



「リス・ネリス」は四つの畑を所有。それぞれの土壌と微気候に適した品種を植えている

# 熟成により魅力を満開させる 偉大なピノ・グリージョ

フリウリを代表する生産者「リス・ネリス」。その「顔」ともいえる著名なワインが『グリス ピノ・グリージョ』だ。濃厚かつみずみずしいという独自のスタイルで、破格の長期熟成能力を誇る。イタリア最高峰のピノ・グリージョの魅力を、熟成を通じて探る。

text by Isao MIYAJIMA



ほとんど貴腐を感じさせる豊潤な香りと、若々しく生き生きとした味わい。しなやかで、官能的で、実に魅惑的なスタイルだ。  
参考商品

豊かで、複雑で、優美。グリスの真価を満喫できる。ハーブの地中海的ニュアンスが絶妙で、フリウリならではの魅力が満開。  
参考商品

果実、酸、ミネラルのバランスが完璧なヴァンテージ。カスタードクリームのような甘いアロマとハーブのフレッシュなアロマが調和。  
参考商品

太陽を感じさせるヴァンテージ。完璧に成熟した果実が素晴らしい。丸みと厚みのある味わいにミネラルがフレッシュさを与える。  
希望小売価格：5000円(税別)  
※現行ヴァンテージ

まだ非常に若い状態で、洋梨、アプリコットのアロマはまだ荒々しいが、口中では調和が取れていて、すでに楽しめる。  
参考商品



「グリス」はピノ・グリージョ100%。成熟したブドウを得るため、通常より1週間ほど遅らせて収穫をする

房が小さなクロンダ。摘房も行うので1本の樹から1〜1.2kgのブドウしか収穫しない。完璧に成熟したブドウを使用するために普通より収穫を1週間ほど遅らせている。

畑で収穫した完璧なブドウを生かすのはフランスのとれたクリンな醸造だ。ステンレスタンクで発酵が始まると2日後に500リットルのフレンチオーク樽に移し、そこで発酵を終える。その後はシュール・リーの状態で頻繁にバトナージュを行いながら11カ月同じ樽で熟成させる。新樽を避けているので、樽香が強く残ることは全くない。

## 緩やかな熟成の魅力

グリスは長期熟成能力が高いことでも知られ、熟成により美しく変化する。若い時は豊かな果実味とミネラルが文句なく魅力的だが、10年ほど熟成させると全体の調和が取れて、味わいがまろやかになり、また別の次元の魅力を発揮する。若い時の引き込まれるような勢いのある

味わいも素敵だが、熟成により落ち着いてピロッドのような滑らかな口当たりになった時は最高だ。しかも10年、20年と熟成させても酸化があまり進まず、果実味と味わいのバランスを完璧に保持している。マロラクティック発酵も行っているし、ピノ・グリージョ自体それほど酸が強い品種ではないので、長期熟成能力は古木テロワールの力とバランスの良さからくるものである。

今回は「2018年」「2017年」「2015年」「2013年」「2008年」を試飲したが、とても興味深かった。

# Lis Neris Gris

2018年はさすがに若く、熟した果実のアロマが心地よいが、複雑さはまだ見えない。2017年、2015年は少し落ち着いてきて、若いグリスの魅力に十分に楽しむことができる。勢いがあるワインで、ミネラルが好ましいので、ちよつと濃厚な魚のスープやトマトソースを使った魚介類ソースの pasta やリゾットと最高だろうし、鶏をシンブルにグリルしたものにも合うだろう。2013年はさらに調和が取れて滑らかで、品格の高さを見せてくれるが、まだとても若々しく、活力に溢れている。ようやく熟成による魅力を垣間見せてくれるのが2008年で、貴腐ワインのような甘美なアロマと、しなやかで、生き生きとした味わいのコントラストが最も興味深い。2008年だとアドリア海のスズキのロースト、仔牛のクリーム煮などに合うだろうし、フォアグラのテリーヌとも最高だ。ワインだけで楽しむことも十分にできる。2018年から2008年まで熟成が進むにつれ、少しずつ調和が取れて、さまざまな要素が混然一体となっていく。ただ熟成は緩やかに進み、おそ

## 一線を画した高貴な ピノ・グリージョ

世界的に大成功を収めている北イタリアのピノ・グリージョだが、そのほとんどはフレッシュ&フルーティーなワインで、心地いいシンプルなものが多い。そのようなお手ごろなデイリーワインとしてのピノ・グリージョとは一線を画した、複雑かつ魅惑的な個性を持ち、フリウリの偉大な可能性を世界に知らしめたのが「リス・ネリス」の『グリス』だ。

その香りはとても魅力的で、熟れた洋梨、黄桃、ライチの濃厚なアロマにハーブ(ミント、サルヴェリア、ローズマリーなど)がさわやかさを与え、うっとりとするような調和を醸し出す。口中では完璧に熟した果実を感じさせ、滑らかで、包み込むような味わいが、同時にみずみずしく、生き生きとした印象を与える。堅固なミネラルとくすかに感じる塩味がワインに重層性を与えている。グリセリン豊富なので甘い印象を与えるが、残糖は2g以下と低い。凝縮したブドウから生まれる豊潤さなのである。何も考えずに飲んでもストレートに美味しいワインだが、非常に複雑で、どんどん表情を変えるので、ずつと向き合っても飽きることがない。アルザスの偉大なピノ・グリを想起させるとも称されるが、アルザスにはない地中海的ニュアンスがやはりフリウリで、より開放的な印象を生む。

## 卓越したテロワールの奇跡

このような卓越したワインが生まれる背景には当然優れたテロワールと生産者

らく収穫から20年ほどで一つの最終的完成形になるのだろう。どのヴァンテージをとつても、みずみずしさを全く失っていないのはさすがである。

リス・ネリスは1879年から5世代にわたりブドウ栽培を行っているが、1990年前後に現当主(4代目)のアルヴァーロ・ペコラーリが高品質ワイン造りに転換した。グリスのファーストヴァンテージは1989だ。ヴェネツィア大学で建築を学んでいたアルヴァーロは独学で研究を重ね、軽めの早飲み白ワインが主流だったイタリアで、長期熟成により真価を発揮する個性的スタイルを生み出した。単一畑から造られるユローサ・シヤルドネ、ピコル・ソヴィニオンも同じスタイルで、とても魅力的だ。



宮嶋 勲 Isao MIYAJIMA

1959年京都市生まれ。東京大学経済学部卒。83〜89年、ローマの新聞社に勤務。現在、日本とイタリアで、ワインと食について執筆活動を行っている。『イタリアワインランキング』『イタリアワイン(ワイン王国)の監修と翻訳を手掛ける。近著に「最後はなぜかうまくいくイタリア人」(日本経済新聞出版社)。13年に「グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞」を受賞