

Jean FOILLARD

(ジャン・フォワヤール)

<Pinoter=ピノテ>「ピノワールの個性を持つ」は、ボジョレーの生産者にとってほめ言葉のひとつである。この Pinoter という言葉に最もふさわしいボジョレーを作り上げる男ジャン・フォワヤール！鮮やかで透明感のある果実味、実に繊細で気品のあるスタイルは、彼のワインが持つ特別なガメイの表情である。短期間で造られるヌーヴォーであっても、エレガントな酒質は健在！今年も思う存分楽しんでいただきたい！

ボジョレー・ヌーヴォー2016 希望小売価格 3,416 円 (税込 3,689 円)



※ラベルは 2016 年も同様のデザイン

生産地

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、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 du Py)」とその付近に畑を所有する。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、ボジョレー共に非常に恵まれたテロワールがある。テロワールの気候は、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。四方に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨から守られている。

歴史

現オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前は自動車整備会社やワインの瓶詰め会社で働いていた。当時父親がワインづくりを行っていたが、父の突然の病により 1981 年からジャンが引き継ぐことになり、幼なじみのマルセル・ラピエールから畑の管理と醸造の助言を受けつつ、基本的にはほぼ独学でワイン造りを体得していった。

当時ボジョレーでは、醸造中に亜硫酸を添加しないワインをつくる生産者はほとんどいなく、ジャン、マルセル・ラピエール、ギィ・ブルトン、ジャン・ポール・テヴネのモルゴン 4 人衆 (Gang of Four) と呼ばれる面々が、ボジョレーのヴァンナチュールの基盤を作り、現在も牽引している。2015 年から長男のアレックスがドメーヌのメンバーに加わり、親子体制でワインづくりに励む。

生産者

現在、ジャン・フォワヤールは 16 ha の畑を 4 人で管理している。ブドウ品種は、ガメイのみで、樹齢は 21~86 年。畑は 100%ピオロジックで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、艶っぽく果実味がエレガントで、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、世界各国で高く評価されている。

※ブドウと醸造の詳細については、速報案内でご紹介させていただきます。