

～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 2020 (赤)

2020年は、2003年以来久々に8月収穫を記録したブドウの早熟の年だった。8月の早期収穫にもかかわらずブドウの潜在アルコール度数は13%まで達していた。重たい味わいのワインを好まないジャンは、エレガントに仕上げるために低温マセラシオンを実施。収穫したブドウを気温1℃の冷蔵庫で1日冷やし、それからマセラシオンを行った。また、2020年のブドウは色の抽出が良かったので、マセラシオン期間も10日間と短めに抑え果実味を引き出すことに専念した。出来上がったワインは、果実味がピュアかつジューシーでボリューム感がある！そのふくよかな果実味に溶け込む樹齢50年平均のブドウから来る滋味豊かなミネラルがじわっと口の中に広がり、ジェネリックワインとは思えない深みを感じられる！

### AC モルゴン・コルスレット 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑に見舞われた年だった。5月初めの寒波によりスタートが出遅れたこともありブドウの成熟はまばらで、最終的に収穫日は9月中旬と完熟までに時間がかかった。収穫したブドウは、酸のあるブドウと完熟しきったブドウが絶妙なバランスでミックスされ、出来上がったワインも最終的にアルコール度数13.5%と高めながら果実味が艶やかで、酸とミネラルに緊張感のあるモノに仕上がった！2019年のコルスレットの注目は、ピノノワールのような艶やかな果実味とその中に溶け込むほんのりピターで鉱物的かつ塩気を感じるくらい旨味の詰まったミネラル！今飲むのがもったいないくらいポテンシャルを感じるワインだ！

### AC モルゴン・レ・シャルム エポニム 2019 (赤)

2019年は、歴史的な猛暑に見舞われた年だった。5月初めの寒波によりスタートが出遅れたことや猛暑によりブドウの成熟はバラバラだった。だがジャン曰く、その成熟のまばらさが逆にアルコール度数13.5%のワインにフレッシュさと冷涼感を与える良い結果につながったとのこと！出来上がったワインは、モルゴンの中でも最もチャーミングと言われるシャルムらしい、とてもエレガントな味わいに仕上がっている！また、ジンジャーのようなピリッとしたスパイシーなミネラルと優しくキメの細かいタンニンの収斂味が絶妙なアクセントとなり、ワインに深みを与えている！まるで上質なピノノワールを飲んでみるみたい！

### AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2019 (赤) 750ml ボトル&マグナム

2019年は、歴史的な猛暑に見舞われた年だった。5月初めの寒波によりスタートが出遅れたこともありブドウの成熟はまばらで、最終的に収穫日は9月中旬と完熟までに時間がかかった。この年から熟成にイタリア製のジャー（シリス混じりの柶器）を15%ほど試験的に取り入れている。ジャン曰く、一部ジャーで熟成させてワインに張りや緊張感を与える効果を期待したとのこと。実際、彼自身ジャーの熟成結果については満足しているようで、将来的にはジャーの割合を30%まで増やす予定だ。出来上がったワインは酒質がしなやかで、凝縮した赤い果実の潤いと中に溶け込んだ鉱物的なミネラルとのメリハリが超絶妙！ちなみに、このコート・デュ・ピイに合わせるアニエスのおススメ料理はマグレドカナル！彼女曰く、ピイの鉱石剥き出しのミネラルと血の滴る鴨肉の脂はいつも相性が抜群とのことだ！

## AC フルーリー 2019 (赤)

2015 年までブドウはジャンの弟のレジスから買っていたが、2016 年から自社畑を 3ha 取得。畑のクリマは Champagne (シャンパーニュ)。南向きの斜面にあり、ジャンの畑の中で一番早くブドウが熟す。2019 年は、歴史的な猛暑に見舞われた年だったが、収穫前に適度な雨もあり、最終的に出来上がったワインは果実味がまろやかで潤いのあるエレガントな味わいに仕上がった！口の中に赤い果実のジューシーなふくよかさと塩気のあるミネラルの旨味がじわっと広がり、そのまま旨味が余韻に長く続く！まさにクリュ・ボジョレーの女王らしい気品あふれるワインだ！

### ミレジム情報 当主ジャン・フォワイヤールのコメント

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 月の終わりや 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。

