

## ～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

### ◆VCN°63 アレックス・フォワヤール

生産地方：ボジョレー

### 新着ワイン3種類♪

#### AC ボジョレー・ヴィラージュ 2020 (赤)

2020年は霜の被害もなく豊作で、今までの中で一番収穫の早いミレジムだった。収穫日も8月28日と、早熟だった2019年よりもさらに1週間早かった。それにもかかわらずブドウの潜在アルコール度数は13%を優に超えていた。出来上がったワインは、太陽に恵まれた年だけあり、しっかりとした骨格と力強さを備えている！艶やかでジューシーな果実味に、ジンジャーのようなスパイシーさと滋味深くピターなミネラルとキメの細かいタンニンが溶け込み、味わいに立体感とメリハリが効いている！ちなみにこのヴィラージュだが、アレックス以上に父親のジャンが大絶賛している！ジャンが言うには、このヴィラージュはマグレドカナルとの相性が抜群とのこと！だが、エレガントなワイン好きなアレックスは、今飲むのであれば供出温度は16℃～18℃といつもよりも少し高めに設定し、カラフにより空気に触れさせ予めワインをまるやかにしてから提供することをおススメ！彼の理想は、できればあと最低半年置いてから飲んでほしいとのことだ！

#### AC ブルイイ 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑に見舞われた年。収量も日照りにより少なかった。ただ、アレックスが言うには、日照りによりブドウの成熟にブレイキが上がり、結果的にはブドウの糖度が上がったと同時に酸もしっかりと残ったとのこと。前回は熟成を50%セメントタンク、50%樽の割合で仕上げたが、今回はワインにボリュームがあるので、タンニンをまるやかにするために70%樽、セメントタンク30%と樽熟の割合を増やした。出来上がったワインは酒質が柔らかくタンニンもきれいにこなれていて、コクのあるまるやかな果実味が染み入るように優しい！太陽に恵まれた年なのでいつもよりも濃厚だが、酸のあるおかげでワインのまとまりが良くとても飲み口が心地よい！アレックス曰く、開けたては少しワインが硬いので、サービスする時はカラフもしくは1時間くらい置くことをおススメとのこと！

#### AC コート・ド・ブルイイ 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑に見舞われた年。収穫前に雨が降ったのだが、土壌が砂地のため干上がりが早く、結局水不足により収量は前年よりも40%減だった。だが、ブルイイ同様に酸がしっかりと残ったことで、ワインは力強さとエレガントさの共存する絶妙なバランスに落ち着いた！醸造は、前回フードルを使用したのが、今回は収量が少なくワインが全て入らないことから、50%樽、50%セメントタンクの熟成に変更。出来上がったワインは、チャーミングかつスパイシーで、エレガントな果実味の中に骨格を整えるキュートな酸とタイトなミネラルが溶け込んでいる！最初開けたてはジンジャーのような辛みを感じるが、しばらく置くとスパイシーさが落ち着き、柔らかいジューシーな果実味が味わいを支配する！アレックス曰く、サービスする時はブルイイ同様にカラフもしくは開けてから1時間くらい置くことをおススメとのこと！

#### ミレジム情報 当主アレックス・フォワヤールのコメント

2019年は、歴史的な猛暑に見舞われた年。4月初めと5月初めに寒波が下り、霜の被害にまで及ばなかったが、その影響でブドウの生育が大幅に遅れた。また、冬と春に雨がほとんど降らなかったため水不足が心配されたが、幸い6月中旬にまとまった雨が降ってくれたおかげで水不足は一時回避された。その後6月終わり、7月終わりに40℃を超える猛暑日が続く、遅れを取り戻すかのようにブドウの成長スピードにも拍車がかかった。8月に入ると猛暑は収まり、中旬には数日に分けて各地で適度に雨が降ったが、コート・ド・ブルイイとブルイイはほとんど雨

が降らなかった。また、4月5月の寒波の影響により、収穫したブドウの完熟度合いはばらばらだった。

2020年は、ブドウが豊作で超早熟の年。アレックスのドメーヌはもちろん、父親のジャンもドメーヌ史上一番収穫の開始が早い歴史的なミレジムだった。冬のスタートは暖冬で雨が多かった。春になると雨はピタリと止み、3月から5月後半まで乾燥した天気が続いた。この年は、春の遅霜がなかったことからブドウの成長スピードが驚くほど早く、5月終わりにはすでにほとんどの開花が終わっていた。6月には適度な雨の降る理想的な天候が続き、6月終わりの時点でブドウの成長サイクルは例年よりも3~4週間早かった。7月後半から8月初めまで気温が連日35℃近くまで上がる猛暑が続いたが、幸いこの年は、日中と夜の気温に大きな寒暖の差があり、ブドウの成長スピードも酸も落ちることがなかった。さらに、8月21日にまとまった雨が降ってくれたおかげでブドウは一気に果汁を蓄え、豊作のまま収穫を終えることができた。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回アレックスとジャンの新しいミレジムのワインを試飲しにボジョレーに下りた。訪問した時にアレックスはカーヴにいない、畑で作業をしているとのことだったので、どんな作業を行っているのか興味がありさっそく畑に足を運んだ。



