

Jean FOILLARD

(ジャン・フォワヤール)

<Pinoter=ピノテ>「ピノ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2017 希望小売価格 3,583 円 (税込 3,870 円)



※ラベルは 2017 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の的には非常に恵まれた環境下で栽培している。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、ジョセフ・シャモナル等、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 4 人で管理している。ブドウの品種は、ガメイのみで、樹齢は 25～90 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。

※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。