

～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 1 種類♪

AC ボジョレー・アリザリーヌ 2017 (赤)

ジャン曰く、2017年は2016年とキャラクターが似ているが、より果実味がチャーミングに仕上がっているとのこと。夏の日照りにより、当初は2016年よりもマッチョな味わいのワインに仕上がる可能性があったが、収穫直前にまとまった雨が降ったおかげで果汁も確保でき、最終的にバランスの良いミディアムボディのワインに仕上がった！当初は春向けのリリースを見込んで3月上旬に瓶詰めする予定だったが、ワインがまだ硬かったため、少し寝かせ、万全な状態で5月下旬に瓶詰を行った。

ミレジム情報 当主ジャン・フォワヤールのコメント

2017年は、暖冬からスタート。3月にはすでにブドウの発芽が始まり、4月中旬の時点で新梢が10cm以上伸びていた。だが、4月終わりから5月初めにかけてフランス全土に遅霜が降りた。各地方が甚大な霜の被害を受ける中、ボジョレーは幸い最低気温が-2℃に持ちこたえられたおかげで、霜の被害が最小限に抑えられた。その後は、5月から8月中旬まで雨の降らない日照りが続き、冬に水の貯蓄がなかったブドウはかなり厳しい水不足に遭った。加えて、7月に2回フルーリーとモルゴン・コースレットを通るかたちで大規模な雹が降り、フルーリーはほぼ全滅…。雹の被害はローカル的で、その他の畑は幸いにもほとんど被害を受けなかったが、それでも8月の暑さと水不足でブドウは限界を迎えていた。だが、収穫直前の8月31日に2日間に渡り70mmを超える恵みの雨が降った。この雨のおかげで、ブドウは再び息を吹き返し、最終的には果汁をしっかりと含んだ健全なブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 新カーヴ外観

これはジャンの新しいカーヴの外観の写真。(写真①) 去年暮れに撮った時はカーヴの前の道が舗装されていなく、雨が降った時はすぐぬかるみが出ていたが、今は大型トラックも敷地に入れるようにアスファルトでしっかりと舗装されている。カーヴが濃い灰色なのは特殊な断熱塗装が施されているため、暑い夏でもうまく熱をシャットアウトしてくれるのだそうだ。

これはカーヴ右棟内の写真。(写真②) 建物内の広さはざっと見てバスケットボールコート2つ分くらいある。でもこれだけではない！奥のフードが置かれている右側にはブドウを0度まで冷やせる40平米ほどの冷蔵室があり、さらにこの右棟の地下には同等の広さの樽貯蔵室がある！ジャン曰く、仕事の効率面での新しいカーヴのアドバンテージは、何と云っても

フォークリフトが自由にターンできるスペースがあること。そして、真ん中の排水溝を軸に両側の地面が緩やかにV字になっていることだそうだ。今までの旧カーヴでの収穫はスペースがあまりなく、フォークリフトのターンス

ペースを確保するためにその都度ファイバータンクをずらしなど、手間と時間がかかっていたが、新カーヴではその必要がなくなり、仕事の効率が大幅にアップしたそうだ。また、以前は排水溝の穴が一つしかなかったが、今は縦に排水溝が伸び、緩やかな傾斜によって水が自然と真ん中の溝に集まるようになったので、特に収穫時期のカーヴ内の清掃時間が大幅に短縮できるようになったそうだ。

これはカーヴ左棟内の写真。(写真③) 旧カーヴではほとんど見られなかったステンレスタンクが多く並べられている。ステンレスタンクは熱伝導が早いため、空調管理が完全ではなかった旧カーヴでは使用が難しかったが、新カーヴは空調



写真② カーヴ右棟内部



写真③ カーヴ左棟内部

が完ぺきということで新しく導入してみたそうだ。だが、ジャンが言うには、セメントタンクよりステンレスタンクの比率が高くなるとワインの仕上がりが硬くなってしまったため、結果的に昨年はステンレスタンクを2基しか使用しなかったそうだ。結局購入したばかりの全てのステンレスタンクを売却し、徐々にセメントタンクもしくはフードルに切り替えていくそうだ。ワインの美味しさのために、迷うことなくサラッと決断できるジャンは、さすがは百戦錬磨のヴィニョロンだ！

(2018.6.19.&7.11. のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