

～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

新着ワイン情報

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2012 (赤)

2012年はとても厳しい年で、収穫当初ジャンは、ピイを格下げして全てモルゴンで仕込むかもしれないと言っていた。だが、実際はブドウのポテンシャルが高く、さらに選果を厳しく行った甲斐もあって、結果的にはとてもエレガントでバランスのとれた素晴らしいワインが出来上がった！赤い果実の上にかかる柑橘系とキンモクセイのような香りがとても官能的！今さらだが、ジャンのコート・ド・ピイはもうガメイの域を超えている！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ キュヴェ 3.14 2010 (赤)

いつもながらコート・ド・ピイを凌駕する骨格があるが、今回の2010年は2009年よりも果実味がエレガントで早くから楽しめるワインに仕上がっている！開けたてはまだ香りが少し閉じ気味だが、時間が経つとともにバラなどの官能的な香りが上がってくる！ジャン曰く、今回の2010年の味わいの中にある、繊細なタンニンとミネラルは、コート・ド・ピイの畑のテロワールの特徴そのもので、2010年は特に色濃く感じられるようだ！

ミレジム情報 当主ジャン・フォワヤールのコメント

今回リリースするワインのミレジムについて語る。

2010年は、まさに生産者の仕事ぶりがそのままワインに反映された年！開花の時期に雨が降り続いたり、雹が降ったりと、天候自体は全く安定せず、ベト病や黒痘病など病気の繁殖しやすい条件が次々と重なった。私はバカンス返上で毎日畑に出て、天気予報に注意しながら適切なタイミングでボルドー液の散布を行ない、適切な仕事をしたかいあって、満足の行くブドウを収穫することができた。ブドウに結実不良が多かったおかげで味わいに凝縮感があるが、同時にエレガントさも備わっている！

2012年は、ブドウのポテンシャルに助けられた年！ミレジム的には、私がワインをつくり始めて以来、最も厳しい年だったといえる。ベト病が猛威を振るい、その影響でブドウの収量が大きく減ってしまった。収穫直前までブドウの糖度が上がらず、最悪コート・ド・ピイとコルスレットはつくりたくない覚悟を決めていた。だが、房が極端に少なかったおかげもあって、天候回復につれ後半から一気に巻き返し、最終的に質の良い中身の凝縮したブドウを収穫することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースするコート・デュ・ピイ 2012年は1日半だけだが収穫に参加したので、その時の状況をよく覚えている！百聞は一見しかずとは良く言ったもので、やはり実際に収穫に参加することによって見えてくることはたくさんある。

2012年の収穫作業は、不安定な天気の中雨合羽を着ながらの収穫だったが、まず自分が目にして感心したのは、収穫を仕切る現場責任者たちの管理能力だった！彼らは全ての区画のブドウの状態を把握しているのだろう、天候に応じて次から次へ収穫する畑を変え、時間の無駄がほとんどない！責任者の指示で動く収穫者たちも、作業の手際はものすごく良い！一番びっくりしたのは、コルスレットの1区画で収穫を始めた

時に、すぐに責任者が「ここはダメだ！次に移動！」とまるまる1区画を放置したことだった。実際、見た目はたくさんきれいなブドウが付いていて正直もったいない…と思ったが、後から彼らに理由を聞いてみると、「2012年は、腐敗蔓延のリスクがあるまさに時間との闘いの年。あの区画は、収穫を始めてすぐに、ブドウが未熟のまま水を吸いすぎて粒がボロボロと落ちてしまうことが分かったので、そこに時間を費やすよりも、他の状態の良いブドウの収穫を優先した方が良いと判断しただけ」とのことだった！仕事の出来る優秀なスタッフを揃えるジャン！彼のワインにハズレがない理由が何となくわかったような気がした！

(2014.9.9.ドメーヌ突撃訪問より)