

～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 5 種類♪

AC ボジョレー・アリザリーヌ 2021 (赤) [2020 年 VT が完売次第の販売となります]

2021 年は、ブドウが晩熟の年で収量も少なくミレジムの的には厳しかった。だが品質的には、ここ近年続いたボリューム豊かなワインと違い、久々にボジョレーらしい、まさにジャンの好みである果実味がフレッシュでチャーミングなワインに仕上がっている。この年は春の遅霜の影響により収穫したブドウの完熟度合いがまちまちで、一部梗が熟しきれなかったブドウの房も混ざっていたため、梗の青さが味わいに出ないようにマセラシオンの期間を 1 週間と短めに切り上げた。出来上がったワインは、フランボワーズやフレッシュなイチゴの香りが華やか！アルコール度数は 12%と軽快で、味わいもキュートな酸とみずみずしい果実味が心地よく、まるで取れたてのイチゴのエキスを飲んでいるみたい！バーベキューやホームパーティーなど、ちょっと気軽に美味しい赤を開けたい時などにピッタリなワインだ！

AC モルゴン・コルスレット 2020 (赤)

2020 年は、2003 年に次ぐブドウの早熟の年。コルスレットの収穫は 9 月 3 日と前年よりも 2 週間早かったにもかかわらず、ブドウの潜在アルコール度数は 14%を超えていた。ジャン曰く、前年の長熟タイプのコルスレットよりも 2020 年の方がアルコール度数は高いが、実際の味わいは酸がまろやかでタンニンが柔らかく、2019 年よりも飲み頃が早く来るだろうとのこと。確かに、アルコールによるスパイシーさと塩気を感じるしっかりとした旨味はあるが、酒質が柔らかくコクも滑らかで、今飲んでも美味しいワインに仕上がっている！タジンなどのエピスの効いた料理との相性が良さそう！

AC モルゴン・レ・シャルム エポニム 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。ジャン曰く、8 月上旬まで水不足により成熟にブレーキが掛かり、ブドウはまるでレーズンのように干上がっていたが、8 月 23 日に降った恵みの雨により一気にブドウが膨らみ、そこから一気に完熟のスピードを上げたとのこと。出来上がったワインは、前年と同じくアルコール度数が 13.5%と高く味わいはスパイシー！また、シストの土壌から来る細マッチョで筋肉質なミネラルもしっかりと感じられる！でも、今回のエポニムは 2020 年というミレジムの特徴なのか、2019 年よりもタンニンが柔らかく、コクのある果実味が硬いミネラルを包み込むように優しい！さすがは「モルゴンの中でも最もチャーミングなクリマ」と言われるレ・シャルムらしい酒質がエレガントなワインに仕上がっている！このストラクチャーとコクのある艶やかな果実味は、ブラインドだとブルゴーニュのニュイのワインと勘違いしそう!? それくらい味わい深く色気のあるワインだ！

AC モルゴン・コート・デュ・ピイ 2020 (赤) 750ml ボトル&マグナム

2020 年は、2003 年に次ぐブドウの早熟の年。ピイの収穫は 9 月 2 日スタートと前年よりも 2 週間早かったにもかかわらず、ブドウの潜在アルコール度数は 14%を超えていた。前年同様ワインの骨格に緊張感を与えるため、熟成にイタリア製のジャー（シリス混じりの炆器）を 15%ほど取り入れている。出来上がったワインは、グロゼイユやシャクヤクなどのピノノワールを彷彿させる香りが華やかで、酒質もアルコール度数 14%とは思えないほどエレガント！しなやかな赤い果実に溶け込む鉱物的なミネラルとキメの細かいタンニンとのメリハリが超絶妙で、エポニムがニュー全般のワインを彷彿するとしたら、ピイはさらに絞り込んでモレ・サン・ドニの上質なワインに匹敵する色気と構成を兼ね備えている！ちなみに、今回 2022 年の収穫に参加してこの 2020 年のピイを試飲した時に、ジャンに「ブラインドだとまるでモレ・サン・ドニだ！」と絶賛したところ、彼から「だったら来年はモレ・サン・ドニの価格に引き上げないと釣り合いが取れないな！」と返された。ジャン恐るべし…。

AC フルーリー 2020 (赤)

2020 年は、今までのフルーリーの中で一番早い収穫を記録したブドウの早熟の年だった。実際、収穫日が 8 月 25 日と前年よりも 2 週間早かったにもかかわらず、ブドウの潜在アルコール度数は 15%近くまで上がった。醸造は、最初の発酵は勢いがあったが、ブドウの糖度が高いためマセラシオン途中で発酵がスタググ…。発酵を促すため、そして果房にバクテリアを繁殖させないために、デレスタージュ（マセラシオン中に発酵中のワインをいったん全て抜き取り、タンクの底に沈んだ果房の上から再び抜き取ったワインを掛け戻す作業）を行ない、ワインを掛け戻す際に発酵に勢いのあるピイの発酵ワインをバケツ 3 つ分加えた。結果、少し手間取ったが無事発酵を終わらせることができた。出来上がったワインは、アルコール度数 14.5%とは思えないしなやかさがあがり、凝縮した果実味が口の中でとろけていくようにまろやか！塩気のあるミネラルとタンニンもきれいに溶け込んでいて味わいのバランスは最高！醸造に手間取っても、最後は必ず上品にワインをまとめてくるジャンの匠の技にただただ感服だ！

