

～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・ヴァン・ブラン・シャルドネ 2023（白）

2005 年の Mon Vin Blanc 以来 18 年ぶりに仕込んだジャンの白。しかも、今回は買いブドウではなく、自社畑でのリリースだ。畑は Château de Pizay に隣接する花崗岩が風化した土壤の区画で、ジャン曰く、石灰土壌ではないが、マコンの造り手 Domaine Vallete のマコン・ヴィラーージュのような塩気のあるミネラル感を生み出すとのこと。2023 年は、ブドウの熟しが早く収量に恵まれた当たり年だった。醸造は親友ティエリ・ピュズラの助言のもと、発酵のスタッグを防ぐために収穫したブドウを全房のまま 3 日間マセラシオンし、自然酵母の量を十分に増やしてからプレスして発酵へと進めた。この年はリンゴ酸が少なく、マロラクティック発酵後の乳酸の香りが長く残ったため、発酵が終わってもすぐには瓶詰めせず、香りが消えるまで 17 カ月の熟成を施した。出来上がったワインは、熟した果実のリッチな香りとダシのような塩気を帯びた旨味が広がり、余韻にはタイトなミネラルを思わせる繊細なタンニンがそとに残る！アルコール度数は高めながらもジャンらしいエレガンスがあり、コート・ド・ボーンの白にも引けを取らないボリュームと洗練さを備えた完成度の高い逸品だ！

AC モルゴン・コルスレット 2024（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。2024 年は雨が多く病害に悩まされた年だったにもかかわらず、そこそこの収量と十分な成熟度を確保できた。ジャン曰く、品質的には 2021 年に近いものの、より果実味がジューシーで、現時点でワイン全体にまとまりがあるとのこと。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、果実味が明るくチャーミングで、アルコール度数 13%を全く感じさせないエレガンスがあり、アフターには滋味深い鉱物的なミネラルが心地よく残る！冷涼年の上品さが際立つ完成度の高い逸品だ！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2024（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・デュ・ピイ」、ジャンのフラッグシップだ。直近の 2022 年、2023 年が太陽の年だったのに対し、2024 年は 2021 年同様に雨の多い冷涼な年だった。だがジャン曰く、2024 年は 8 月の天候に助けられたことでブドウの完熟が進み、結果的に果実味のエレガンスとコート・デュ・ピイの鉱物的で剥き出しのミネラルが同調する絶妙なワインに仕上がったとのこと。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、エレガントでストラクチャーがあり上品にまとまっている！ブラインドだとガメイよりも、むしろブルゴーニュのピノ、ポマールを彷彿させるようなジューシーな果実味とタイトなストラクチャーを備えている！これこそ大きめのグラスで時間をかけて飲みたいような飲みごたえを兼ねた気品あるワインだ！

AC フルーリー 2024（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。2024 年は、春の遅霜とミルデューによる病害に加え、6 月の雹の被害が重なり収量が大幅に減ってしまった。だが、残ったブドウの実には歯抜けが多いものの、腐敗がなくきれいな状態だった。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、果実味がピュアでみずみずしく、フルーリーらしい妖艶さとチャーミングさを備え

た上品な味わいに仕上がっている！今まさに美味しい状態にあり、ジャン自身も3つのキュヴェの中で一番飲み頃を迎えていると推奨する！彼曰く、シャルキュトリーはもちろん、彼の好物である仔牛のレバーとも相性が抜群とのこと♪

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たが、霜の被害はなかった。その後5月は雨が多く気温の上が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20mm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。

2024年は雨が多く、病気の蔓延に悩まされたものの、最終的にはエレガントな品質に恵まれたヴィンテージとなった。冬の始まりは降雨量が多く、乾いた土壌にとって恵みの雨となった。春になると気温が一気に上昇し、芽吹きも早まった。ところが、新芽の成長が勢いづく矢先の5月初め、一転して寒波に見舞われ、一部では霜害が発生した。その後も、雨が多く湿度の高い不安定な天候が7月初めまで続き、畑はミルデューの脅威にさらされた。加えて、6月下旬にはフルーリーで雹を伴う豪雨が発生し、ジャンのシャンパーニュの区画も雹害に見舞われた。7月中旬からようやく雨が止み、本格的な夏が訪れた。8月は猛暑と日照りが続いたが、冬から春にかけての降雨による蓄えと昼夜の寒暖差のおかげで、ブドウは水不足によるストレスを受けることなく、遅れを取り戻すかのよう成長の速度を上げた。9月も安定した天候に恵まれ、収穫されたブドウは果汁が豊かで、みずみずしさにあふれ満足のいく品質であった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

