

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°23 ジャン・フォワヤール

生産地方：ボジョレー

新着ワイン 4 種類♪

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2014 (赤)

2014 年は収穫直前の天気に救われたミラクルな年！ジャン曰く、長熟なワインではないが、彼の理想としているエレガントな果実味と酸のバランスが整った、今飲んでパーフェクトに近いワインが出来上がったとのこと！確かに、果実味がピロードのように滑らかで、アフターに支える洗練されたミネラルもバランスが良く、毎度のごとくボジョレーというカテゴリーを超越したフォワヤール節が全開だ！これだからジャンのコート・デュ・ピイは止められない！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ キュヴェ 3.14 π 2013 (赤)

コート・デュ・ピイの樹齢 85 年を超すヴィエーユ・ヴィーニュが表現するフィネスと力強さを表現し、長熟をコンセプトとしているため本来はいわゆる当たり年というミレジムしかつからない。だが、2013 年は厳しいミレジムにもかかわらずジャンはヴィエーユ・ヴィーニュの持つ表現力に期待を込めて、特例的に仕込んでいる！出来立てのワインを試飲した時の印象と比べて、現在は瓶の中で 3 年熟成し、見事に見違えるような素晴らしいバランスのワインに変化している！今でこそはっきりコート・デュ・ピイとの差があるので、本当にブレンドしなくて良かったと実感。35 年ワインを仕込み続けたジャンの経験値を感じさせる、最高峰のエレガンスをぜひ！！

AC モルゴン・レ・シャルム エポニム 2013 (赤)

レ・シャルムはモルゴンの中で一番果実味がエレガントと言われていて、ジャンが長年仕込んでみたいと思っていたクリマだ！キュベ名の EPONYM は、名称の起源となった（人）名のことを意味したり、また何かの名にちなんで名付けることを意味したりする（例えばエッフェル塔は設計士エッフェル氏の名前にちなんでいる）。

通常、クリマ名からちなんで（エポニムして）そのままワイン名を「レ・シャルム」とするワインが世には多いので、今回はジャンとアニエスはひねりを効かし、ワイン名を「キュベ・エポニム」とし、LES CHARMES というクリマ名をひそかにワイン名に表現している！（2013 年のラベルには LES CHARMES と小さく書かれているが、今後はなくなる予定！）

ちなみに、モルゴンの字体と赤い点は日本をイメージしているそうだ！2015 年の来日で日本に感動したジャンとアニエスは、そこからインスピレーションを得たようだ！（余談だが、二人は新しい飼い犬の名前を「ミソ（味噌）」と名付けるほど日本ファンになっている！）2013 年は、天候が厳しくアルコール度数も 11.5%までしか上がらなかったが、ジャンの好きなエレガントな果実味は健在で、シスト土壌からくる鋭くタイトなミネラルがしっかりと骨格を形成する！

AC フルーリー 2013 (赤)

2013 年は、気温が低く、さらに雨が多くベト病が繁殖した厳しい年だった。収量は 25 hL/ha と 40%減…。だが、収量が減ったのは実際ベト病の被害ではなく、開花前に気温が上がらなかった影響でブドウの実そのものが付かなかったことが原因だった。なので、残ったブドウは風通しも良く、病気にはほとんどかからなかった！さらに、前半からブドウが少なかったことで、熟すのが難しい年の中、健全なブドウのまま潜在アルコール度数 12.5%を超えるまで持って行くことができた！ワインはジャンの好きなエレガントで果実がとともチャーミングな味わいに仕上がっている！ヴァンナチュール特有の柑橘系の香りもありとても官能的なワインだ！

ミレジム情報 当主ジャン・フォワールのコメント

2013年は、最終的には状態の良いブドウを収穫できたが、ミレジム的には難しい年だった。春は気温が上がらず雨の多い天候が続き、開花のスタートが例年よりも3週間遅れた上に時期も長くまばらだった。また、湿気が高かったためベト病の心配が常にあり、ボルドー液の散布もいつも以上に回数が多かった。7月後半から天候が回復し、遅れていた成長を幾分取り戻したが、9月に入り再び涼しく不安定な天候に逆戻り。ブドウの糖度がなかなか上がらず、12%を超える完熟したブドウを収穫するのに例年よりも2週間以上多く待たなくてはならなかった。