ミレジム情報 当主ジャン・フォワイヤールのコメント

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き、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。

2021 年は、フランス全土に降りた春の遅霜、長雨による病気の蔓延、雹の被害等、主な自然災害が一遍に襲ったような試練の年だった。冬は例年並みに寒さがあり雨も適度に降る、休眠が必要なブドウの木にとって理想の天候が続いた。4 月に入りブドウの芽が出始めた矢先に、6 日～8 日の未明にかけて 3 日連続氷点下を下回る大寒波が降りた。幸い、クリュボジョレーの畑は風通しが良いおかげで被害は最小限で抑えられたが、アリザリーヌなど平地の多い通常のボジョレーの畑は霜により主芽の大部分がやられた。この寒波によりブドウの成長サイクルは 3 週間ほど遅れた。それ以降は、雨の多く気温の上がらない不安定な天候が続き、3 月～5 月の間に 400 mmとすでに 1 年の半分の雨が降った。6 月前半は天候に恵まれ開花も順調に終わったが、開花後すぐに天候が崩れ再び不安定な天候が 7 月の終わりまで続いた。その間、ミルデュと黒痘病が猛威を振るい、またアリザリーヌの畑周辺に雹が降るなど、立て続けに収量に響くような災害に見舞われた。8 月に入りやっと天候が回復したが、ヴェレゾンが始まる時点で全体的に 30%～50%の減収に遭った。その後、病気も落ち着き、前年よりも 2～3 週間遅れて収穫に取り掛かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) モルゴン・コルスレットのずぶ濡れ収穫に参加

今年もジャンの収穫に参加してきました♪2022 年はフランス全土が歴史的な水不足の年で、ブドウが早熟。9 月 6 日だというのにもう収穫の終盤だということだから驚き！きっと当日は暑く乾燥しているのだらうと思い参加したのだが、あいにく雨…ずぶ濡れの中での収穫作業だった。私が収穫参加をしたのはモルゴン・コルスレットの畑。(写真①) 今年の収穫者の構成はフランス人 3 割、イタリア人が 7 割。途中雨雲の隙間から晴れ間が見えると、イタリア人全員が大声で歌い出すところはお国柄が良く出ていて面白い。その後ろで、必ずドメーヌの鬼軍曹で栽培責任者のジョンが大声で叱咤が飛ぶ。この戦場のようなカオスは毎年恒例なのだが、もう 10 年も参加していると最近は慣れてきたような気がする。



(写真②) 雨の中収穫を行なったコルスレットのブドウ



(写真③) 雨が降らなかったコート・デュ・ピイのブドウ

今回、収穫に参加し興味深かったことに、この局地的に降る雨によるミクロクリマが確認できたことがある。

写真②は、雨の中収穫を行なったコルスレットのブドウ、そして写真③は雨が降らなかったコート・デュ・ピイのブドウだ。栽培責任者のジョンが言うには、コルスレットは収穫前日の夜中から雨が局地的に降っていたそうだが、収穫したブドウはまるで一気に水を吸ったようにパンパンに張っていて、果皮も柔らかく果汁もしっかりとあった。それに対し、午後から収穫したコート・デュ・ピイの畑は、コルスレットから 1 km も離れていないのに今回雨が一粒も落ちていなく、収穫したブドウは果皮が厚く果汁も少なかった。「コルスレットもコート・デュ・ピイも今年は 5 月からほとんど雨が降っていない。前日から今日にかけて奇跡的にコルスレットに通る雨が降ったが、実際、収穫 2 日前のコルスレットのブドウもコート・デュ・ピイと同じく果皮が硬く果汁も少なかった」とジョンが語ってくれた。えっ？ということは、つまりこの僅か短時間に降った雨によってコルスレットのブドウのみずみずしさが保たれたの！？日照りにより水不足の極限に置かれたブドウが、たったものの半日の雨に反応し、生きるため最大限に水を吸い上げたその生命力に驚かされた。また逆に、雨に恵まれなかったコート・デュ・ピイが極度の日照りの中、果皮を硬くし自ら蓄えた水分を最大限に守り耐え抜いた生命力にも驚かされた。私の中で、今回の収穫に参加をして、ミクロクリマによる二つのコントラストが同時に見られたのが一番の収穫だった。

(2022.9.6.のドメーヌ突撃収穫より)