

## ～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 2015 (赤)

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！通常ピイはコルスレットよりも力強く男性的だが、2015 年はピイの方が幾分柔らかく仕上がっている！そうは言っても、さすがに当たり年だけあって、ワインは南ローヌのグルナッシュのようなボリュームと果実の凝縮感がありとても飲みごたえがある！ジャンのアドバイスでは、香りを引き立てるためにカラフをするか、またはコルスレット、フルーリー同様にあと数年寝かせてから飲むのがベストとのこと！

#### AC モルゴン・コート・デュ・ピイ・キュヴェ 3.14 π 2014 (赤)

2014 年は、ブドウが晩熟で酸の乗った年！収量は 35 hL/ha とヴィエーユ・ヴィーニュとしては比較的収量が取れている！いつもの 3.14 より更にフィネスと色気があり、とにかく香りが官能的だ！赤い果実やフローラルな香りの中に、オレンジなどの柑橘系の香りもあり、上質なピノノワールを彷彿させる！味わいの中にも柑橘系のフレーバーがあり、うっとり魅了されること間違いなし！

#### AC モルゴン・コルスレット 2015 (赤)

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！ブドウはいつもの半分の大きさで皮が厚く、潜在アルコール度数も高かった！ジャン曰く、出来上がったワインはピイと同様に南ローヌのような力強さがあり、2003 年や 2005 年を彷彿させる。味わいはスパイシーで、キルツシュのようなアルコールのボリュームを感じるが、彼が言うにはあと 1～2 年寝かせてから飲むのがベストだとのこと！もし今飲む場合は、スパイスを使った肉料理と合わせると相性がとても良いとのことだ！

#### AC フルーリー 2015 (赤)

2015 年は太陽に恵まれた当たり年！いつものチャーミングなフルーリーと違い、味わいの構成がしっかりとっていて勢いがあり、長熟を予感させるようなワインに仕上がっている！ジャン曰く、アルコール度数が高いが、奥にしっかりとした酸があるので長期熟成向き。2～3 年寝かせてアルコールの角が取れた時に本領発揮されるということだ！確かに今は一見力強いが、ジャンのしなやかなテクスチャも垣間見れる！これは熟成したらとんでもないグラン・ヴァンになる予感がする！

#### AC ボジョレー・アリザリーヌ 2016 (赤)

2016 年は、一部雹の被害に遭い収量は 30% 減。だが、ジャン曰く、収穫したブドウはきれいで中身も凝縮していたとのこと！当初は春向けのワインとして 3 月にリリースする予定だったが、アルコール感が少し強かったため、角が取れるまで熟成に時間をかけ丁寧に仕上げている！ワインは、果実味がしっとり艶やかで、ジュースーさとスパイシーさの両方を兼ね備えたボリューム豊かな味わい仕上がっている！サラミやチョリソーをつまみながらアペリティフで飲むのにはもってこいのワインだ！

#### ミレジム情報 当主ジャン・フォワヤールのコメント

2014 年は、2013 年同様に難しい年だった。スタートは順調で、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も恵まれていた。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月に入り再び天気に戻ってきた。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！

2015年は水不足の年だったが、ワインの品質的には2005年や2009年に通じる当たり年だった。ブドウの開花は例年よりも2週間早い6月1日頃から始まり、あっという間に終わった。雨は6月中旬に60mmの大雨が降ったきり、8月の中旬までほとんど降らなかった。空気が乾燥していたおかげでブドウの病気は全くなく房の数も多かったが、一方で粒の大きさが小さく例年の半分ほどだった。長引く水不足と猛暑の影響で、ヴェレゾンの時期から成長にブレーキがかかりブドウのバテ気味だったが、8月15日に30mmくらいの恵みの雨が降ってくれたおかげで、多少息を吹き返した。ただ、総じて水不足は解消されず、結局収穫したブドウは小粒で果皮が厚く果汁が濃厚だった。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① ジャンの新しいカーヴ

これが今年出来上がったばかりのジャンの新しいカーヴ！（写真①）中は全て吹き抜けになっていて、天井も高く、とにかくスケールが大きい！手前に止まっているブルドーザーの大きさと比較しても分かるように建物の大きさがどれだけのものかが容易に想像できると思う。写真左の建物にはステンレスタンクやファイバータンクが置かれていて、中央の建物はブドウを取り入れるレセプションとブドウを冷やす2つの冷蔵室、そして中央から右の建物にセメントタンクが置かれている。ジャンが説明するには、カーヴの灰色の壁には特殊なカーボン素材が使用されており、断熱材の役割を果たしているようだ！さらに、中央から右のカーヴ分の広さの地下もあり、半分がワインの熟成庫、そしてもう半分が

ワインのストック倉庫となっている！

とにかく今回私が驚いたのは、工事のスピード！今年2月の時点ではまだ地下の土台だけだったので、フランスだから完成は来年か再来年になるだろうと思っていたのだが、今回収穫に来てみて、目の前に立派な建物が見えた時は本当に言葉にならないくらい驚いた！ジャンにその驚きを伝えると、一度来日を経験した彼ならではのユーモアでこう答えてくれた。

「フランス人は日本人ほど勤勉ではないが、美味しいものは常に知っている！美味しいワインを人参にぶら下げれば、怠惰なフランス人もこれだけの能力を発揮するのさ！今回この仕事にかかわる人間にどれだけワインを開けたか分かるか！？軽く100本は開けているぞ！彼らは我々のワインをエネルギーにして突貫工事をやり遂げただよ」と。何ともジャンらしい、いやフランス人らしい、ユーモアともリアルともとらえきれないエピソードだ。

次に、これはカーヴの中の写真。（写真②）位置的には右の建物で、このようにセメントタンクが前と後ろ両側に15台ほど並べられている。この写真中央にいる短パンをはいた若者はジャンの息子のアレックス！彼は今年からドメーヌを立ち上げ、ジャンの以前使っていたカーヴで独自のワインを仕込んでいる。ちなみに、ジャンにはアレックス以外にルイという息子がいて二人ともワイナリーを手伝っている。年齢60近いジャンがこれだけの立派なカーヴを建てたのだから、今後は息子たちが跡を継ぎ、フォワヤール家のワイン造りは益々繁栄していくことだろう。だが現役バリバリのジャンは80歳までワインを仕込み続けると意欲を燃やしている！もはやレジェンドの領域にいるジャンと新世代の息子たちの共作は、少し想像してみただけでも物凄くワクワクする！



写真② 中央左ジャンと右アレックス

（2017.9.14.のドメーヌ突撃収穫より）