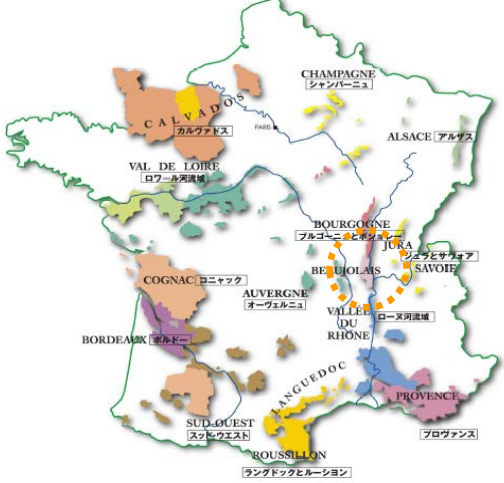


VCN° 63		「Version.August-2018」 アレックス・フォワヤール (Alex FOILLARD)	
 地図提供: フランス食品振興会		生産者	Alex FOILLARD
		国＞地域＞村	フランス＞ボジョレー＞モルゴン
		AOC	ブルイイ、コート・ド・ブルイイ
		歴史	オーナーであるアレックスは、2012年ボーヌのワイン学校 (BTS) に入学。学校で醸造や栽培を学びながら2週間おきにプリューレ・ロックのドメヌで研修を重ねる。2014年2月オーストラリアで1年間ワイナリーやレストランで働く。2015年2月に帰国後、父のジャンのドメヌで収穫終わりまで働き、その後日本で3ヶ月滞在。2016年再びジャンのドメヌで働き、収穫直前の8月にブルイイとコート・ド・ブルイイの畑それぞれ1haずつ計2haを購入。ジャンのドメヌで働きつつ、2017年8月正式に自らのドメヌを立ち上げる。
		気候	気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。また、ブルイイの丘によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。
		畑総面積	2 ha
		農法	ビオロジック (認証なし)
		収穫方法	100%手摘み、畑で選果
		ドメヌのスタッフ	1人
		趣味	ウェイクボード、食べ歩き
		生産者のモットー	エレガントで深みのあるワインをつくる

63.-1. AC Brouilly 2016 ブルイイ (赤)		63.-2. AC Cote de Brouilly 2016 コート・ド・ブルイイ (赤)	
品種	ガメイ	品種	ガメイ
樹齢	47年平均	樹齢	31年平均
土壌	花崗岩	土壌	花崗岩、シスト混じりの砂地
マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で22日間	マセラシオン	マセラシオンカルボニック 低温で21日間
醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間	醗酵	自然酵母 セメントタンクで25日間
熟成	50%セメントタンク、 50%古樽228Lで5ヶ月 アッサンブラージュ後 セメントタンクで2ヶ月	熟成	セメントタンクで9ヶ月
マリアージュ (生産者)	フォアグラのソテー、 ペルドリのロティキノソース	マリアージュ (生産者)	ウズラのファルシ、 マグレドカナール
マリアージュ (日本向け)	赤ワインのポーチド・エッグ	マリアージュ (日本向け)	カジキマグロのピカタ トマトソース
ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:15℃	ワインの 飲み頃	2018年～2028年 供出温度:14℃
テイasting コメント	ダークチェリー、ブルー、シャクヤク、ハイビスカスティー、シソの香り。ワインは柔らかく滑らかで凝縮した果実味に照りがあり、繊細な酸とほんのりピターでスパイシーなミネラルがきれいに融合する！	テイasting コメント	グロゼイユ、フランボワーズ、ザクロ、シャクヤク、オレンジット、シソの香り。ワインはピュアで明るく果実味がピロードのように滑らかでフィネスがあり、ダシのように染み入るような旨味と優しいミネラルとのバランスが絶妙！
希望小売価格	4,500円 (税込4,860円)	希望小売価格	4,500円 (税込4,860円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は49 hL/ha。畑はブルイイの中では標高が350 mと高く北向きの緩やかな斜面に位置する！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。	ちなみに！	収穫日は9月10日。収量は52 hL/ha。畑はブルイイの丘の標高380 m南面に位置するが、ちょうどV字の谷を作っていて実際の畑の斜面は北向きに位置する！ノンフィルター！SO ₂ は瓶詰め前に20 mg/L。