

～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 2023 (赤)

クリマ（区画）的にコート・ド・ピイが「モルゴンの王様」だとしたら、「モルゴンの女王」とも言うべくエレガントさとしなやかさが魅力のコルスレット。2023 年は、質量共に恵まれた当たり年。ジャン曰く、品質的には 2022 年よりも果実味が明るく、彼好みの上品なワインに仕上がったとのこと。醸造は、低温発酵にもかかわらず酵母に勢いがあり、マセラシオン終了時にはほぼ発酵が終わる、まるで教科書の模範となるような理想的なプロセスだった。出来上がったワインは、艶やかでチャーミングな果実味を備え、タンニンも繊細に溶け込んでいる！アルコール度数は 13%と太陽に恵まれた年でありながら、それを感じさせないフィネスとエレガンスがあり、余韻には鉱物的なミネラルが心地よく残る！熟成のポテンシャルを秘めつつ、今すぐにも楽しめる完成度の高い逸品だ！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2023 (赤) 750ml ボトル&マグナム

クリュ・ボジョレーの中でもムーラン・ナヴァンに次ぎ力強いと言われるモルゴン。そのモルゴンの中でも、特に重厚で骨格のしっかりとしたワインができるクリマが「コート・ド・ピイ」、ジャンのフラッグシップだ。2023 年は、ジャン渾身の自信作。この年は 2022 年に続く太陽に恵まれた当たり年で、力強さの中に洗練されたエレガンスとフィネスが際立つ「コート・ド・ピイ」の理想形がみごとに表現されている。醸造は、コルスレット同様に酵母に勢いがあり、発酵は教科書のように順調だった。出来上がったワインは、エレガントな果実味と重心の低い酸、骨格のあるミネラルの三拍子がそろった、まさにガメイという枠を超え、名だたるブルゴーニュのピノを彷彿させるようなポテンシャルの高い味わいに仕上がっている！明るく滑らかな果実味のおかげで、今飲んででも十分に美味しいが、できれば数年寝かせてタンニンとミネラルがこなれていく過程を見届けたい。熟成によりどんな進化を遂げるのかが楽しみなワインだ！

AC フルーリー 2023 (赤) 750ml ボトル&マグナム

クリュ・ボジョレーの中でも香り高く艶やかさが群を抜いているフルーリー。2023 年は、息子のアレックスが 2022 年に取得した 0.5ha のヴィエーユ・ヴィーニュのフルーリーがアッサンブラージュされている。この年は、2022 年同様に日照と収量の両面に恵まれた当たり年だった。醸造においても酵母が活発に働き、発酵は極めて順調に進んだ。出来上がったワインは、フルーリーらしいしっとりとしたエレガントな果実味を保ちながら、凝縮感のあるミネラルがしっかりと感じられる、長期熟成にも耐えるスタイルに仕上がっている！ジャン曰く、アッサンブラージュ比率はわずか 15%だが、アレックスのヴィエーユ・ヴィーニュ畑のブドウから来るタイトミネラルを感じるとのこと！今の時点で果実味が染み入るようにまろやかで十分に美味しいが、まだワインは硬く若干香りが閉じているので、コート・デュ・ピイ同様にできればあと数年寝かせて進化の過程を見届けたい、そんなポテンシャルとエネルギーを感じるワインだ！

ミレジム情報

2023 年は、日照量と適度な雨、そして収量に恵まれた当たり年。冬は暖冬で乾燥していた。4 月中旬に寒波が降り、霜の被害はなかった。その後 5 月は雨が多く気温の上がらない不安定な天気が続いた。6 月に入ると天候は回復しブドウの成長も一気に加速した。7 月、8 月と猛暑が続いたが、幸い昼夜の寒暖差があったおかげでブドウは水不足のストレスから免れることができた。そして、8 月終わりに降った 20 mm の雨によりブドウは息を吹き返し、最終的に果汁を多く含んだブドウを収穫することができた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9月2日、ワインのサンプルを受け取りにジャンのドメーヌを訪ねた。この日は、2025年最初のフルーリーの収穫が始まったところだった。ブドウの状態をジャンに尋ねると、「7月末までは完璧だったが、8月に入り40℃を超える猛暑が続き、ブドウがやや水不足の状態にある」とのこと。前日の9月1日には40mmを超える大雨が降り、ジャンも水不足の解消を願っているが、ワインの品質については「仕込んでみなければ分からない」という。ケースに入ったブドウをひと粒つまんで食べてみると、粒は例年より小ぶりだった。それでも、さすがジャンの畑のブドウだけあって、酸も味わいもしっかりと乗っており、仕上がるワインへの期待は高まるばかりだ。(写真①)



(写真①) 収穫したブドウをセメントタンクに入れる作業風景 (写真②) 収穫されたばかりのフルーリーのガメイ

ジャンの収穫は、息子のアレックスとルイをはじめ、家族総出で行われる。収穫されたばかりのブドウがケースに詰められ、次々とカーヴへ運び込まれる。アレックスがフォークリフトでケースを手際よくタンクの前まで運び、檣に上ったルイがブドウをタンクへと落とし込む。慌ただしくも活気に満ちたカーヴの光景は、見ているこちらまで緊張感を覚える。(写真②)

昨年の収穫時もそうだったが、全体の作業はアレックスが指揮を執っている。ジャンは時折アドバイスを添える形でフォローし、アレックスやルイに絶大な信頼を寄せているようだ。親子で話し合う場面では、ジャンが息子たちの意見に耳を傾ける姿を多く目にした。近年のヴァン・ナチュール界では親子の世代交代が多く見られるが、親子兄弟が互いにリスペクトし合う良好な関係を見ると心が和む。



(写真④) レストランのプロ顔負けの食材と調理場

カーヴを後にし、ジャンの後を追うと、次に訪れたのは調理場だった。(写真③) ステンレスの調理台に立派な鶏が整然と並び、背後には業務用オープンや冷蔵庫が並ぶ。レストラン顔負けの調理場だ。オレンジ色のエプロンを着けた料理人はマコンにあるレストランのプロのシェフで、アニエスと一緒に収穫者のお昼の仕込みに取り掛かっていた。ジャンのドメーヌでは、昼と夜に必ず手作りの温かい料理が収穫者に振る舞われる。

近年、重労働ゆえに収穫者の確保は年々難しくなっている。そんな中ジャンのドメーヌでは、美味しい料理とホテル並みの快適な宿舎を用意することで、毎年同じ顔ぶれの収穫者たちが戻ってくる。単なる労働力として収穫者を扱

うのではなく、このようなおもてなしによって、人を惹きつける温もりと誠意が息づいている。「作業がきつくても、美味しい料理と美味しいお酒、そして快適な宿舎があれば、それは収穫者のモチベーションとなり、次の丁寧な仕事につながる。こういう見えない気配りも最終的なワインの品質につながる」と語るジャン。彼のドメーヌは喧騒と熱気、そしてブドウやワイン、料理の美味しい香りで満ちていた。(2025.9.1.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