

ワインのセンスは父譲り、味覚の鋭さは母譲り！
ボジョレー無双 DNA を引き継ぐサラブレッド！

アレックス・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真西へ 8km ほど、カーヴのあるヴィリエ・モルゴン村から 6km ほど南下したところに、標高 484m のブルイイの丘がある。その丘の頂から中腹まで AC コート・ド・ブルイイ、そして丘のすそ野を囲むように AC ブルイイのエリアが広がる。クリュ・ボジョレーでは最南端にあり、一般的にブルイイは南のワインのように果実味が濃厚で厚みのあるワインが出来るのに対し、コート・ド・ブルイイは香りが華やかで通称「Pierre Bleue（青い石）」と呼ばれる斑岩質の火山岩がワインの味わいに骨格とフィネスを与えているとされている。

アレックスの畑の総面積は 2ha あり、AC ブルイイと AC コート・ド・ブルイイを 1ha ずつ所有している。2 区画ともブルイイの丘の中腹 380m 付近に位置し、ブルイイの畑は北向き、主にピンクの花崗岩で土壌が構成され、一方、コート・ド・ブルイイは南側の斜面に位置するが、ちょうど地形が緩やかな V 字型に入り組んでいて、実際の畑の向きは北西向き。土壌は Pierre Bleue が少なく、花崗岩にシストが混じった砂地で構成されている。気候はコンチネンタルで、夏はとても暑く、冬はとても寒い。また、ブルイイの丘によって、冷たい風や多量の雨からブドウ畑が守られている。

歴史

現オーナーであるアレックス・フォワヤールは、幼い頃から父親のジャンの仕事やワインに接する機会があり、物心がつく頃には、すでにヴィニョロンなることを決めていた。2012 年、高校卒業と同時にボーヌのワイン学校（BTS）に入学。学校で醸造や栽培を学びながら 2 週間おきにプリューレ・ロックのドメーヌで研修を重ねる。

2014 年 2 月、ワイン学校卒業後、英語が全く話せなかったアレックスは語学を学ぶ傍ら、他の国のワインづくりも一度体験してみたいと、オーストラリアに飛び 1 年間ワイナリーやレストランで働く。2015 年 2 月に帰国後、父のジャンのドメーヌで収穫終わりまで働き、収穫が終わった後、再び他の国のワインづくりを体験してみたいと今度は日本へ旅立つ。

2016 年、日本帰国後再びジャンのドメーヌ戻り、年齢 22 の時に正式に従業員として迎え入れられる。その時、すでに自らのドメーヌを持つことを決めていたアレックスは、夏の間ジャンと一緒にボジョレー中の畑を回り、収穫直前の 8 月にブルイイとコート・ド・ブルイイの畑それぞれ 1ha ずつ計 2ha を購入。そのブドウで仕込んだ 2016 年ファースト・ヴィンテージを皮切りに、2017 年 8 月正式に自らのドメーヌを立ち上げる。

生産者

現在、アレックス・フォワヤールは 2ha の畑を 1 人で管理している。また、自らのドメーヌを切り盛りする一方で、現在も父ジャンのドメーヌの従業員として働いている。彼のワインスタイルは「エレガントな果実味と深みのある味わい」で、まさに父ジャンがつくり出すワインがベースとなっている。そこにさらにブドウの持つフィネスや洗練された旨味を引き出すのが彼の目指すワインの理想型だ。

母のアニエスから見た彼の性格は、物静かで冷静沈着。負けず嫌いなところもあり、その負けん気の強い性格が良い意味で彼のワインに対する厳しい品質のこだわりや、向上心につながっているとのこと。余談だが、彼の趣味はウォータースポーツと食歩歩きで、特にウェイクボードはセミプロ並みの腕前を持っている。食べることに関しては、母親譲りの食いしん坊で、とにかく世界の様々な料理に興味を尽きない。ちなみに、日本に滞在していた時は、蕎麦としゃぶしゃぶ、すき焼きを知ったことが大きな発見だったとのこと。

アレックス・フォワヤールの+α情報

<もっと知りたい畑のこと>

土壌：ブルイイが花崗岩、コート・ド・ブルイイが花崗岩、シスト混じりの砂地

総面積：2 ha

品種：ガメイ

樹齢：30～60年

剪定方法：ゴブレ

生産量：40～50 hL/ha

収穫方法：収穫者15人前後でケースを使った手摘み。畑で粒レベルの選果

ビオの認証：なし

<もっと知りたい醸造のこと>

醸造方法：マセラシオン・カルボニック

ブドウを畑で選果後、保冷室でいったん10℃までブドウを冷やし、その後房のままセメントタンクへ。その前にタンク内に「ピエ・ド・キューヴ」と呼ばれるすでに先に熟したブドウを敷いて醗酵を促し、その上に冷却したブドウを入れていく。この間に二酸化炭素をキューヴ内に加え充満させておく。タンクを密閉のまま20日前後マセラシオン。発酵状況を確認しながら数日おきにルモンタージュを施す。マセラシオン終了後、プヌマティックプレス機で3時間をかけてプレスをした後、フリーランとアッサンブラージュ。その後、セメントタンクもしくは古樽に移し5～8ヶ月の熟成。スーティラーージュ後、ワインをアッサンブラージュし2ヶ月セメントタンクで熟成させてから瓶詰め。コラーージュ、フィルターなし。