(写真①) コート・ド・ブルレイの畑で土起こし作業

こちらはアレックスのコート・ド・ブルレイの畑の写真。(写真①) トラクターを操作しているのはアレックス、そして後ろで土起こしているのが弟のレイだ。彼らはちょうど土起こしをしている最中だった。アレックスの乗るトラクターは、運転席の下が二股になっていて、ブドウの木を跨ぐように進めるタイプのもの。畝の間が狭くてもトラクターを通すことができるというメリットがある。その反面、通常のトラクターよりも高さがあり安定感に欠くため、運転にはかなり慎重を要す。特にコート・ド・ブルレイの畑は緩やかな傾斜のある砂地土壌なので、ちょっとした気を抜くとタイヤが砂に取られ、進路がずれることでトラクターがブドウの木を踏み潰してしまうようなリスクもあるようだ。ゆっくり慎重にトラクターを前に進めながら、後ろにつながれている赤い鉄の鋤引いて行く。

弟のレイは、トラクターの前進するペースに合わせてブドウの木と木の間には赤い鋤を滑り込ませ、畝の間の雑草を根こそぎ刈り取って行く。レイの行う作業は、ブドウの木の間には鋤を押し込むことと、鋤がブドウの木にぶつかりそうになったら引き上げることで、傍から見ていると仕事はかなりの重労働だ。しかも訪問当日は、気温が30度近くまで上がる夏日だった。「体力的にしんどくないか？」とレイに聞いてみたところ、彼自身は疲れた様子を全く見せなかった。レイの説明では、どうやらトラクターの後ろの赤い鋤は油圧式になっていて、レバーひとつで力を入れなくても簡単に鋤を上げ下げできるみたいだ。「以前はトラクターに直接鋤を付けて土起こしを行っていたが、正確性に欠けるためブドウの木のまわりには常に雑草が残り、後日手作業で刈りきれなかった雑草の鋤掛けをしなければならなかった。今は鋤を入れるタイミングをレイが正確に操作しているので、鋤掛けの二度手間作業はなくなった」とアレックスは言う。

(写真②) が鋤を掛けた後のコート・ド・ブルイイの畑の様子。畝の雑草が根元からきれいに刈り落されている。写真だと刈り込んだばかりなので木のまわりにまだ雑草が残っているように見えるが、緑の雑草は全て根こそぎ刈り取られているので、数日後には枯れてきれいになる予定だ。ちなみに、このトラクターによる土起こしの作業はコート・ド・ブルイイの畑のみ。ブルイイの畑は、トラクターでの土起こしの代わりに草刈り機を手作業で掛けているようだ。



(写真②) 土起こし作業を終え、雑草も刈り取られすっきり



(写真③) 土壌の水分を保つためあえて草を残すブルイイの畑

こちらはブルイイの畑の写真。(写真③) 土壌は、砂地のコート・ド・ブルイイと違い、ごつごつした花崗岩がメインのため土起こしが難しく手作業での草刈り機がメインのため、畑が青々している。

彼が2つの畑の作業方法を分けるのは、ただ単に作業のしやすさという効率性だけでなく、実はきちんと畑の特徴を考慮している！「ブルイイの畑にトラクターによる土起こし作業を行わないのは、表土が石に覆われているため砂地よりも雑草の伸びるスピードが遅く、雑草問題はコート・ド・ブルイイよりも少ないから。草刈りは年に2～3回程度で十分だし、草を残すことで土壌の水分を保つことができる。一方、コート・ド・ブルイイは砂地土壌ゆえ水分の蒸発が早い。ブドウに必要な貴重な

水分を雑草に吸収されないように、草を根こそぎ刈る必要がある。また、砂地の土壌は重量のあるトラクターが通っても表土が重さにより固くならないというメリットがある」と語るアレックス。物静かでありながら常に冷静な彼ならではの鋭い洞察力だ！この土壌の性質に合わせた畑作業は、今のところ彼自身も効果を実感しているようで、日照りにより収量の少なかった2019年も、収穫したブドウはへたることなく完璧な状態だったようだ。

自らの長所に観察力(Observation)を挙げる彼だが、これからますますこの鋭い観察力に磨きがかかり、さらなるワインの品質向上が期待できそうだ！

(2021.4.23.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「フォト・ギャラリー」より、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