

～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4種♪

### AC ボジョレー・アリザリーヌ 2014 (赤)

今回が初リリースの新しいキュヴェ！コンセプトはヌーヴォーとAC モルゴンの間にリリースする春夏向けのヴァン・ド・ソワフで、3つあるAC ボジョレーの区画の中でも一番良い畑のブドウを使用している！果実味を活かすために醸造はヌーボーと同じような方法で短時間で仕込み、一方でワインを落ち着かせるためにそのまま春までタンクで熟成させている。ジャンが仕込むだけあって、フレッシュな中にもワインに滑らかさと艶がありスルスルと軽快に喉を抜ける！キュヴェ名のアリザリーヌは「アリザリン」というセイヨウアカネの根から採取される赤色の染料のことで、ワインの色がそのものだったことから命名された！

### AC モルゴン・コルスレット 2013 (赤)

2013年は、前半の天候に恵まれなかったためブドウの成熟が遅く、一度はAC モルゴンに格下げをする覚悟を決めていたコルスレット…。だが、最後の最後、収穫を待ったおかげで、辛うじてアルコール度数12%を超え、バランスの良いワインが出来上がった！アルコール度数はいつもより低いが、香りが官能的で、タンニンや酸、ミネラルなど他の要素がしっかりとあり、味にメリハリがありながら、バランスよくまとまっている！カラフをすることによりトロピカルフルーツの香りや花の香りが引き立つ！

### AC モルゴン・コート・デュ・ピィ 2013 (赤)

コート・デュ・ピィはジャンの看板ワインゆえに一切の妥協はない！樽で熟成途中でも、品質に納得が行かなければAC モルゴンに格下げしてしまう可能性は十分にあるのだ！ジャン曰く、コルスレット同様に収穫前はAC モルゴンに格下げをせざる得ないかと考えたことも一度はあったが、収穫したブドウの質が予想以上に良く、ワインとしての品質も良かったため、自信を持ってコート・ド・ピィとして仕上げる事ができたとのこと！味わいはエレガントで果実に艶があり、今すぐに飲んで十分に楽しめる！香りを開くためカラフをすることをおススメ！

### AC フルーリー 2011 (赤)

2011年のフルーリーは当たり年！2年以上カーヴでの瓶熟を経てリリースされたこのワインは、香りが開いてとてもフローラル！タンニンがきれいにこなれて柔らかく、ふくよかな果実の凝縮味とボリュームを感じる、今がちょうど飲み頃のワインに仕上がっている！ボラティルが0.78 g/Lあるが、それを感じさせない中身がしっかりとあり、むしろワインの骨格と華やかな香りを演出している！

## 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。

2011年は、2009年、2010年に次ぐグレートヴィンテージ！春がまるで初夏のような良い天候に恵まれ、開花も順調に終わり、ブドウの成長サイクルはこの時点で約1ヶ月早かった。雨がほとんど降らず日照りの心配もあったが、7月に入り一転雨が多く涼しい天候に変わり、心配していた水不足も解消された。8月から再び太陽が戻り、ブドウも一気に成熟のスピードを上げた。最終的に、収穫は例年より2～3週間早く、腐敗のない健全なブドウを取り入れることができた！

2013年は、最終的には状態の良いブドウを収穫できたが、ミレジム的には難しい年だった。春は気温が上がらず雨の多い天候が続き、開花のスタートが例年よりも3週間遅れた上に時期も長くまばらだった。また、湿気が高かったためベト病の心配が常にあり、ボルドー液の散布もいつも以上に回数が多かった。7月後半から天候が回復し、遅れていた成長を幾分取り戻したが、9月に入り再び涼しく不安定な天候に逆戻り。ブドウの糖度がなかなか

上らず、12%を超える完熟したブドウを収穫するのに例年よりも2週間以上多く待たなくてはならなかった。

2014年は、2013年同様に難しい年だった。スタートは全て順調で、開花も例年より3週間も早く、雨が降らないことが少し心配なくらい天気に恵まれていた。だが、7月に入り一転、気温も低く1日おきに雨が降るような不安定な天候が8月終わりまで続いた。夏らしい日がほとんどなく、ブドウの成長にもブレーキがかかり、毎日がベト病対策に追われる日々だった。このまま行くとブドウが未熟のまま収穫に入らざるを得ないと半ば絶望的だったが、9月に入り再び天気が戻ってきた。夏が遅れたようにやって来て、ブレーキのかかったブドウも全てみごとに熟し、最終的に傷のないきれいなブドウを収穫することができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今年5月中旬に初来日を果たすジャンとアニエス！彼らは最近和食の美味しさに目覚めて以来、日本へのあこがれが強く、今回来日できることをとても楽しみにしている様子だ。特に、滞在期間中は二人とも食べ歩きや食材の買い物に興味を示していて、アニエスは日本のシックなレストランはもちろん、それとは対極のガード下にある大衆酒場のような所でサラリーマンと一緒に混じって飲み歩いてみたいと思っていたり、ジャンに至っては色々な種類の米酢を買いそろえたいと考えていたり、また、さすが同業者だけあって日本のワイナリー見学にも興味を示していた。ちなみに、ジャンは健康のために毎日小さなグラスに一杯お酢を飲むことを心掛けていて、その習慣はもうかれこれ20年ほど続いている！ジャン曰く、お酢には体の毒素を抜くデトックス効果があるらしく、アルコールが残った二日酔いの時などに効き目があるそうだ。今まではリンゴ酢を好んで飲んでいただが、日本の米酢を知ってからは、飲み口が良く美味しいとのことで、以来米酢を飲み続けている！ワインをつくる人間が米酢を好んで飲んでいるというのが何とも意外だが、ワインヴィネガーを好んで飲まないのは分かる気がする・・・

(2015.4.30.ドメーヌ突撃訪問より)