2014年は、2013年同様に難しい年だった。スタートは全て順調で、開花も例年より3週間も早く、雨が降らないことが少し心配なくらい天気恵まれていた。だが、7月に入り一転、気温も低く1日おきに雨が降るような不安定な天候が8月終わりまで続いた。夏らしい日がほとんどなく、ブドウの成長にもブレーキがかかり、毎日がベト病対策に追われる日々だった。このまま行くとブドウが未熟のまま収穫に入らざるを得ないと半ば絶望的だったが、9月に入り再び天気戻ってきた。夏が遅れたようにやって来て、ブレーキのかかったブドウも全てみごとに熟し、最終的に傷のないきれいなブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年もジャンの収穫に参加した！2016年は、コルスレットとフルーリーに雹の甚大な被害があったが、モルゴン全体としては2010年のようなバランス良いワインとなりそうだ！

ところで、今回の収穫参加でジャンが新しくカーヴを建設していることが判明！収穫時の朝は暗かったので気づかなかったが、収穫から帰ってきた後、ジャンのカーヴの隣に目をやると、建設途中のどでかい新カーヴがあるではないか！ジャン曰く、今のカーヴは醸造所としては全く問題ないが、熟成カーヴとしては地下が狭く作業の効率がものすごく悪いとのことで、作業効率の良いカーヴを新たに建設することにしたそうだ。来年から正式に稼働する予定の新設カーヴの広さは小学校の体育館並みで、その中でも特筆すべきことは、地下に100m²ほどの個人用のワインストック場を設けることだ！ストックのスペースを設けたジャンはこれから将来に向けて毎年600本以上のワインを確保する予定だ！すでにレジェンドとなっている彼の古酒がベストのコンディションで長年熟成されていくと思うと、ロマンを感じずにはいられない・・・嗚呼、飲ませて欲しい～！！

(2016.9.29.のドメーヌ突撃訪問より)

ボジョレー無双の果実味にノックアウト！一度飲んだら虜になること間違いなし！

ジャン・フォワヤール

生産地

マコンからリヨンへ南下する途中、右手に大小起伏のある山々の連なる光景が一面に広がる。ボジョレーの街ベルヴィルから西へ6 kmほど緩やかに登りきったところに、クリュ・ボジョレーのひとつであるモルゴンの産地ヴィリエ・モルゴン村がある。その村の中心地から少し外れたところにジャン・フォワヤールのドメーヌがある。

畑の総面積は16 ha。そのうちの1/3はクリュ・ボジョレーの畑で、モルゴンの中でもとりわけ評価の高い区画である「コート・ド・ピィ (Cote de Py)」とその近辺に持つ。その他の畑もちょうどモルゴンとボジョレヴィラージュを挟む境界付近に点在し、クリュ・ボジョレー、ボジョレー共にテロワール的には非常に恵まれた環境下でブドウを栽培している。気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

歴史

現オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。当時、仕事で瓶詰め設備のない小さなワイナリーをまわる機会の多かった彼は、マルセル・ラピエール、ギイ・ブルトン、イヴォン・メトラ等、現在活躍する自然派ワインの生産者と深く知り合い、次第に彼らのワインづくりに興味を抱くようになる。特にマルセル・ラピエールに影響を受けたという彼は、ジュール・ショーヴェの本を片手に、マルセルのカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強した。1981年、彼の父が畑仕事を辞めたのをきっかけに、畑を譲り受け本格的にワインづくりをスタートさせる。ジャンの艶っぽく、エレガントなガメイは、ボジョレーのヴァンナチュールを代表するだけでなく、AOC、ヴァンナチュール、品種の枠を超え、現在世界各国で高く評価されている。

生産者

現在、ジャン・フォワヤールは16 haの畑を5人で管理している。ブドウの品種は、ガメイのみで、樹齢は21~86年。畑は硫黄とボルドー液散布のみで、100%ビオロジック。とにかくブドウの質にこだわり、収穫時の選果は粒レベルで傷んだブドウは一切入れない。低温でのマセラシオンで、じっくり時間をかけた仕込みから出来上がるワインはまさに上品の一言。彼のつくり出す果実味豊かでエレガントなワインは、ヴァンナチュールワインの愛好家以外の人たちからも評価が高く、ワインガイド「ル・クラスマン」を始めさまざまなガイドで取り上げられている。

ジャン・フイヤーの+a情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：サーブル・カリケール

総面積：16 ha

品種：ガメイ

樹齢：21～86年

剪定方法：ゴブレ

生産量：50 hL/ha

収穫方法：収穫者15人前後でケースを使った手摘み。畑で粒レベルの選果

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：マセラシオン・カルボニック

- ① タンク内に葡萄を先に敷いて、醗酵を促しておく（「ピエ・ド・キューヴ」）
- ② 冷温室で葡萄を4℃～7℃くらいまで冷やす
- ③ 冷やした葡萄を房のまま①のタンクへ
- ④ 二酸化炭素をタンク内に充満し、低温マセラシオン（7～8℃）
- ⑤ タンク密閉のまま自然発酵、浸漬期間は3～4週間
- ⑥ （ルモンタージュ、ピジャージュは一切なし）
- ⑦ 空気圧式プレス機で時間をかけてプレス
- ⑧ フリーランとブレンド
- ⑨ 古樽、大樽（フードル）、セメントタンクに移し3～8ヶ月の熟成。

