

～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7種類♪

### AC ボジョレー・アリザリーヌ 2019 (赤)

2019年は、夏に二度に渡り歴史的な猛暑に見舞われた年。また、醸造面でも気温が高かったためボラティルが上がりやすく、途中ボラティルの上昇を鎮静化させるために、発酵温度を10℃以下に下げたりデレスタージュを行ったりと醸造に苦労した年だった…。でも、さすがはジャン！出来上がったワインの完成度はハンパなく、味わいから醸造で苦労した痕跡は微塵も感じられない！グラスに注いだ途端に上がるフランボワーズやバラのような甘く官能的な香り、そして、ボジョレーらしい明るくジューシーな果実味と染み入るような繊細な旨味、さらに絶妙な塩梅のミネラルがきれいに口の中で溶け込む！ジェネリックのワインといえども、ジャンの丁寧な仕事が垣間見られる渾身の一本だ！

### AC モルゴン・コルスレット 2018 (赤)

2018年は収量の取れた当たり年。ただ2018年の大きな特徴は、収穫直前に降った雨による収量増ではなく、冬春に降った雨の貯蓄が地中にあったことによるものであって、実際夏はほとんど雨が降らず乾燥していた。ジャン曰く、2018年のブドウは、急に収穫直前に水分を吸い上げたのではなく、ゆっくりと時間をかけて果汁を溜めていったため、糖分も酸もミネラルもしっかりと含んでいたとのこと。出来上がったワインは、果実味が柔らかく艶やかだが、はっきりとしたストラクチャーがあり、骨格を支える滋味深い鉱物的なミネラルが長熟なワインを予感させる！今飲むのであればジビエや血汁の滴る肉料理、でも、できれば後数年寝かせてから飲んでほしいポテンシャルの高いワインだ！

### AC モルゴン・レ・シャルム エポニム 2018 (赤)

2018年は収量の取れた当たり年！加えて、今まで3回仕込んだ中で一番ジャンの理想的とするエポニムを仕込んだとのこと！彼が言うには、シャルムはモルゴンの中でも一番チャーミングにワインが仕上がるクリマだそう、その特徴や酒質が今回のミレジムに良く反映されているとのこと。しかも長熟が期待できるということでジャン自身も1パレット分を個人的に確保している！出来上がったワインは、グリオットやザクロなどの赤い果実のチャーミングな香りのアクセントがあり、果実味も染み入るようにしなやか！そのしなやかな果実味に緻密なミネラルがぎっしりと詰まっていて、エレガントながらもストラクチャーのある味わいに仕上がっている！このエポニムもできれば後数年寝かせてから飲んでほしいワインだ！

### AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2018 (赤)

2018年は収穫の取れた当たり年！ジャン曰く、ミレジムのには2010年を彷彿させるワインが出来上がったとのこと。本来であれば収量に恵まれた年なので、果汁溢れるチャーミングで軽い味わいに仕上がる予定が、今回のコート・デュ・ピイはコルスレット同様に、ゆっくりとブドウが凝縮していったことで、剥き出しのミネラルが全開のタイトで力強いワインに仕上がったとのこと！確かにジャンの言う通り、今回のピイは味わいがタイトで一口目に果実味を上回る強烈なミネラルを直に感じる！とてもパワフルな味わいだ！今合わせるのであれば血の滴る鴨肉やチーズ、できればあと5年以上は寝かせてから飲んでほしいポテンシャルの高いワインだ！

### AC フルーリー 2018 (赤)

2015年までフルーリーのブドウはジャンの弟のレジスから買っていたが、2016年から弟の近くの畑を3ha自社購入。2016年はミルデュ、2017年は雹の被害に遭いブドウがほとんどとれなく、今回の2018年が実質

ジャンの畑のブドウで仕込んだファースト・ヴィンテージとなる。ジャン曰く、フルーリーはジャンの持つ畑の中で一番早くブドウが熟しやすいため、酸が落ちないよう収穫は常に一番初めに行なっているそうだ。今回も収穫日が9月1日とヌーヴォーの収穫よりも3日早い！出来上がったワインは、フルーリーらしいエレガントで官能的な果実味がある！アルコール度数が14%もあるのに、じわっと優しく染み入る口当たり、さすがジャン・フォワイヤールのワイン！と感嘆せざるを得ない！また、余韻に残る鉱物的なミネラルの苦みも心地よく、野鳩などのジビエ料理やボジョレー名物カルドンを使った野菜料理などとの相性が良さそうだ！

