

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°23 ジャン・フォワイヤール

生産地方：ボジョレー

新着ワイン2種類♪

AC ボジョレー・アリザリーヌ 2016 (赤)

2016年は、一部雹の被害に遭い収量は30%減。だが、ジャン曰く、収穫したブドウはきれいで中身も凝縮していたとのこと！当初は春向けのワインとして3月にリリースする予定だったが、アルコール感が少し強かったため、角が取れるまで熟成に時間をかけ丁寧に仕上げている！ワインは、果実味がしっとり艶やかで、ジューシーさとスパイシーさの両方を兼ね備えたボリューム豊かな味わい仕上がっている！サラミやチョリソーをつまみながらアペリティフ代わりに利用するにはもってこいのワインだ！

AC モルゴン・レ・シャルム エポニム 2014 (赤)

ジャン曰く、2014年は前年同様に厳しい年だったが、ワインの完成度は高く、「これぞシャルム！」というクリマの特徴が良く出た味わいに仕上がっているとのこと！ちなみに、彼の言うシャルムの最大の特徴はエレガントな果実味！モルゴンの中で一番果実味がエレガントと言われているが、確かに今回のシャルムは果実味が艶やかでとても官能的！アフターを締める繊細なミネラルも心地よく、ジャンがモルゴンの中で最も好きなクリマというのも良くわかる！

ミレジム情報 当主ジャン・フォワイヤールのコメント

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月に入り再び天気が戻ってきた。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！

2016年は、暖冬からスタートしたが、3月から天候が一転、気温の上がらない雨がちな日々が6月いっぱいまで続いた。そのため、春はミルデュー対策のためボルドー液の散布を頻繁に行った。加えて、5月28日と6月24日に猛烈な勢いで雹が降り、コルスレットとフルーリーに大きなダメージがあった。ランシエにある一部の区画が壊滅的だったが、その他大部分の区画は辛うじて難を逃れることができた。夏に入っても雨が1日おきに降るような不安定な天候が続き、晴れている時は30度を超え、雨が降っている時は20度を下回るような極端な温度差があり、繁殖の好条件が整ったミルデューが再び猛威を振るった。この時点でブドウは30%～60%減。だが、8月中旬から一転、天気が安定し、再び暑い日差しが戻ってきた。9月も総じて天気に恵まれたのに加え、収穫直前に適度な雨も降ってくれたおかげで、果汁をたっぷりと含んだブドウを取り込むことができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真①アリザリーヌから見たフルーリーの丘

これはアリザリーヌの畑からフルーリーの丘を取った写真。(写真①) 遠くに見える丘がフルーリーの丘で、丘の上に見えるのがフルーリーのシンボルであるマドンヌのシャペルだ。今年は7月10日と31日に2年連続となる大規模な雹がフルーリーを襲い壊滅的な被害をもたらした。手前のアリザリーヌが濃い緑の畑なのに対し、フルーリーの丘は緑がなく禿山のように茶色く焼けたようになっている。ジャンのフルーリーの畑も100%被害に遭い、2016年、2017年と2年に渡りワインのない…。

一方、フルーリーの丘から3kmも離れていないアリザリーヌの畑は辛うじて難を逃れたようだ。(写真②) ちなみに、ここ一帯は、去年はギリギリ雹が当たり30%の被害を出している。当たった雹が小粒だったのか、葉が少し破れている程度で、幸いブドウへの損傷まで至っていない。ジャン曰く、これから収穫前にもう一度土起こしをして雑草をきれいに抜き、収穫に備えるのだそうだ。



写真② アリザリーヌの畑 (雹害はほぼ無い)



写真③ バッタ (写真中央)

今回、畑に入って気になったのが、バッタが畑に大量発生していたことだ。(写真③) 畑に一歩足を踏み入れるごとに10匹以上のイナゴのようなバッタが一斉に飛び跳ねる！小さい頃バッタ好きだった私でもさすがにちょっと怖くなるくらいの量だ。ジャンの畑には毎年訪れているが、こんなにも多くのバッタに遭遇したのは今回が初めて！たまたまニュースで「大量のイナゴが農作物を食い尽くす！」なんていう被害を聞いたりするので、ブドウも心配になってしまう…

(2017.8.1.の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

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ー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の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はなく、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。

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！