

## ～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3種類♪

#### AC モルゴン・コルスレット 2016 (赤)

2016年は雹の被害で収量がまず30%減り、そこに追い打ちをかけるようにミルデューが猛威を振るい、最終的には40%の収量減…。ただ、ジャン曰く、ブドウは果汁を多く含む傷ひとつない完ぺきな状態で収穫することができたとのこと！醸造に関しては、ブドウの実が少なく梗の部分が多かったので、梗からくるエグ味が出ないように、抽出に細心の注意を払い若干短めにマセラシオンを引き上げている。ジャンの経験上、実が少なく果汁がたっぷりと乗っているブドウに外れはないらしく、実際、今回のコルスレットはずば抜けて官能的！赤い果実とミネラルの凝縮したエキスだけ飲んでいような至極の感動があり、個人的にはどストライクなワインだ！

#### AC モルゴン・レ・シャルム エポニム 2016 (赤)

2016年は一部雹の被害とミルデューの猛威により収量は20%減。ジャン曰く、収穫したブドウは果汁を多く含んでいたと同時に実がボロボロと落ちるギリギリまで完熟しきっていたとのこと。アルコール度数はコルスレットよりも0.5%低い13%。シャルムと言えばモルゴンの中で一番エレガントなワインと言われるが、今回のエポニムはコルスレットよりも力強くコクと厚みを感じる！でも、さすがジャンのワインだけあって酒質はとても柔らかく滑らかで、果実味が染み入るように口の中で溶けていく！もう少し置くことで官能的な色気が出てきそうな予感がする！

#### AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2016 (赤)

2016年はミルデューの猛威により収量は20%減。だが、果汁を多く含んでいたことで、果実味は上品でエレガントかつ締まりのあるミネラルを兼ね備えたワインに仕上がっている！エポニム同様にアルコール度数は13%とコルスレットよりも0.5%低いですが、比べてみると2つのキュヴェよりも圧倒的にミネラルの質感が違う。例年に比べてエレガントではあるが、他の2つのキュヴェと比べると、硬質で骨格のある長熟を予感させる味わいに仕上がっている！アニエスが言うに、鴨や野禽との相性が良いとのこと♪

#### ミレジム情報 当主ジャン・フォワイヤールのコメント

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はノンストップだった。加えて、5月28日と6月24日に猛烈な勢いで雹が降り、コルスレットとそしてフルーリーに大きなダメージがあった。コート・ド・ピイやシャルムも一部軽く雹に当たったが、それほど大きな被害はなかった。夏に入っても雨が1日おきに降るような不安定な天気が続く、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。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 モルゴン・レ・シャルムの畑

これはキュヴェ・エポニムとなるモルゴン・レ・シャルムの畑。(写真①) 9月13日にジャンの収穫に1日だけ参加させてもらったのだが、2018年は収量・品質共に歴史的な当たり年となりそうだ！シャルムのテロワールは写真で見ても分かるように、主にピンクがかった花崗岩が風化し砂状になった土壌がベースとなって、そこにシストや花崗岩の小石が混ざっているのが特徴だ。仕立ては昼間太陽に熱せられた土壌の熱を効率よく利用するために丈を低く抑えている。この写真の樹も細いように見えて実際は樹齢が30年以上も経っているから驚きだ。この低いブドウを収穫するのは、これまた骨の折れる作業で、ひざ下くらいになったブドウを休みな

く切り落とすので、常に腰を屈めた状態をキープしなければならない。ジャンの収穫に来る季節労働者は、皆ベテランばかりで(写真②)Love & Peace 全開の気さくな人たちだが、仕事になるとものすごく作業が早く、ひと時も手を休めない。私の場合、この人たちに追いつこうと必死になって翌日腰を痛めるのがもう毎年の恒例となっている…。

ジャンのところの収穫の特徴はとにかくスピード重視！なので、選果は結構大胆かつアバウトだ。今年のように腐敗の全くないブドウを収穫する場合は全く躊躇がないが、これが例えば今回リリースする2016年のような厳しい年のブドウの収穫は本当に過酷だ！「このブドウ選果を丁寧にすれば使えそうなのに…」なんて躊躇はしてられない。「未熟なブドウや腐敗したブドウは大胆に落とす！」をモットーに迅速に判断しどんどん進んで行かなければならない。ゆっくり選果することが身につけてしまった自分にとって、瞬時の判断が難しく、つい頭がパニックになってしまう…。



写真② ベテランの収穫者たち

「ワインを生業にしている以上、収穫で最も重要なことはブドウを的確なタイミングで全て取り入れること。収穫したブドウはよっぽど腐敗が多くない限り、ある程度慣らすことができるが、収穫のタイミングは一度後手に回ると後戻りできない。限られた時間と人数で全てのブドウを取り込まなければならない場合、とにかく厳格な選果よりもスピードが大事！」というのがジャンの考えだ。厳格なブドウの選果が美味しいワインをつくるというのが一つのセオリーとしてあるが、収穫のタイミングを見極めスピード良く収穫することにより、例え多少完璧でないブドウが混じっても、ベストタイミングのブドウの比率が高くなりトータルとしての品質があがるというのがジャンの考えだ。その場合、確かに厳格な選果が優先順位ではなくなる。もちろん良いワインは良いブドウありきだが、ジャンの場合、厳格な選果が行えなかったとしても、それを感じさせないどころか、むしろ感動してしまうワインを造るのだから、ヴィニョロンの見極める目と確かな腕がいかに重要かが良く分かる。

(2018.9.13.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