2020 年は、空気が乾燥した日照りの年で、8 月に収穫が始まるという 2003 年に次ぐブドウが早熟な年だった。冬は暖冬で雨も適度に降った。春の遅霜はなく 4 月、5 月はむしろ初夏のような暑く乾燥した天候が続いた。開花も順調に終わり、5 月終わりの時点で早期収穫と豊作が予想された。6 月、7 月も雨の降らない乾燥した天候が続く、ブドウの病気がほとんどない反面、日照りによる水不足が心配された。8 月に入っても雨がなく、ブドウの房が小振りのまま成長にブレーキがかかり始めた。だが、幸い収穫直前に 20 mm ほど雨が降ったおかげで水不足は一気に解消され、ブドウの成熟も一気に進んだ。

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



今年もジャンの収穫に参加してきました♪2011 年から毎年参加し今年で 10 年目になるが、今年も 1970 年や 1971 年を彷彿させる近年でも最も厳しいミレジムになるだろうと収穫前にジャンから聞いていたので、とにかくブドウの状態が心配だった。

これはコート・デュ・ピイのブドウの写真。(写真①) ミルデューの影響によりブドウはスカスカで、一見するとどこことなく 2012 年や 2016 年を彷彿させる。この時も長雨によりミルデューが繁殖し、その後天気が回復したことで腐敗したブドウは乾き、粒の間に隙間ができたようなブドウを収穫したのを覚えている。

(写真①) コート・デュ・ピイのブドウ



これはブドウを拡大した写真。(写真②) 乾いて萎んだのがミルデューもしくは黒痘病にかかったブドウだ。ジャンの収穫は、スピードが第一優先なので、この乾いたブドウを一つ一つ丁寧に落としている暇はない。例えば写真左のブドウは下半分をハサミで落とす大まかな選果は行すが、右のブドウのレベルだともう全て選果せず取り入れていく。私自身、毎年色々な収穫に参加するが、果たして選果を厳格にした方が良いのか、スピードを重視した方が良いのかは生産者の考え方に加えて、総合的な判断が必要で、未だにどちらが重要かという結論の出ない悩ましいテーマだ。ちなみにヴァンクールの生産者を例に出すと、カプリアード、マスダガリ、ホジソン、ジミオ、ガングランジェなどが割と選果を厳格にするのに対し、ポノーム、ティエリ、ジャンなどは選果よりもスピード重視だ。フレッドも最近では選果テーブルを入れて厳格になったが、以前は乾いたブドウやボトリティスのブドウに対しどちらかと言えば寛大だった。(ただし、スピード重視の彼らも当然お酢の香りのする酸敗したようなブドウや傷んだブドウは選果の対象だが)



(写真②) ミルデューの影響を受け厳しい収穫の2021年



(写真③) タンチュリエと言われる果肉の赤いガメイ

これはタンチュリエと言われる果肉の赤いガメイの写真。(写真③) 私の親指も血に染まったように赤くなっているが、これは決して収穫バサミで指を切った訳ではなく、果肉の色がこのように赤いだけ。今回コート・デュ・ピエを収穫して、区画によってはタンチュリエのガメイが意外と多いことが分かった。

収穫を終わった後にジャンにそのことを話すと、彼は、コート・デュ・ピエは少なくとも10種類以上のセレクション・マサールのガメイが混植されていると答えた。そして、「この多様性がコート・デュ・ピエの強み。クローンが主流を占める今日、一部の賢いヴィニョロンが、収量が落ちてでもセレクション・マサールにこだわる理由は、このような厳しいミレジムにブドウが耐える術を知っているからだ」と語ってくれた。

別れ際に彼は「明日でもコート・デュ・ピエの畑を一回りしてみても見る。農薬漬けのクローンの畑が如何に厳しい環境に弱いかは今年が手本となるくらい良く分かるから」とアドバイスをくれた。さっそく翌日、ジャンに言われた通り、彼の周りの畑を歩いて見てみたが、彼の言う通り多くがエリジェロンと呼ばれる除草剤の効かない雑草に覆われていて、ブドウもほとんど枯れ果てていた…。前日ジャンの収穫を手伝っていた時は、言うほどボジョレーは厳しいミレジムではないと思っていたが、実際、他の畑をまわってみると、今年が如何に厳しい年であるかが良く分かった。同時に、セレクション・マサールの偉大さが、単なる言葉の意味だけではなく実感として分かったような気がした。

(2021.9.21.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