

## ～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3種類♪

#### AC アルザス リースリング ド・グレ・ウ・ド・フォルス 2020 (白)

2020年は、ブドウが早熟で収量にも恵まれた当たり年！だが醸造は、試練の年だった2019年同様に、ブドウに窒素が不足していたため発酵を終えるのに苦労した。前年のボラティル上昇の反省を踏まえ、発酵の勢いが落ちてきた時点ですぐにワインを樽からステンレスタンクに引き上げ、発酵が順調だったドゥス・ド・ターブルの澱を加えて再び発酵に活性化させ、定期的にバトナージュを行ない、発酵を終わらせることができた。カトリーヌ曰く、前年同様にジュースの質が良くアロマティックだったので、ブドウのポテンシャルを信じ収穫の時点でSO<sub>2</sub>無添加、ノンフィルターで仕込むことを決め、それを貫いたとのこと。ワインは、ヴィヴィッドで背筋がピンと伸びるような爽やかかつタイトなワインに仕上がっている！酸化防止のために発酵のガスをわざと残したまま瓶詰めしているので、ワインはほんのりクリスピー！まるでミネラル豊富な辛口のレモネードを飲んでいるみたいだ！

#### AC アルザス ピエ・ド・ネ 2020 (マセラシオン)

アンブラントのピノノワールの中でも赤として熟するのが難しい区画のブドウを直接プレスし、そのジュースに全房のゲヴェルツを軽く漬け込み、樽で熟成させたピエ・ド・ネ。毎年2樽ほどしかできないとても希少で贅沢なワインだ。2020年は、ブドウが早熟で収量の取れた当たり年。カトリーヌ曰く、ゲヴェルツがしっかりと熟したので、香り高く適度にスパイシーな気品あふれるワインに仕上がったとのこと！出来上がったワインは、オレンジの柑橘系の香りや黄色いバラの香水のような爽やかな香りが華やか！みずみずしくフルーティーで、ピーチティーにジンジャーが加わったような芳香豊かでほんのりスパイシーな味わいがとても官能的！ちなみに、カトリーヌの説明によると、エチケットに描かれている樽に腰掛ける夫人はゲヴェルツで、そのゲヴェルツ婦人がキャンバスに描かれたピノノワールのアンブラント婦人に恋をするという何ともシュールなモチーフなのだが、実際にワインを飲むと、なるほど不思議とそのモチーフに合点がいくような…そんな魅惑あふれるワインだ！

#### AC アルザス・ピノノワール タ・パ・ドゥ・シスト? 2020 (赤)

アルザスで唯一シストブルー土壌のあるシッフエルベルグ。シッフエルベルグは通常リースリングなど白が有名だが、カトリーヌは白ではなく丘の急斜面に0.56haのピノノワールを所有している。そのシストの土壌からできる赤がこのタ・パ・ドゥ・シストだ。2020年は、豊作を見込んでいたのだが、収穫直前に鳥による被害に遭い結局収量が減ってしまった。鳥に無残に食べられた部分のあるブドウを全房で仕込むのはボラティルのリスクがあると判断し、収穫した全てのブドウに除梗を施した。また、ブドウは早熟で、アントシアニンの抽出が良く、タンニンが出すぎないようにマセラシオンは例年より短めに抑えた。ワインは色気ある艶やかな果実のコクと深みが口に広がり、心地良い収斂したタンニンに長熟を予感する。今飲んでみても十分に美味しいが、もう少し寝かせてタンニンがこなれた状態の景色も見てみたい…そんなポテンシャルの高さを感じる、ワクワク感の止まらないワインだ！

#### ミレジム情報 当主カトリーヌ・リスのコメント

2020年は、ブドウが早熟かつ収量に恵まれた当たり年。冬は暖かく雨が多かった。4月初めに寒波が降りたが、霜の被害までには至らなかった。4月中旬から一気に気温が上がり時折30℃を超えるような初夏並みの天候が6月まで続いた。開花は例年よりも3~4週間早く、開花が終わった時点のブドウの房の量から豊作が期待された。夏に入ると気温が35℃を超える猛暑と日照りが続き、雨もほとんど降らず水不足が心配された。だが幸い夜の気温が涼しく、ブドウが夏バテすることはなかった。さらに昼夜の寒暖差がブドウの成熟スピードを促進し、最終的に房が多かったにもかかわらず全てのブドウが完熟し、かつ今までの中で一番早い収穫スタートとなった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・きは、次回の資料でご案内いたします m(\_\_)m