

～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 モルゴン・コルスレット 2022 (赤)

2022年に3haの畑を新たに購入し、計5haとドメーヌの中でコート・デュ・ピイの次に広い面積となったコルスレット。2022年は、2020年に次ぐブドウがかつてない早熟の年だった。ジャン曰く、ワインのキャラクターは2020年と似ていて、果実味が柔らかくジューシーなワインに仕上がったとのこと。醸造は、ジャンには珍しく発酵に時間がかかったが品質には影響がなかった。出来上がったワインは果実味がジューシーで、太陽に恵まれた年にふさわしいボリューム感がある！また、アフターにつれて塩気のあるミネラルとキメ細やかなタンニンの上品な骨格を形成する！余韻も長く艶やかながらもが飲みごたえのある逸品！ジャン曰く、2022年は今飲んでも最高に美味しいが、太陽に恵まれた年なのでワインがこなれる瓶熟5年以上以降に飲むのがベストとのこと！

## AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2022 (赤) 750ml ボトル&amp;マグナム&amp;ジェロボアム

2022年は、歴史的とも言える日照りに見舞われたにもかかわらず、収穫直前に降った雨のおかげで予想以上に収量がとれたミラクルな年だった。また、ジャン曰く、この年はブドウの熟しが極端にバラバラで、一部未熟なブドウも混ぜざるを得なかったが、結果的にアルコール度数14%でありながら酸のあるメリハリの効いた長熟タイプのワインに仕上がったとのこと。醸造面は、夏の干ばつと猛暑によりブドウの窒素が不足し、いつもよりも発酵に時間がかかった。出来上がったワインは、エレガントでありながら力強く、ストラクチャーがしっかりとしている！開けたての香りはやや閉じ気味だが、時間が経つにつれミュールやダークチェリーなど熟した黒い果実の香りが徐々に上がってくる。ジャン曰く、今回のピイは長熟タイプのワインで、コルスレット以上に凝縮したミネラルが詰まっているので、食事なしで美味しく飲むには5年以上の瓶熟は必須とのこと！

## AC フルーリー 2022 (赤) 750ml ボトル&amp;マグナム

2022年は、2020年に次ぐブドウが早熟の年だった。ジャン曰く、この年は日照りによりブドウの成熟がまちまちで収穫のタイミングに迷いがあったが、気持ち早めに収穫に臨んだことが結果ベストなタイミングとなり、ワインの品質に功を奏したとのこと。醸造面は、夏の干ばつと猛暑によりブドウの窒素が不足し、いつもよりも発酵に時間がかかったため、ボラティルの上昇のリスクがあった。ボラティルを防ぐために途中からスミマセラシオンカルボニックに切り替え、ルモンタージュを施した。出来上がったワインは、芳醇な果実味と滋味豊かなミネラルをしっかりと感じる長熟なスタイルに仕上がっている！ジャン曰く、2022年のフルーリーは今飲んでも十分に美味しいが、太陽に恵まれた年に加えてスミマセラシオンで抽出もしっかり行っているため、できれば5年は寝かせてほしいとのこと！

## ミレジム情報

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

9月19日、もう毎年恒例になりつつあるジャンの収穫に参加した。ジャン曰く、2024年は2021年に次ぐ厳しい年だったとのこと。1年を通して雨が多かったためミルデューが猛威を振るい対処にとっても苦労したそう。だが、それでも春の遅霜の被害がなかったことと開花が順調だったことで、収量は3割減程度で済んだようだ。

これはコルスレットの畑で撮った朝焼けの写真。(写真①)ジャンのところは朝6時45分から収穫をスタートさせる。9月後半のフランスは日の出が遅く、朝7時くらいから写真のようにうっすら空が明るくなってくる。この時の朝の気温は8℃。ひんやりとした空気に秋の気配をぐっと感じる。



(写真①) 朝焼けに照らされるコルスレットの畑



(写真②) 病気にやられていない健全なブドウ



(写真③) ミルデューにやられたブドウ

次に、上は収穫日のコルスレットのブドウの写真。1日収穫に参加した印象としては、約半分が(写真②)のようにきれいなブドウだった。雨が多かった割には実も引き締まっていて、食べてみると果汁も量も多く甘すぎず、涼しい年を彷彿させるみずみずしさがあつた。一方、半分は(写真③)のようにミルデューにやられ、房のほとんどが干乾びてしまったブドウだった。かつてはジャンの収穫者は、このようにミルデューに侵された部分を素早く切り落とし健全な粒だけ選果するような職人ばかり揃っていた。だが、時代の流れと共にそのような技術を持った

ベテラン収穫者がどんどん少なくなっているうえ、フランスでは収穫のような重労働を敬遠する若者が多く、新たな収穫者を確保するのが年々難しくなっている現状があるとジャンが愚痴をこぼしていた。

最後に、これはジャンのカーヴ内の写真。(写真④) 息子のアレックスがちょうど糖度計を使い各タンクの発酵経過を記録する作業をおこなっていた。アレックス曰く、今年は日照りによるブドウの窒素不足もなく酵母も活発で、どのタンクも発酵が順調とのこと。作業中アレックスが仕込むワインの状況を聞いたところ、今年はミルデューによりブルイもコート・ド・ブルイも大幅減収だったそうだ。また、彼は現在フルーリー村に 50a の畑付き家を所有しているが、フルーリーの畑は 6 月の雹により全滅…。ドメーヌ立ち上げ以来一番の試練を迎えていると語ってくれた。



(写真④) 糖度計で発酵具合を記録するアレックス

ちなみに、カーヴを見渡し開放感のあるカーテンウォールに目を向けると、何やら目の前に気になる樽が積み重ねられているのが視野に入った。アレックスに「何を仕込んでいるのか？」と聞いたところ、何とジャンがシャルドネの白を仕込んでいるのだそうだ。アレックスが言うには、フェルマージュ（委託栽培）で 2022 年に 1.3ha のシャルドネの畑を取得。この樽に入っているワインは 2022 年のシャルドネで 2 年熟成の後にリリースを予定しているのだそうだ。かつて 2004 年、2005 年と 2 回だけシャルドネを仕込んだことのあるジャン。当時はあまりの美味しさに継続を希望する消費者の声が多かったのだが、残念ながらそれ以降の白のリリースはなかった。あれから 20 年の歳月が経ち、再びジャンの仕込む伝説的な白ワインがリリースされる！今回はマコンではなく、ボジョレーのシャルドネを使用しているそうだが、樽熟 2 年というジャンの気合の入りようが期待値を高める！来年リリースの予定で今から楽しみだ！

(2024.9.19.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