

～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

モルゴン・コート・ド・ピィ 2011(赤)

「2011年は、2010年や2006年同様にボジョレーらしいワインに仕上がっている！」とジャンが言うように、確かに味わい的には2010年に近い。果実味豊かでとてもエレガントなワインだ！さらに2011年は香りが初めから開いていて、空けた瞬間からチェリーやオレンジピール、バラの香りが立つ！酒質も柔らかく今がまさに飲み頃のワインだ！

モルゴン・コルスレット 2012(赤)

ベト病の猛威にあった大変厳しい年で、収量は例年の50%減。しかも、ブドウの状態は完璧とは言えず、多くのブドウが選果で落とされた。醸造中に揮発酸が一時上昇するリスクもあったようだが、見事回避！最終的にスマートにまとまったワインをに仕上げている。ジャン曰く、味わい的には2008年や2011年に近いとのこと。ガメイというよりも、ブラインドだったら思わずブルゴーニュのピノと言ってしまいそうなフィネスと上品さを兼ね備えている！

フルーリー 2010(赤)

2年前に初めてテイニングし、あまりの美味さに感動して以来ずっとリリースを待ち望んでいたフルーリー 2010年！「ワインのバランス、味わい全てにおいて群を抜いている！」とジャン自身も自賛するスーパーワインだ！瓶詰めから2年半を経てますます円熟した味わいに磨きがかかる！今回のコルスレット以上にピノのキャラクターが秀でていて、滑らかで艶美な果実味と骨格のあるボディは、まるで上品なニュイのワインを彷彿させる！！

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！

2011年は春がまるで夏に変わったような異常気象で、その影響からブドウの成長は約1ヶ月早いサイクルで進行して行き、ブドウの完熟も例年より2～3週間早かった。2011年のブドウの大きな特徴は、フェノール自体は十分熟していたのに、待っても全然糖度が上がらなかったことだった。ワインのボリュームは控えめで、キュッと引き締まり、シャープに仕上がっている。

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、最悪ピィとコー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か、天候回復につれ後半から一気に巻き返し、最終的に質の良いしゅっかりと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

2011年は比較的豊作だったが、2010年と2012年のような決して当たり年とは言えないミレジムでも、きれいにワインをまとめるジャンのセンスは、やっぱりさすがだ！でも、揮発酸の値を見ると意外に高いのがちょっと驚き！実際、コルスレットが0.73 g/L、フルーリーに至っては0.82 g/Lもある！1 g/Lを超えるとAOCの認可が下りないといわれている中で、この数字は決して低くなく、醸造学的にぎりぎりセーフというような数値だが、ワインからマイナスな要素が全く感じられない！むしろ気品のあるワインに仕上がっている！結局、揮発酸が高い数値でも、全体のバランス構成が良ければワインに華やかさが加わり、素直に美味しいと思えてしまう。揮発酸は、教科書とおりの100点ワインでは出会えない、ヴァンナチュールを代表する魅力的な要素に違いない！（2014.5.12.ドメーヌ突撃訪問より）