

～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3種類♪

AC ボジョレー・アリザリーヌ 2018 (赤)

2018年は収量が取れた当たり年！だが一方でアルコールのボリュームがあり、ワインをバランス良く仕上げるのに時間を要した。アニエス曰く、本来は春にリリースをする予定で、皆で試飲をした結果4月に瓶詰めを行ったのだが、瓶詰め後の試飲でジャンがアルコールの角が立っていると感じ、リリースを急ぎよ遅らせることになった。我々も例年通り春にオーダーする予定だったが、最後まで手を抜かない職人気質なところがいかにもジャンらしく、それが彼のワインの確かな品質と信頼に繋がっている！出来上がったワインは、アルコール度数が14%もありスパイシーだが、ジャンのワインらしいチャーミングな果実味は健在！もう少し瓶熟させることで、さらに艶やかさが際立つようなそんなポテンシャルを感じさせるワインだ！

AC モルゴン・コルスレット 2017 (赤)

2016年は雹とミルデューの被害で収量が40%減だったが、2017年は雹の被害だけで40%減だった…。また醸造面でも、アルコール度数が高かったため普段は1ヶ月以内に終わる発酵も、今回は3ヶ月を要している。ジャンが「ローヌのグルナッシュ」と自嘲するように、ワインは例年よりもリッチでボリューム豊かな長熟タイプに仕上がっている。だが、さすがはジャンのつくるワインだけあって、エレガントさはいつものように健在！フェノールがしっかり熟していることもあってか、フランボワーズやシャクヤク、ローズマリーなどの華やかな香りの中にオレンジや柑橘系の官能的な香りがアクセントにある！また、アルコール度数14%あってもワインに全くトゲがなく、ジューシーな果実味が口の中でスツと溶けていくように優しい！今飲んでも美味しいが、あと数年寝かせてから飲んでみたいワインだ！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2017 (赤)

2017年は、コルスレット、エポニム、フルーリーが雹に当たる中、唯一雹の被害を逃れ収量の取れたピイの当たり年！収穫前に降った雨のおかげでブドウは果汁を多く含んでいた！ジャンのワインの位置づけとして、ピイはコルスレットよりも男性的だが、ジャン曰く、今回のワインは相対的にピイの方が女性的に仕上がっているとのこと。確かにジャンの言う通り、比べるとコルスレットの方がボリューム豊かだが、ピイの特徴であるストラクチャは健在で端正な味わいに仕上がっている。また、余韻に長く残る塩味を伴ったミネラル質も心地よく、今飲んでも美味しさは十分に感じられる！バランスが素晴らしいので今後の熟成もお楽しみに！

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・コル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。

2018年は、ブドウが早熟で夏が日照りであったにもかかわらず収量の取れた、まれに見るミラクルな年だった。

冬のスタートは暖冬で、6月まで日照量と適度な雨に恵まれた理想とも言える天候が続いた。病気もほとんどなく開花も順調に終了。だが、7月から気温が40℃に達する猛暑と日照りに見舞われた。結局、7月27日に一度少量の雨が降ったきり、収穫まで雨が一切降らなかった。通常だと水不足によりブドウの成長の勢いが止まるのだが、冬から春にかけて降った雨のストックがあり、最終的にブドウは疲弊せず、収穫の最後まで健全な状態を保った。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① 9月初めのコート・デュ・ピイのブドウ

これは9月初めの時点でのコート・デュ・ピイのブドウの写真。(写真①) 収穫は9月中旬を予定しているが、ブドウの熟しがまちまちなためまだヴェレゾンが完全に終わっていない。2019年は、春の寒波、そして夏の歴史的な猛暑によりブドウの成長サイクルにズレが生じている。ブドウの実をランダムにいくつか取りその場で食べてみたが、同じ樹にでもまだ未熟でかなり酸っぱいブドウもあれば、すでに完熟しているブドウもありかなりまちまちだ。訪問時アニエスにこの写真を見せたのだが、彼女は全く心配していなかった。彼女曰く、この Hétérogène (エテロジェンヌ：まばら) な状態は、結実不良と同じく総じてバランスの取れたワインが出来やすいとのこと40℃を超える猛暑が続いた中で、未熟

なブドウはむしろワインに酸を残す救世主とさえ彼女は思っている。「このような Hétérogène の年は、2000年、2001年、2008年、2014年がそうだった。そして、これらミレジムはどれも品質的には素晴らしかった！」と彼女は言う。そうだとしたら、今年のピイも彼らの年になると言えよう。



写真② 新設された地下にある熟成カーヴ



写真③ 昔ながらの方法でスーティラージュ

これはジャンの新しい醸造所の地下にある熟成カーヴの写真。(写真②) 写真を撮ったのは6月の訪問の時だが、この時点ですでに樽熟を経た2018年ワインはスーティラージュされ、樽の多くが空となっていた。縦に長く続く酒蔵は空調もしっかりと完備されていて、ワインの熟成管理は完ぺきだ。

次にワインのスーティラージュの時に使う道具の写真。(写真③) ジャンはスーティラージュする時は2/3はポンプを使ってワインを抜き、残りのワインはこの昔ながらの器具を使って、底に溜まった澱を拡散させないよう静かに抜き取っている。この器具はテコの原理を利用して樽を傾けるのだが、どのように機能するのか、今回空の樽を使ってジャンが実践してくれた！まず樽の後ろに紐の付いた取っ手状の金具を掛け、そしてコンパス状の金具を樽の大きさに合わせて写真のように固定する。あとはペダルを少しずつ回しながら樽を手前に傾け重力で静かにワインを抜く。ジャン曰く、ポンプで全部のワインを抜く方が手間はかからないが、やはり最後はポンプを使うと多少の澱は舞ってしまい、この器具によるひと手間を入れることで、ワインの滑らかさ劇的に変わるのだそうだ！

新しいカーヴを設置し、どんどん施設も近代化されていくと思いきや、実際はこのような昔ながらの方法もかなり大切にしているジャン。彼のワインの美しい味わいは、こういう細部のこだわりから来ているのかもしれない！

(2019.6.18. & 9.4 のドメーヌ突撃訪問より)