## AC モルゴン・コート・デュ・ピイ・キュヴェ 3.14 π 2016 (赤)

2016年は、ミルデューの被害により収量が40%減…。ジャン曰く、早いうちからブドウが少なかったため熟すスピードが早く、当初はかなりアルコールの高いワインになる可能性があったそうだ。だが、収穫直前に雨が降ってくれたおかげで、最終的に果実味の涼しいエレガントなワインに落ち着いたとのこと。醸造面では新樽を30%使用。また、すぐ飲み頃にリリースできるように瓶詰め後約2年半カーヴで瓶熟させている。出来上がったワインは前VTの2014年のように滑らかでフィネスがあり、ダシの効いた色気のある果実味にはもう感嘆のため息しか出ない！フランボワーズやシャクヤクなどの官能的な香りに然り、ブラインドだと上質なピノノワールと思わず勘違いしそう！

## AC モルゴン・キュヴェ・アタノール 2015 (赤)

恐らく最初で最後のキュヴェとなるジャンのスペシャル・キュヴェ「アタノール」！本来はコート・デュ・ピイのヴィエーユ・ヴィーニュ「キュヴェ 3.14」となる予定だった。だが、2015年は太陽に恵まれた暑い年。結果的に、ブドウの潜在アルコール度数が17度まで上がり、ジャンのイメージするキュヴェ 3.14のキャラクターとは全くかけ離れたパワフルなワインに仕上がった！最初瓶詰めしたばかりのワインはアルコールが立ちすぎていて、角が取れて落ち着くまでに4年の歳月がかかった。出来上がったワインは、そもそものブドウが素晴らしいこともあり、アルコール度数16%とボリュームがあるにもかかわらず酒質が上品にこなれていてとても滑らか！深みのあるコクとミネラル、そしてキメの細かいタンニンもきれいに溶け込んでいてバランスも最高！今開けるのが非常にもったいない…できれば10年後の姿が見てみたいと思わせる良い意味でジャンらしくないとても魅力的なワインだ！

### ミレジム情報 当主ジャン・フォワイヤールのコメント

2015年は水不足の年だったが、ワインの品質的には2005年や2009年に通じる当たり年だった。ブドウの開花は例年よりも2週間早い6月1日頃から始まり、あっという間に終わった。雨は6月中旬に60mmの大雨が降ったきり、8月の中旬までほとんど降らなかった。空気が乾燥していたおかげでブドウの病気は全くなく房の数も多かったが、一方で粒の大きさが小さく例年の半分ほどだった。長引く水不足と猛暑の影響で、ヴェレゾンの時期から成長にブレーキがかかりブドウのバテ気味だったが、8月15日に30mmくらいの恵みの雨が降ってくれたおかげで、多少息を吹き返した。ただ、総じて水不足は解消されず、結局収穫したブドウは小粒で果皮が厚く果汁が濃厚だった。

2016年は、暖冬からスタートしたが、3月から天候が一転、気温の上まらない雨の多い日が6月いっぱいまで続いた。そのため、春はミルデュー対策のためボルドー液の散布はノンストップだった。加えて、5月28日と6月24日に猛烈な勢いで雹が降り、コースレットとそしてフルーリーに大きなダメージがあった。コート・ド・ピイやシャルムも一部軽く雹に当たったが、それほど大きな被害はなかった。夏に入っても雨が1日おきに降るような不安定な天気が続く、晴れている時は30度を超え、雨が降っている時は20度を下回るような極端な温度差があり、繁殖の好条件が整ったミルデューが再び猛威を振るった。だが、8月中旬から一転、天気が安定し、再び暑い日差しが戻ってきた。9月も総じて天気に恵まれたのに加え、収穫直前に適度な雨も降ってくれたおかげで、果汁をたっぷりと含んだブドウを取り込むことができた！

2018年は、ブドウが早熟で夏が日照りであったにもかかわらず収量の取れた、まれに見るミラクルな年だった。冬のスタートは暖冬で、6月まで日照量と適度な雨に恵まれた理想とも言える天候が続いた。病気もほとんどなく開花も順調に終了。だが、7月から気温が40℃に達する猛暑と日照りに見舞われた。結局、7月27日に一度少量