酵母：自然酵母

マセラシオン期間：セメントタンクで20日前後

発酵期間：セメントタンクで1ヶ月前後。

熟成方法：セメントタンク、もしくは228L樽

SO₂添加：瓶詰前に20 mg/L

フィルター：なし

ちょっと一言、独り言

初めてジャン・フォワヤールを訪れたのは 2006 年。その時に初めてアレックスに会っているが、彼は当時 12 歳だった。その彼が今正式に自らのドメーヌを立ち上げ、1 年目から活躍している姿をみると、当時の初々しい姿と重なり、どこか感慨深いものがある。

当時を振り返ってみても、彼はすでに幼い頃からヴィニョロンとしての遺伝子を継いでいるなというオーラを放っていた。例えば、ジャンの家でお昼を一緒に食べる時も、ジャンは必ずアレックスにワインを味見させて彼の意見を聞いたり、中学生の年ですすでにトラクターに乗ってジャンの所有する池の周りの草刈りをして小遣いを稼いだりと、普通の家庭では経験しないようなことを、彼は少年の頃に当たり前に行っていた。

今でも覚えているが、アレックスが高校に通っていた時、ジャンがアレックスの進路についてかなり心配していた。当時はアレックスも思春期だったのか、ジャンとのコミュニケーションもあまりなく、アレックス本人が将来何をしたいのか、ジャンも把握できずにいた。「本当は息子たちがドメーヌを引き継いでくれるのが理想だが、彼らにそのつもりがあるかどうかさっぱり分からない…」とジャンが訪問のたびにヤキモキしていたことを語ってくれたことを、今でも覚えている。そのアレックスが、今はジャンを手伝いながら自らのドメーヌを管理しているのだから、ジャン本人が一番の感慨深いに違いない。その彼の喜びはアレックスの畑探しに表れていて、実際、アレックスが 2016 年手に入れたブルーイとコート・ド・ブルーイの畑は、ジャンが後ろ盾となり彼のネットワークを駆使して、彼が最高と思う畑をいくつか選び、その畑の中からアレックスが最終的に選んでいる。人前では「俺はまだまだ息子に負けられない！」とライバル心剥き出しのジャンだが、実際、畑探しをみても分かるように、アレックスの活躍を心から喜んでいるのは間違いなくジャンであろう。

アレックスの目指すワインのスタイルは、エレガントな果実味と深みのある味わいだ。ジャンのつくるワインと基本的にベースは同じだが、アレックス自身は、父親のワインよりもさらにピュアでみずみずしい味わいを探している。「みずみずしいと言ってもヴァン・ド・ソフワではない。きちんと中身のある、言わばフィネスと複雑味を兼ね備えたエレガントなワインだ！」と彼は言うが、最初のリリースである 2016 年ワインは、彼の目指すワインスタイルが見事に反映されていると思う！彼に「ワインづくりで一番重要作業は何か？」と質問したところ、彼は、収穫日のタイミングとマセラシオンの期間を挙げた。もちろん他にも、きれいなブドウを取むこと、スーティラージュ、瓶詰めなど、どの仕事も重要と認めた上で、特にこの 2 つの作業は絶対に失敗できないと彼は強調する。「収穫日は、全ての畑仕事の集大成！収穫直前になると毎日ブドウを試食しピンポイントで収穫日を決める。アナリズには一切頼らない。この日を誤ったら、1 年かけて行った畑仕事も全て台無しになる！また、マセラシオンは料理で言えばダシを取る作業と同じで、最も神経を使うところ！これもタイミングは、アナリズに頼るのではなく試飲一発で決める！」と彼なりの分析で 2 つの作業の重要性を説く。興味深いことに、この 2 つの重要な作業に「味覚による判断」という共通するキーワードがあり、これが彼のワインのスタイルを決定づけていることが良く分かる。実際、彼は醸造中何か重大な問題が起こらない限りアナリズは一切取らず、テイスティングで全てを判断する。ジャン曰く、アレックスには人並外れたテイスティング能力があり、ジャン自身も彼の味覚の鋭さには舌を巻くそうだ。「自分の味覚は母親の料理で鍛えられた」というアレックスだが、母親のアニエスも「アレックスは幼い頃から好き嫌いは一切なく、美味しいものを見極める能力が高かった」と彼の味覚の高さを認める。ちなみに、アニエスの料理の腕前はプロの料理人をも唸らすレベルで、常に食材にもこだわり、化学調味料もほとんど使わない。そんな彼女の料理を毎日食べ育ち、また幼い頃からジャンのワインに接していたのだから、絶対的に近い味覚の持ち主となっても不思議はない。彼はまだ若く自らのワインのスタイルを模索中ではあるが、母親譲りの味覚の鋭さ、父親譲りの醸造センスをすでに持ち合わせた大物サラブレッドと言えるだろう。これからどんどん経験を積むことで、次世代のボジョレーを牽引していくヴィニョロンになることは間違いない！