

～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種類♪

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2014 (赤)

2014年は収穫直前の天気にも救われたミラクルな年！ジャン曰く、長熟なワインではないが、彼の理想としていたエレガントな果実味と酸のバランスが整った、今飲んでパーフェクトに近いワインが出来上がったとのこと！確かに、果実味がピロードのように滑らかで、アフターに支える洗練されたミネラルもバランスが良く、毎度のごとくボジョレーというカテゴリーを超越したフォワヤール節が全開だ！これだからジャンのコート・デュ・ピイは止められない！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ キュヴェ 3.14 兀 2013 (赤)

コート・デュ・ピイの樹齢85年を超すヴィエーユ・ヴィーニュが表現するフィネスと力強さを表現し、長熟をコンセプトとしているため本来はいわゆる当たり年というミレジムしかつからない。だが、2013年は厳しいミレジムにもかかわらずジャンはヴィエーユ・ヴィーニュの持つ表現力に期待を込めて、特例的に仕込んでいる！出来立てのワインを試飲した時の印象と比べて、現在は瓶の中で3年熟成し、見事に見違えるような素晴らしいバランスのワインに変化している！今でこそはっきりコート・デュ・ピイとの差があるので、本当にブレンドしなくて良かったと実感。35年ワインを仕込み続けたジャンの経験値を感じさせる、最高峰のエレガンスをぜひ！！

AC モルゴン・レ・シャルム エポニム 2013 (赤)

レ・シャルムはモルゴンの中で一番果実味がエレガントと言われていて、ジャンが長年仕込んでみたいと思っていたクリマだ！キュヴェ名のEPONYMは、名称の起源となった（人）名のことを意味したり、また何かの名にちなんで名付けることを意味したりする（例えばエッフェル塔は設計士エッフェル氏の名前にちなんでいる）。通常、クリマ名からちなんで（エポニムして）そのままワイン名を「レ・シャルム」とするワインが世には多いので、今回はジャンとアニエスはひねりを効かし、ワイン名を「キュベ・エポニム」とし、LES CHARMESというクリマ名をひそかにワイン名に表現している！（2013年のラベルにはLES CHARMESと小さく書かれているが、今後はなくなる予定！）

ちなみに、モルゴンの字体と赤い点は日本をイメージしているそうだ！2015年の来日で日本に感動したジャンとアニエスは、そこからインスピレーションを得たようだ！（余談だが、二人は新しい飼い犬の名前を「ミソ（味噌）」と名付けるほど日本ファンになっている！）2013年は、天候が厳しくアルコール度数も11.5%までしか上がらなかったが、ジャンの好きなエレガントな果実味は健在で、シスト土壌からくる鋭くタイトなミネラルがしっかりと骨格を形成する！

AC フルーリー 2013 (赤)

2013年は、気温が低く、さらに雨が多くベト病が繁殖した厳しい年だった。収量は25 hL/haと40%減…。だが、収量が減ったのは実際ベト病の被害ではなく、開花前に気温が上がらなかった影響でブドウの実そのものが付かなかったことが原因だった。なので、残ったブドウは風通しも良く、病気にはほとんどかからなかった！さらに、前半からブドウが少なかったことで、熟するのが難しい年の中、健全なブドウのまま潜在アルコール度数12.5%を超えるまで持つて行くことができた！ワインはジャンの好きなエレガントで果実がとてもしゃーミングな味わいに仕上がっている！ヴァンナチュール特有の柑橘系の香りもありとても官能的なワインだ！

ミレジム情報 当主ジャン・フォワヤールのコメント

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がらず、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

今年もジャンの収穫に参加した！2016年は、コルスレットとフルーリーに雹の甚大な被害があったが、モルゴン全体としては2010年のようなバランス良いワインとなりそうだ！

ところで、今回の収穫参加でジャンが新しくカーヴを建設していることが判明！収穫時の朝は暗かったので気づかなかったが、収穫から帰ってきた後、ジャンのカーヴの隣に目をやると、建設途中のどでかい新カーヴがあるではないか！ジャン曰く、今のカーヴは醸造所としては全く問題ないが、熟成カーヴとしては地下が狭く作業の効率がものすごく悪いとのことで、作業効率の良いカーヴを新たに建設することにしたそうだ。来年から正式に稼働する予定の新設カーヴの広さは小学校の体育館並みで、その中でも特筆すべきことは、地下に100m²ほどの個人用のワインストック場を設けることだ！ストックのスペースを設けたジャンはこれから将来に向けて毎年600本以上のワインを確保する予定だ！すでにレジェンドとなっている彼の古酒がベストのコンディションで長年熟成されていくと思うと、ロマンを感じずにはいられない・・・嗚呼、飲ませて欲しい～！！

(2016.9.29.のドメーヌ突撃訪問より)