）。淡いサーモンピンク色したワインは、マセラシオンからくる独特の香りやゲヴェルツ特有の香りが控えめで、ピンクグレープフルーツや白桃など果実のやさしい香りが上品に立つ！味わい的にもタンニンが控えめでとてもやさしく飲みやすい！ピノやゲヴェルツの醸造としては異例で、セオリー通りのクラシックなワインに対して Pied de Nez「あっかんべー」をするカトリーヌの遊び心が詰まったワイン！

AC アルザス ドゥス・ド・ターブル 2015 (白)

2015年のドゥス・ド・ターブルは、2014年の終わりに取得したピノオーセロワの畑が主体（前回アッサンブラージュされていたゲヴェルツはマセラシオンに、シルヴァネールとピノブランは鳥に食べられほぼ壊滅…）。2015年は、発酵が冬にいったん止まり春に再開したため8ヶ月と長期に渡った。ワインは2014年よりもボリュウム豊かだが決して重たくはなく、ミネラルが味わいに清涼感としっかりとした輪郭を与えている！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォース 2015 (白)

2015年は、カトリーヌ曰く、ド・グレ・ウ・ド・フォースの当たり年だとのこと！ワインはリッチかつ力強くも酸がしっかりと骨格を支え、ミネラルが複雑な味わい生み出す3拍子揃った素晴らしい出来栄だ！ドゥス・ド・ターブル同様に、発酵が冬にいったん止まったため終わるまでに12ヶ月かかっているが、最終的にSO₂無添加で仕上げられるほど完全辛口に仕上げることができた！香りも華やかで、口に広がるミネラルと旨味エキスがたっぷりあり飲みごたえ十分！

AC アルザス リースリング シッフエルベルグ 2014 (白)

カトリーヌ曰く2014年のシッフエルベルグは試練のミレジムだったとのこと。結構な糖が残りながら発酵が冬に止まり、止まったまま夏を越してしまった。ボラティルのリスクを避けるために、いったん全てのワインを樽からタンクに移し替え、更に2015年の発酵中のワインを付け足し辛うじて発酵を終わらせた。（それでも結局発酵終了に8ヶ月もかかっている！）それでも、彼女曰く「マロラクティック発酵が2015年の春に終わっているのに、SO₂無添加の環境の中バクテリアに侵されずに無事発酵を終わらせることができたのは本当に奇跡！」とのこと。全ての努力が無駄になりかねない中で、うまく問題を切り抜けたカトリーヌはやはり素晴らしい醸造家だ！ワインも18ヶ月SO₂無添加で仕込んだとは思えないほどフレッシュで、まるでミネラルエキスを飲んでいるかのような限りなく透明で充実した旨味がある！

AC アルザス アンプラント 2015 (赤)

2015年は、カトリーヌ曰く、日照りの影響でブドウの果汁が少なく、収量は24hL/haと40%減だったが、品質的には全ての要素が均等に凝縮した素晴らしいミレジムだったとのこと！ワインは滑らかでたっぷりとした果実の旨みとキメの細かく上品なミネラルとタンニンのバランスが良く、飲みごたえのある味わいに仕上がっている！開けたては香りが閉じ気味でワインも硬いのでカラフをすることをおススメ！今飲んでも十分美味しいが少し瓶で寝かせてから飲んでみたいワインだ！

ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

2014年は、広範囲にミルデューやイオディウム、ショウジョウバエが蔓延した年だった。冬は暖冬で、霜が降りずに暖かいまま春を迎えた。春も4月5月と気温が初夏のように暑く乾燥していた。この時点で、すでにブドウの成長ペースは例年よりも3週間近く早かった。だが、開花が終わる6月終わり頃から天候は一転、雨が多く気温の上がらない不安定な天気は8月まで続いた。前倒ししていたブドウの成長ペースは徐々にブレーキがかかり、畑ではミルデューなどの病気が蔓延し始めた。だが、8月の終わりに再び太陽が戻ってき、そのまま収穫まで初夏のような快晴が続き、ブドウも完熟に達することができた。