の雨が降ったきり、収穫まで雨が一切降らなかった。通常だと水不足によりブドウの成長の勢いが止まるのだが、冬から春にかけて降った雨のストックがあり、最終的にブドウは疲弊せず、収穫の最後まで健全な状態を保った。

2019年は、フランス全土で歴史的な猛暑に見舞われた年。冬のスタートは順調だったが、5月初めに寒波が降り、霜の被害までは行かなかったがその影響でブドウの成長サイクルが2週間ほど遅れた。その後6月初めにはハリケーンのような暴風、そして6月の終わりと7月の終わりに40℃を超える記録的な猛暑が数日間続き、まるでジェットコースターのような極端な気候の変動にブドウはついて行けず、段々と成熟がまばらになってきた。8月に入りやっと天候が落ち着き、途中雨がしっかりと降ったおかげもあって、未熟なブドウも少しずつ完熟に追いついて行った。最終的には、極端なミレジムの割には収量もそれほど落ちずに満足の行く品質のブドウが収穫できた。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) 2020年コースレットの畑の収穫

これは去年9月3日に参加したコースレットの畑の収穫の写真。(写真①) 2020年のブドウはかなり早熟で8月27日に収穫を開始しているが、ジャン曰く、8月からの収穫開始は実に2003年以来だそうだ。ジャンの収穫者は15人~20人程度で、毎年大体同じ顔触れの間が参加している。中にはジャンがドメーヌを立ち上げた1980年代からかれこれ30年以上毎年欠かさず参加している生き字引のような人もいる。実際、その彼が言うには、昔に比べて確実に温暖化が進んでいると肌で感じるそうだ。彼曰く、1980年代から90年代は10月から収穫を開始するのが普通だったとのこと。当時は、10月ともなると日中でも気温が低いのでいつもセーターやオーバーを着て収穫をしていたそうだ。ちなみに、この日の朝は涼しかったが、日中の気温は30℃を優に超えていた。

左はコースレットのブドウの写真。(写真②) 土壌は砂混じりの石灰質。ボジョレーで石灰を含んだ土壌は非常に珍しく、コースレットの女性的なフィネスある味わいはこの水はけの良い砂地と石灰から来ている。ブドウの木の仕立ては、写真を見ても分かるようにとにかく低い！仕立てが低いため、ブドウもほとんど地面すれすれに生っている。そのため、収穫の時は常に屈む姿勢を維持せざるを得ず、腰痛持ちには非常に堪える。しかも、収穫者はこの低さに慣れていることもあり、収穫するスピードがものすごく早い！追いつこうと頑張ると体勢に余計な負荷がかかり、翌日は必ずと言って良いほど腰痛に悩まされる。この過酷な作業をジャンの収穫者たちは毎年2~3週間ぶっ通し行っているのだから本当に頭が下がる。



(写真②) コースレットのブドウ



(写真③) 4℃の冷蔵庫で一昼夜冷却

収穫したブドウはケースに入れられ、トラックでカーヴまで運ばれる。そして、カーヴに運ばれたブドウは、ケースのままいったん4℃の冷蔵庫で一昼夜冷やされる。(写真③) このブドウの冷却はヌーヴォー以外全てのキュヴェで行っている。ジャンが言うには、ブドウを冷やすことにより酵母以外のバクテリアの行動を抑えることができ、

かつ発酵がゆっくり始まることでワインにフィネスが生まれるという2つのメリットがあるようだ。朝収穫者から聞いた10月収穫の話ジャンにすると、彼は「確かに、昔は収穫スタートが10月というのは当たり前だった。日中の気温も涼しかったので、当時はブドウを冷蔵庫で冷やす必要はなかった。だが、今は昔よりも1ヶ月収穫が早まっている。昔のような涼しい環境での醸造を再現するには、どうしても冷蔵庫が必須となってくる」と語ってくれた。なるほど、ジャンの場合、ブドウの冷却は、醸造テクニックのひとつというよりは昔の醸造環境を再現する、いわば温暖化対策という意味合いの方が大きいようだ。

僅か30年の気候の変化により収穫日が約1ヶ月早まった昨今、果たしてこれから先10年はどういう変化を遂げるのだろうか…？

(2020.9.3.のドメーヌ突撃訪問より)