

ボジョレー無双の果実味にノックアウト！一度飲んだら虜になること間違いなし！  
ジャン・フォワヤール

### 生産地

マコンからリヨンへ南下する途中、右手に大小起伏のある山々の連なる光景が一面に広がる。ボジョレーの街ベルヴィルから西へ6 kmほど緩やかに登りきったところに、クリュ・ボジョレーのひとつであるモルゴンの産地ヴィリエ・モルゴン村がある。その村の中心地から少し外れたところにジャン・フォワヤールのドメーヌがある。

畑の総面積は16 ha。そのうちの1/3はクリュ・ボジョレーの畑で、モルゴンの中でもとりわけ評価の高い区画である「コート・ド・ピィ (Cote de Py)」とその近辺に持つ。その他の畑もちょうどモルゴンとボジョレヴィラージュを挟む境界付近に点在し、クリュ・ボジョレー、ボジョレー共にテロワール的には非常に恵まれた環境下でブドウを栽培している。気候はコンチネンタルで、夏はたいへん暑く冬はたいへん寒い。東西南北に広がる丘陵地帯によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

### 歴史

現オーナーであるジャン・フォワヤールは、以前はワインの瓶詰め会社で働いていた。当時、仕事で瓶詰め設備のない小さなワイナリーをまわる機会の多かった彼は、マルセル・ラピエール、ギイ・ブルトン、イヴォン・メトラ等、現在活躍する自然派ワインの生産者と深く知り合い、次第に彼らのワインづくりに興味を抱くようになる。特にマルセル・ラピエールに影響を受けたという彼は、ジュール・ショーヴェの本を片手に、マルセルのカーヴに足繁く通いながら独学でワインの醸造を勉強した。1981年、彼の父が畑仕事を辞めたのをきっかけに、畑を譲り受け本格的にワインづくりをスタートさせる。ジャンの艶っぽく、エレガントなガメイは、ボジョレーのヴァンナチュールを代表するだけではなく、AOC、ヴァンナチュール、品種の枠を超え、現在世界各国で高く評価されている。

### 生産者

現在、ジャン・フォワヤールは16 haの畑を5人で管理している。ブドウの品種は、ガメイのみで、樹齢は21~86年。畑は硫黄とボルドー液散布のみで、100%ビオロジック。とにかくブドウの質にこだわり、収穫時の選果は粒レベルで傷んだブドウは一切入れない。低温でのマセラシオンで、じっくり時間をかけた仕込みから出来上がるワインはまさに上品の一言。彼のつくり出す果実味豊かでエレガントなワインは、ヴァンナチュールワインの愛好家以外の人たちからも評価が高く、ワインガイド「ル・クラスマン」を始めさまざまなガイドで取り上げられている。

## ちょっと一言、独り言

初めてジャン・フォワヤールのワインを知ったのは2005年、ロワールのドメーヌで剪定作業を1週間だけ手伝いに行った時だった。2日目の夜に出してもらったワイン、あまりにも美味しくそのワインの名前だけなぐり書きしたメモ帳が今でも残っている。そのメモにはPyだけしか書かれていないが、それがまさにジャン・フォワヤールのMorgon Cote du Pyだったのである。以後は、自然派ワインのサロンがある度に、彼のブースで顔を合わせ試飲をさせてもらい、その度に一人で感動していたが、今回のように実際に彼のドメーヌに赴いてじっくり話しをしたのは初めてだった。

彼の印象は、見た目の仏頂面とは正反対に、性格は明るく、ワイン好きのイイおっちゃんという感じだ。「昨日の飲み過ぎたお酒がまだ残っていて頭がボーとしているんだ」と言いながら、さっそく封の切られていないモルゴンを開けて、自分にも私にもグラスなみなみに注いで朝から迎酒！私はこれからジャンのワインの試飲と午後から別のドメーヌ訪問が控えていたので、注がれた一杯をゆっくり口にしながら話しを進めていったが、彼は話しの中に軽く一本を空けてしまった！確かにジャンのワインはどれも美味しいので、普通に一本くらいは簡単に空いてしまいそうだが…でも、これから畑とカーヴを見に行かなければならないし、いきなりのハイペースで大丈夫なのだろうか？

そんな心配はよそに、彼は酒の勢いで多少明るくなっただけで、畑案内とカーヴ説明はしっかりこなしてくれた。さすが大モノは違う！ちなみに彼にプライベートの趣味を聞いたところ「飲むこと！」と間髪入れずに応えてくれたので、相当ワインが好きなのだろう。

彼は、ジュール・ショーヴェやマルセル・ラピエールのワイン哲学から大きな影響を受けているが、実際に醸造学校等で学んだことはないという。彼のコンセプトはワインらしいワインをつくるのではなく、ピュアなブドウをそのまま醗酵させたお酒をつくることで、低温でマセレーションすること以外は技術的にほとんど人の手をかけない。かのBettane&DesseaveのLe Classementではジャン・フォワヤールのワインを「全ての要素が素晴らしく融和されて、みごとなバランスを保ちながらも、後味に若々しいタンニンを感じる、誰にもまねできない彼独特の秘法が隠されている」と絶賛する。彼には天性の才能があるのだろうか。

ジャンはまた、当然ながらボジョレーヌーボーも生産する。彼のヌーボーの特徴は長いマセレーション。ヌーボーは解禁日が決まっているため、実際多くのワイナリーは、解禁日に遅れないようマセレーションの期間を短くしたり、発酵温度を高め設定し発酵をスムーズに終わらせるようなリスク回避を行なっている。一方で、彼のヌーボーはそのような流れに逆行するかのように、自然酵母、低温長期浸漬と解禁日ぎりぎりのせめぎ合いで少しでも品質の向上を図る努力をしている。「ボジョレーヌーボーが、世界的にある種の収穫祭的な要素で盛り上がるのは大いに結構だが、本当にしっかりつくったボジョレーは、ブルゴーニュのグランクリュに匹敵するくらいのポテンシャルがある」と言い切る彼は、ヌーボーがたんなるお祭りのキーワードではなく、常にクリュ・ボジョレーの試金石となる質の高いものでなくてはならないと肝に銘じている。

品質よりも商業主義に走りがちなのボジョレー生産者に一石を投じる彼の素晴らしい渾身の力を込めたキュヴェのラインナップをぜひお試しあれ！