酵母：自然酵母

発酵期間：セメントタンクで23日間

熟成方法：古樽、フードル、イノックスタックまたはセメントタンク（モルゴンはセメントタンクで3～4ヶ月、モルゴン・コルスレットは古樽で7ヶ月、モルゴン・コート・ド・ピィは古樽50%フードル50%で8ヶ月、モルゴン・コート・ド・ピィ・ヴィエーユ・ヴィーニュは古樽で8ヶ月の熟成）

SO₂添加：瓶詰め中に極微量

熟成樽：2～5年樽

フィルター：なし（アリザリーヌ有）

ちょっと一言、独り言

初めてジャン・フォワヤールのワインを知ったのは2005年、ロワールのドメーヌで剪定作業を1週間だけ手伝いに行った時だった。2日目の夜に出してもらったワイン、あまりにも美味しくてそのワインの名前だけなぐり書きしたメモ帳が今でも残っている。そのメモにはPyだけしか書かれていないが、それがまさにジャン・フォワヤールのMorgon Cote du Pyだったのである。以後は、自然派ワインのサロンがある度に、彼のブースで顔を合わせ試飲をさせてもらい、その度に一人で感動していたが、今回のように実際に彼のドメーヌに赴いてじっくり話しをしたのは初めてだった。

彼の印象は、見た目の仏頂面とは正反対に、性格は明るく、ワイン好きのイイおっちゃんという感じだ。「昨日の飲み過ぎたお酒がまだ残っていて頭がボーとしているんだ」と言いながら、さっそく封の切られていないモルゴンを開けて、自分にも私にもグラスなみなみに注いで朝から迎酒！私はこれからジャンのワインの試飲と午後から別のドメーヌ訪問が控えていたので、注がれた一杯をゆっくり口にしながら話しを進めていったが、彼は話しの間に軽く一本を空けてしまった！確かにジャンのワインはどれも美味しいので、普通に一本くらいは簡単に空いてしまいそうだが・・・でも、これから畑とカーヴを見に行かなければならないし、いきなりのハイペースで大丈夫なのだろうか？

そんな心配はよそに、彼は酒の勢いで多少明るくなっただけで、畑案内とカーヴ説明はしっかりこなしてくれた。さすが大モノは違う！ちなみに彼にプライベートの趣味を聞いたところ「飲むこと！」と間髪入れずに応えてくれたので、相当ワインが好きなのだろう。

彼は、ジュール・ショーヴェやマルセル・ラピエールのワイン哲学から大きな影響を受けているが、実際に醸造学校等で学んだことはないという。彼のコンセプトはワインらしいワインをつくるのではなく、ピュアなブドウをそのまま醗酵させたお酒をつくることで、低温でマセレーションすること以外は技術的にほとんど人の手をかけない。かのBettane&DesseauveのLe Classementではジャン・フォワヤールのワインを「全ての要素が素晴らしく融和されて、みごとなバランスを保ちながらも、後味に若々しいタンニンを感じる、誰にもまねできない彼独特の秘法が隠されている」と絶賛する。彼には天性の才能があるのだろうか。

ジャンはまた、当然ながらボジョレーヌーボーも生産する。彼のヌーボーの特徴は長いマセレーション。ヌーボーは解禁日が決まっているため、実際多くのワイナリーは、解禁日に遅れないようマセレーションの期間を短くしたり、発酵温度を高め設定し発酵をスムーズに終わらせるようなリスク回避を行なっている。一方で、彼のヌーボーはそのような流れに逆行するかのように、自然酵母、低温長期浸漬と解禁日ぎりぎりのせめぎ合いで少しでも品質の向上を図る努力をしている。「ボジョレーヌーボーが、世界的にある種の収穫祭的な要素で盛り上がるのは大いに結構だが、本当にしっかりつくったボジョレーは、ブルゴーニュのグランクリュに匹敵するくらいのポテンシャルがある」と言い切る彼は、ヌーボーがたんなるお祭りのようなキーワードではなく、常にクリュ・ボジョレーの試金石となる質の高いものでなくてはならないと肝に銘じている。

品質よりも商業主義に走りがちなのボジョレー生産者に一石を投じる彼の素晴らしい渾身の力を込めたキュヴェのラインナップをぜひお試しあれ！