

～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 2015 (赤)

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！通常ピイはコルスレットよりも力強く男性的だが、2015 年はピイの方が幾分柔らかく仕上がっている！そうは言っても、さすがに当たり年だけあって、ワインは南ローヌのグルナッシュのようなボリュームと果実の凝縮感がありとても飲みごたえがある！ジャンのアドバイスでは、香りを引き立てるためにカラフをするか、またはコルスレット、フルーリー同様にあと数年寝かせてから飲むのがベストとのこと！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ・キュヴェ 3.14 π 2014 (赤)

2014 年は、ブドウが晩熟で酸の乗った年！収量は 35 hL/ha とヴィエーユ・ヴィーニュとしては比較的収量が取れている！いつもの 3.14 より更にフィネスと色気があり、とにかく香りが官能的だ！赤い果実やフローラルな香りの中に、オレンジなどの柑橘系の香りもあり、上質なピノノワールを彷彿させる！味わいの中にも柑橘系のフレーバーがあり、うっとり魅了されること間違いなし！

AC モルゴン・コルスレット 2015 (赤)

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！ブドウはいつもの半分の大きさと皮が厚く、潜在アルコール度数も高かった！ジャン曰く、出来上がったワインはピイと同様に南ローヌのような力強さがあり、2003 年や 2005 年を彷彿させる。味わいはスパイシーで、キルツシュのようなアルコールのボリュームを感じるが、彼が言うにはあと 1～2 年寝かせてから飲むのがベストだとのこと！もし今飲む場合は、スパイスを使った肉料理と合わせると相性がとても良いとのことだ！

AC フルーリー 2015 (赤)

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！いつものチャーミングなフルーリーと違い、味わいの構成がしっかりとっていて勢いがあり、長熟を予感させるようなワインに仕上がっている！ジャン曰く、アルコール度数が高いが、奥にしっかりとした酸があるので長期熟成向き。2～3 年寝かせてアルコールの角が取れた時に本領発揮されるということだ！確かに今は一見力強いが、ジャンのしなやかなテクスチャも垣間見れる！これは熟成したらとんでもないグラン・ヴァンになる予感がする！

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で飲むのにはもってこいのワインだ！

ミレジム情報 当主ジャン・フォワヤールのコメント

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に恵まれていた。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月に入り再び天気に戻ってきた。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！

2015年は水不足の年だったが、ワインの品質的には2005年や2009年に通じる当たり年だった。ブドウの開花は例年よりも2週間早い6月1日頃から始まり、あっという間に終わった。雨は6月中旬に60mmの大雨が降ったきり、8月の中旬までほとんど降らなかった。空気が乾燥していたおかげでブドウの病気は全くなく房の数も多かったが、一方で粒の大きさが小さく例年の半分ほどだった。長引く水不足と猛暑の影響で、ヴェレゾンの時期から成長にブレーキがかかりブドウのバテ気味だったが、8月15日に30mmくらいの恵みの雨が降ってくれたおかげで、多少息を吹き返した。ただ、総じて水不足は解消されず、結局収穫したブドウは小粒で果皮が厚く果汁が濃厚だった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ジャンの新しいカーヴ

これが今年出来上がったばかりのジャンの新しいカーヴ！（写真①）中は全て吹き抜けになっていて、天井も高く、とにかくスケールが大きい！手前に止まっているブルドーザーの大きさと比較しても分かるように建物の大きさがどれだけのものかが容易に想像できると思う。写真左の建物にはステンレスタンクやファイバータンクが置かれていて、中央の建物はブドウを取り入れるレセプションとブドウを冷やす2つの冷蔵室、そして中央から右の建物にセメントタンクが置かれている。ジャンが説明するには、カーヴの灰色の壁には特殊なカーボン素材が使用されており、断熱材の役割を果たしているようだ！さらに、中央から右のカーヴ分の広さの地下もあり、半分がワインの熟成庫、そしてもう半分が

ワインのストック倉庫となっている！

とにかく今回私が驚いたのは、工事のスピード！今年2月の時点ではまだ地下の土台だけだったので、フランスだから完成は来年か再来年になるだろうと思っていたのだが、今回収穫に来てみて、目の前に立派な建物が見えた時は本当に言葉にならないくらい驚いた！ジャンにその驚きを伝えると、一度来日を経験した彼ならではのユーモアでこう答えてくれた。

「フランス人は日本人ほど勤勉ではないが、美味しいものは常に知っている！美味しいワインを人参にぶら下げれば、怠惰なフランス人もこれだけの能力を発揮するのさ！今回この仕事にかかわる人間にどれだけワインを開けたか分かるか！？軽く100本は開けているぞ！彼らは我々のワインをエネルギーにして突貫工事をやり遂げただよ」と。何ともジャンらしい、いやフランス人らしい、ユーモアともリアルともとらえきれないエピソードだ。

次に、これはカーヴの中の写真。（写真②）位置的には右の建物で、このようにセメントタンクが前と後ろ両側に15台ほど並べられている。この写真中央にいる短パンをはいた若者はジャンの息子のアレックス！彼は今年からドメーヌを立ち上げ、ジャンの以前使っていたカーヴで独自のワインを仕込んでいる。ちなみに、ジャンにはアレックス以外にルイという息子がいて二人ともワイナリーを手伝っている。年齢60近いジャンがこれだけの立派なカーヴを建てたのだから、今後は息子たちが跡を継ぎ、フォワヤール家のワイン造りは益々繁栄していくことだろう。だが現役バリバリのジャンは80歳までワインを仕込み続けると意欲を燃やしている！もはやレジェンドの領域にいるジャンと新世代の息子たちの共作は、少し想像してみただけでも物凄くワクワクする！



写真② 中央左ジャンと右アレックス

（2017.9.14.のドメーヌ突撃収穫より）

※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！