

～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 ボジョレー・アリザリーヌ 2022 (赤)

2022年は、2020年に次ぐブドウの早熟年で、太陽と収量に恵まれた当たり年だった。発酵も順調で本来去年の春先にリリースする予定だったが、熟成途中で早マメが出たためしばらく味わいが落ち着くまで熟成期間を延ばした。最終的にタンク熟成10か月、瓶詰後も6ヶ月カーヴで寝かせて完全にマメが消えるまで待ってからリリースした。ジャン曰く、出来上がったワインは前年の涼しい年とは真逆の、2019年や2020年を彷彿させる太陽に恵まれた飲みごたえのあるワインに仕上がっている！

AC モルゴン・コルスレット 2021 (赤)

2021年は、ブドウが晩熟で雨の多い年だった。ジャン曰く、直近のミレジムでいうと2013年を彷彿させるような涼しい年とのこと。ミルデューの猛威により収量は20hL/haと例年の50%減だったが、品質的には酸も旨味もコンパクトにまとまった上質なブドウを収穫できた。醸造はとて順調。出来上がったワインは、果実味と酸が艶やかでミネラルの旨味もしっかりとあり、ブラインドだとブルゴーニュの格上のピノノワールと勘違いしそなくらい官能的で魅力あふれる味わいに仕上がっている！ジャン曰く、今から5年以内がベストな飲み頃とのこと。

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2021 (赤) 750ml ボトル&マグナム

ジャン曰く、2021年のコート・デュ・ピイはボジョレー最大の凶作と言われる1970年、1977年に次ぐ試練の年だったとのこと。長雨によりミルデューが蔓延したため、収量は20hL/haと例年の50%減だった。醸造面においては、この年から熟成に古樽228Lと10hLのジャー（焔器）の他に30hLのフールドルを加えた。出来上がったワインは、涼しい年にふさわしい果実味がジューシーでエレガントな味わいに仕上がっている！果実に溶け込む骨格のある上品なミネラルはもうガメイのレベルを超えている！ブラインドだとブルゴーニュのピノ、ニユイ・サン・ジョルジュやモレ・サン・ドニを彷彿させる！

AC フルーリー 2021 (赤) 750ml ボトル&マグナム

2021年はブドウが晩熟で、雨の多い前年とは真逆の年だった。収量は、6月終わりの雹そしてミルデューの被害により16hL/haと、ジャンが2006年からフルーリーを仕込んで以来最も少なかった。だが、醸造は前年と違い、発酵がスタググすることなく教科書のように順調に終わることができた。出来上がったワインは、艶やかな果実味とほんのりピターなミネラルとの複雑なハーモニーが心地よい、涼しい年の個性が良く出た色気のある味わいに仕上がっている！ジャン曰く、飲み頃は今！熟成を待たずに楽しめるのが2021年の特徴とのこと！

ミレジム情報

2021年は、フランス全土に降りた春の遅霜、長雨による病気の蔓延、雹の被害等、主な自然災害が一遍に襲ったような試練の年だった。スタートは雨と寒さが適度にある理想の冬だった。だが、4月6日～8日の未明にかけて3日連続氷点下を下回る大寒波が降りた。クリュ・ボジョレーの畑は幸い風通しが良いおかげで被害は最小限だった。この寒波によりブドウの成長サイクルは3週間ほど遅れた。それ以降は、雨の多く気温の上がない不安定な天候が続き、3月～5月の間に400mmとすでに1年の半分の雨が降った。6月前半は天候に恵まれ開花も順調に終わったが、開花後すぐに天気が崩れ再び不安定な天候が7月の終わりまで続いた。その間、ミルデューと黒痘病が猛威を振るい、またフルーリー周辺に雹が降るなど、立て続けに収量に響くような災害に見舞われた。8月に入りやっと天候が回復したが、ヴェレゾンが始まる時点で全体的に30%～60%の減収に遭った。その後、病気も落ち着き、前年よりも2～3週間遅れて収穫に取り掛かった。