2015年は、夏が暑く乾燥していたため収量が相対的に少なかったが（特にピノノワール）、ブドウの品質的には酸も糖も凝縮した当たり年！春のスタートは乾燥していたが、冬にしっかりと雨が降ったおかげでブドウは疲弊することなくスムーズに成長することができた。乾燥していたので、病気は一切なく開花も問題なく順調に終わった。だが、6月以降も雨が降ることなく、夏に向けて気温も上がり続けた結果、水の貯蓄の切れたブドウは次第に疲弊し始めた。ブドウの成長も一時的にストップし実も例年の半分の大きさだったが、8月15日から3日間トータルで50mmを超える雨が降ってくれたおかげで再びブドウが復活。ブドウの成熟に一気にアクセルがかかった。収穫直前から終わりにかけて強い北風が吹き続けたおかげで、しっかりと酸の残ったしまりのあるブドウを取り込むことができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① アルザスのワインサロン

今回日本でリリースするワインの試飲も兼ねて、3月の終わりに催されたアルザスの小さなワインサロンに出かけた♪（写真①）このサロンは、マルク・クライデンヴァイスの息子でヴァンナチュール好きのアントワヌがごく親しい仲間を集めて開催したもので、出展ヴィニョロンはクライデンヴァイス、リエッシュ、ルカ・リッフェル、そしてカトリーヌの4生産者だけ。出展生産者が少ないから、立ち寄る人は恐らく地元の人だけだろうと思いきや、パリのカーヴィストやレストラン、はたまたスウェーデンやドイツ、アメリカのインポーターなどプロが意外と多かったのには驚いた。でも、大きなサロンと違い、試飲の順番待ちもなく、じっくりと時間をかけて試飲ができたのは大きな収穫だった。この試

飲会の前日に地元のワインバーで、カトリーヌの新しいエチケットを発見！（写真②）これは今回初リリースのピエドネで、元々地元消費用のワインとして仕込んでいたものだったが、極少量だけ分けてもらえることになった！ちなみにクライデンヴァイス社もカトリーヌとよく似たデザインのエチケットを使用している！クライデンヴァイス社はシャトー・ムートン・ロートシルトのように毎年エチケットのデザイナーを変えていて、2014年がたまたまカトリーヌのデザイナーJulien Kuntzだったようだ。でも、彼が「今、カトリーヌが一気に注目を浴びているので、実際、同じような質問を多く受けている。僕はカトリーヌのワインが好きだから、彼女と間違えられるのは光栄だ！」と笑いながら本音を言ってくれた！そうは言っても世の中的にはクライデンヴァイス社の方が、数段知名度があるのに…。4生産者とも競合他社という意識はなく、良い仲間同士、ということを改めて認識させられた。



写真② ピエドネのエチケット

今回カトリーヌに「あなたにとってヴァンナチュールとは何か？」という質問をあえてしてみた。彼女も今

やアルガスヴァンナチュール界を牽引する担い手の一人。一方で、ディジョン大学のエノローグのディプロムまで持つ彼女が、今のヴァンナチュールをどう思っているか知りたかった。

彼女は少し間を置いて、次のように語った。「私のワインも幸い色々なところから注目されているが、でも、私自身はまだ、ヴァンナチュールは未知の世界で、経験が必要だ。なぜなら、学校で学んだことではなく、全てまだ手探りでやっている段階だからだ。私自身は正直まだ SO₂ ゼロに対する確信はなく、ワインの調子が悪ければ最小限の SO₂ を添加する。今は色々な生産者のワインを飲んでどのようなスタイルだったら自分自身が受け入れることができるか、生産者でありながら勉強している段階」と。今回の Pied de Nez も彼女にとってはエノローグの枠を超える壮大なチャレンジだったのだ。「でも、今確実に言えることは、ヴァンナチュールが私の生き方に合っているのよ」。彼女のこのストレートな一言に思わずはにかんだ自分がいた。

(2017.3.27.ワインサロン訪問より)