

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°53 カトリヌ・リス 生産地方：アルザス

新着ワイン 5 種類♪

AC アルザス ドゥス・ド・ターブル 2016 (白)

2016 年のドゥス・ド・ターブルは、ピノオーセロワにシルヴァネールとリースリングがアッサンブラージュされている！シルヴァネールの 2015 年は鳥に食べられ全滅したのだが、この年は鳥対策として畑にネットを張ったおかげで被害を免れることができた。また、リースリングは樽をちょうど一杯に満たす分だけド・グレ・ウ・ド・フォルスの一部を付け足したとのこと。ワインは優しくクリスピーで、ほんのりと白い果実の甘みがあり、アフターに緑茶のようなカテキンフレーバーがある！

AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2016 (白)

2016 年のリースリングは彼女の自信作！春から夏にかけてミルデューが猛威を振るったが、散布のタイミングがうまく行ったおかげで腐敗のほとんどないきれいなブドウを収穫することができた！また、ブドウの窒素不足により発酵が 13 ヶ月と長引いたが何もトラブルなく SO₂ 無添加で辛口に仕上げるすることができたとのこと！ワインは 2015 年よりもエレガントで、初めの口あたりはピュアでややまったりとしているが、徐々にミネラル感がせり上がり、旨味が口を満たす！

AC アルザス リースリング シッフエルベルグ 2016 (白)

カトリヌ曰く、2014 年、2015 年の醸造が難しかったのに対し、2016 年は問題がなくとてもスムーズだったとのこと！2016 年はブドウの窒素不足と言われ醗酵に苦戦を強いる中、2 年連続発酵に悩まされたこのシッフエルベルグだけが発酵に勢いがあったというから本当に不思議だ！通常通り樽発酵、樽熟成を行っている。ワインは全体的にバランスが良く、透明感がありながら深みもあり、余韻に残るシストのテロワールから来るミネラルの苦みが何とも特徴的で心地よい！

AC アルザス ピエ・ド・ネ 2016 (マセラシオン)

2016 年はゲヴェルツが花流れ、そしてピノがミルデューと動物の被害に遭い、収量が 20 hL/ha と 50%減…。さらに熟成の最初の段階で還元やマメが強く出て、当初はそのままお蔵入りのワインになる可能性があったそうだ。途中、スーティラージュと SO₂ 添加を考えたそうだが、結局お蔵入りを覚悟しそのまま待った結果、マメも還元もきれいに治まったとのこと！味わいはスパイシーかつ繊細で、柑橘系の華やかな香りや、アセロラのような微かな甘い香りが鼻をくすぐる！

AC アルザス・ピノノワール アンプラント 2016 (赤)

2016 年は、ミルデューの被害で収量が 50%減…。それ以外は順調で、収穫したブドウも腐敗がほとんどないきれいな状態だった！ワインは艶やかながらもしっかりとしたストラクチャーがあり、例えばブルゴーニュのコート・ド・ニュイのスタイルを彷彿させる！開けたてはガスが残っているので、カラフをすることをおススメ♪今飲んで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 当主カトリヌ・リスのコメント

2015 年は、夏が暑く乾燥していたため収量が少なかったが（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。しかし、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 日間のトータルで 50 mm 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陰で、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。

2016 年は、春の天候が悪く、夏は日照りに見舞われた厳しい年だった。4 月の終わりから 7 月中旬まで、湿度が

高く気温の上がない日が続く、ゲヴェルツは花流れ、その他のブドウもミルデューの猛威にさらされた。幸いリースリングは散布のタイミングが良かったことで、ミルデューの被害を最小限に抑えることができたが、ピノノワールは防ぎきれず収量が半分にまで落ちた…。7月の終わりに一転、今度は猛暑と日照りが続き、暑さと水不足のため8月中旬からブドウの成熟にブレーキがかかってしまった…。9月に入ると気温が下がり、適度な雨が降ってくれたおかげで再びブドウは息を吹き返したが、晩熟のピノノワールは一部収穫の終わりに現れたスズキの被害に遭った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① シッフエルベルグ

のアンプラントのピノや、ド・グレ・ウ・ド・フォースのリースリング、ドゥス・ド・ターブルのピノオーセロワの畑がある場所だ！彼女の畑は、写真で示すと、丘の左側、雑木林と尾根の下がった部分に挟まれたところに位置する。シッフエルベルグとリッシュフェルドは対面で間に谷を挟んでおり、ボージュ山脈から吹き下ろされる風の通り道となっているため、霜や雹の被害を受けにくいのが特徴だ！

これはシッフエルベルグのシストブルーの写真。(写真③)ブルーと言っても、完全な青色ではなく、うっすら青みがかった灰色の石と言った方が正解かもしれない。石は強く叩くとスレート状に割れるが、手で崩せるほどの柔らかさはない。カトリーヌ曰く、このシストブルーは対面のグレローズ（リッシュ

これは去年の9月終わりに撮影したシッフエルベルグの畑の写真だ！（写真①）リッシュフェルドの丘から撮ったのだが、カトリーヌの畑は写真で言うと、丘の中段のちょうど真ん中辺りに縦に仕立てたブドウ畑があるが、その10列ほどが彼女の区画だ。（余談だが、その上段の畑のほとんどはシャブティエ社の畑）。この丘の斜面中段から上段にかけて、アルザスで唯一ここだけにしかないシストブルーの層が横に走っている！標高は350～400 m。写真左奥にはボージュ山脈が連なり、西から流れる雨雲を防いでくれる！

次にこれは、シッフエルベルグ側からリッシュフェルドの丘を撮った写真。(写真②)手前中央から右にかけて見える緩やかな丘がリッシュフェルドだ。リッシュフェルドはカトリーヌ



写真② リッシュフェルドの丘



写真③ シッフエルベルグのシストブルー

フェルド)とは明らかにテロワールの性質が異なり、ワインの味わいに大きな影響を与えているとのこと。彼女曰く、シストブルーは若い頃は香りが閉じ気味で、ミネラルが硬く突き刺さるような味わいを与えるのに対し、グレローズは香りが華やかでミネラルも優しくフルーティーな味わいがあるのが特徴とのこと。シャブティエ社の醸造責任者をしていた頃から、シッフエルベルグのテロワールを見てきたカトリーヌ。彼女の経験上、シストブルーのワインは、すぐには開かず本当の飲み頃までに5年～6年にかかるとのこと。

カトリーヌのワインは数が少なく人気が高いのでフランスでもそう簡単には買えず、その中でもトップ・キュヴェのシッフエルベルグはとりわけ数が少なく、超入手困難なワイン

だが、そのチャンスがあればぜひ熟成にチャレンジしたいものだ！（2017.9.29.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