2022年は、2020年、2003年に次いでブドウが早熟の年だった。冬は比較的温暖で雨も適度に降った。4月上旬に寒波が降りたが、霜の被害にまで至らなかった。寒波後の4月、5月は一転夏のような天候が続いた。雨は4月後半から全く降らず、日照りは8月まで続いた。ブドウは慢性的な水不足のストレスを抱えていたが、幸い夏は昼夜の気温に寒暖の差があり、夜は比較的涼しかったおかげでブドウもどうにか水不足に耐えることができた。また、収穫前の8月中旬に2日にわたり雨がしっかり降ったおかげで、ブドウは一気に息を吹き返した。最終的に、記録的な日照りの年だったにもかかわらず十分な収量を確保できた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

去年2023年の収穫前に今回リリースする2021年のクリュ・ボジョレーと2022年のアリザリーヌのサンプルをもらいにジャンのドメーヌを訪問♪

これは30hLのフードル（大樽）の写真。（写真①）収穫に備えて中を洗浄し終わったところだ。

このフードルはイタリア製

Mastro Bottaio 社の中古で、一昨年長くに渡って使用していたコルスレットのフードルが古くなったのを機に新たに2樽購入し、一つはコルスレット用、そしてもう一つはコート・デュ・ピイに使用した。ジャン曰く、このMastro Bottaioのフードルは、樽香が控えめで蓋の密閉性が高くワインの漏れの心配がないことと、蓋以外に樽の底に蛇口管がもう一つ付いていて底に溜まった澱をきれいに取り除きやすいというメリットがあるそうだ。如何に清潔感を保ちながら自然なワインに仕上げるかという彼のこだわりがこのフードル選択にも見られる。



（写真①）コート・デュ・ピイとコルスレットに使用する30hLのフードル



(写真②)ジャン、長男アレックス、次男レイとの集合写真

次に、これは地下の熟成カーヴに移動した際に撮ったジャンと息子たちの写真。(写真②)左からジャン、長男アレックス、次男レイと並ぶ。現在、ドメーヌは畑仕事と醸造は息子たちが主に管理し、ジャンは総指揮官としてドメーヌ全体を監督している。去年65歳を迎えたジャンは、62歳から定年の権利がありながらも「70歳まで働き続ける！」と現役続行に意欲を燃やすが、一方できちんと息子たちへの跡継ぎを準備しているところはさすがだ。そんな中、何よりも注目すべき点は長男アレックスの献身さ。

アレックスは、若いころからワイン造りに興味を持ち、早い段階から父のジャンの手伝いをし、ジャンとしても将来的にアレックスが中心となってドメーヌを継ぐことになるのかと考えていたようだ。だが、一般的に相続の問題で争いが常のボジョレー。ブルゴーニュ同様名門であればあるほど兄弟間で相続のトラブルが絶えない状況を冷静に見てきたアレックスは、弟と将来争わないでよいように、早いうちから自らのドメーヌを立ち上げ独立し、ジャンのドメーヌは父親と弟レイに任せつつ自らは黒子として支える役割に回った。近い将来、息子たちにドメーヌを引き継ぐ準備が整ったジャン・フォワヤール。巨匠ジャンが手掛けるワインはあと本人が宣言する70歳とすると、あと5年！？いずれにせよレジェンドワインのカウントダウンはすでに始まっているので、ここからの1年1年は心して飲みたいところだ！

訪問の最後、お昼をごちそうになった。この日の昼食はシンプルに牛の骨付きリブロース。(写真③)と言っても一つの塊が2kg以上はありそうなステーキだ。ジャンはドメーヌで一番年長者なのに仕事中誰よりも積極的に動き回るが、このバイタリティーの源はきっとこの日々の豪快な食事が支えているのだろう。ちなみに、この時に今回リリースするクリュ・ボジョレー2021年をテイastingも兼ねて飲んだが、コート・デュ・ピイとステーキの組み合わせが最高だった～！



(写真③)ジャンの裏庭で豪快にステーキを食らう。コート・デュ・ピイとの組み合わせが最高♪

(2023.8.25.のドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP資料にて、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