9月4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。訪れて驚いたのは、9月初めだということに、すでに収穫がすべて終わっていたことだ。これはジャンのカーヴ内の写真。(写真①) 入って一瞬、まだ収穫が始まっていないのかと錯覚するほどカーヴ内は整然としていた。



(写真①) ピカピカに清掃されたカーヴ

実際昨年の今頃は、ブドウを詰めたケースが所狭しと並び、フォークリフトや従業員が慌ただしく動き回る光景を目にした。だが今回は、まるで収穫前の掃除を終えた直後のように、カーヴ内が見事に清掃されている。写真からも分かるように、ジャンのカーヴでは昼休憩であっても作業道具を放置せず、必ず道具の洗浄と床洗いを徹底して行う。つまり、あの上品でエレガントなワインの裏には、ジャンとアレックスのチームが貫いてきた衛生管理へのこだわりと、見えないところで積み重ねられた努力が隠されているのだ。

ドメーヌに到着したのがちょうど昼前だったこともあり、ジャンから昼食を食べていくように誘われた。この日は金曜日。ジャンの家では、金曜日に魚を食べるというカトリックの習わしに従い、ムール・マリニエールが準備されていた。(写真②)、(写真③)「ジャンのところは、カトリックの伝統に厳格なの？」と彼に尋ねると、笑いながらこう教えてくれた。毎週金曜日の午前、リヨンの魚屋が移動販売車でドメーヌに来て、新鮮な魚を届けてくれるのだという。つまり、ジャンの家ではカトリックの習わしというよりも、リヨンの魚屋の魚が美味しくて便利だから、金曜日は自然と魚料理になるのだそうだ。



(写真②) ムール貝を白ワインで蒸したムール・マリニエール (写真③) ジャンのボジョレー白との相性が抜群だった♪

アペリティフとして用意されたシャルキュトリーと赤ワインを楽しみながら、今年の収穫状況をジャンに尋ねた。彼によると、今年は2003年を上回る、ドメーヌ史上もっとも早い収穫だったという。8月20日にフルーリーから始まり、28日のシャルドネで終了。例年なら2~3週間かかる収穫が、今年はほぼ1週間で終わったそうだ。ミレジムの的には、5月以降ほとんど雨が降らず極度の日照りが続いたため、収穫されたブドウは粒が小さく、非常に凝縮していたという。「今年はジュース量こそ少なく凝縮しているが、今のところ発酵は順調で、何も心配はない」と、ジャンは安堵した様子で話してくれた。

ついでにワインの販売状況についても尋ねてみた。ジャンが言うには、輸出よりもパリをはじめとするフランス国内での需要が伸びているという。「SO₂ゼロ、ノンフィルターナチュラルワインが一時流行した時期は、『Jean Foillard のワインはクラシック過ぎる』とパリでも客離れがあった。でも今はブームが落ち着いたのか、それとも何か気づきがあったのか、まるでバックラッシュのように一時期離れたお客様が戻ってきている」と語ってくれた。

「ちょうど良かった。アレックス、白を持ってきてくれ」と、ジャンがムールに合わせるため、アレックスに今回日本で初リリースする Beaujolais Vin Blanc を倉庫から持ってくるよう指示した。ムール・マリニエールには、ミュカデなど酸のあるライトな白と合わせるのが普通だ。確かに赤より白の方が合うのは理解できるが、アルコール度数13.5%もある樽熟成の白が本当に合うのだろうか…と半ば興味本位で恐る恐るムールに合わせてみた。すると、これが驚くほどハマっていた！ムール貝とバターのだしがしっかり効いていたこともあり、違和感どころか、むしろ旨味をさらに引き立ててくれるように感じられた。通常、ムール貝には教科書どおりミュスカデやシャブリ、アリゴテなど酸のある白を思い浮かべてしまうが、実際にはボリューム感のあるジャンのボジョレー白も見事に寄り添い、その相性の良さにちょっと感動してしまった。

(2026.9.4.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