

Jean Marie Fourrier (Maison)

ジャン・マリー・フォーリエ 



わずか23歳の若さでドメーヌを引き継ぎ瞬間にスター生産者に上り詰めたジャン・マリー。毎年供給が追いつかず、それでも世界中から引く手あまたの状況を前に彼はネゴシアンを立ち上げた。それは偉大なジャン・マリーのワインをより広く堪能できる機会を与えてくれる、素晴らしく価値のあるラインナップとなっている。

ジュヴレ・シャンペルタンに本拠を構えるドメーヌ・フォーリエは、世界中のブルゴーニュ・ラバーを熱狂させる超人気ドメーヌ。世界で最も尊敬される作り手の一人に数えられるが、実は自国フランスではあまり名が通っていない。この逆転現象が起きている理由は、畑の規模が約10haと大きくなく、ブドウのほとんどが高樹齢のため低収量、そしてリリースされるワインのほとんどが瞬間に輸出市場に流れるためである。ところがその輸出市場であっても、毎年リリース後即売で「買いたくても買えない」という顧客が溢れ、幸運にも手にすることができるのは限られた一部の人のみという状態になっている。

現当主であるジャン・マリーもこの状況を心苦しく思っており、「供給したくとも生産量を増やすことができない」というジレンマを抱えていた。こうした期待に応えるために彼は2011年に小さなネゴシアンをスタートし3つのキュヴェをリリース。続く2013、2014年にラインナップを拡張し、現在ではシャンペルタン、エシェゾー、アムルーズといった珠玉のワインをリリースしている。彼がネゴシアンを立ち上げた際のコンセプトは4つあり、①ドメーヌで持っていない畑をネゴシアンで取り扱う。②ブドウの買い先は自身でドメーヌとしてワインを作っている人に限る。③生産量はドメーヌの20-30%まで。④AOCは近隣エリアであるジュヴレ・シャンペルタンからヴォーヌ・ロマネの間に限定する。

ジャン・マリー自身はネゴシアン部門をあくまでもドメーヌの延長としており、「高い需要にもかかわらず土地を買い足せないフラストレーションが、ドメーヌの拡張という形で小さなネゴシアン・ビジネスを発足させた」と語る。こうしたネゴスのワインはドメーヌと全く同じ哲学で作られ、従って出来上がるスタイルも非常に類似している。

フォーリエのワインというとはしばしばブルゴーニュの神様アンリ・ジャイエの弟子という謳い文句が出てくるが、ジャン・マリーはただ単純にジャイエのやり方を真似ていたというわけではなく、良いエッセンスを吸収していたのである。ほぼ100%除梗をすることによってピュアで透明感あふれる果実味を前面に出すという点では共通しているが、新樽比率を見てみるとジャイエが100%であったのに対し、フォーリエでは平均20-30%程度に抑えられている。熟成は16-20か月と長めにとることでおり引きの必要がなくなり、フィルター・清澄も不要となる。もちろんSO₂の使用量も最小限に抑えている。

こうした極力手を加えない自然なワインメイキングがピュアで透明感あふれるピノノワールを生み出す。活気あるエネルギーが見事なテンションをつくり、シルキーなテクスチャーが溶け込むフォーリエの華麗なワインは一度飲んだら忘れられない程の印象を持つ。

ブルゴーニュの著名評論家たちにもファンが多く、ティム・アトキンは何年も連続でフォーリエをドメーヌ・ネゴシアンともに「Top25 生産者」に挙げ、アラン・メドレーは「ピュアな表現力と品質に長らく感銘を受け続けている」と絶賛し、さらにWA誌のニール・マーティンからは「90年代後半に出会って以来、ずっとジャン・マリーのワインのファンであり続けている。とにかく見どころがたくさんあるが、それはドメーヌだけではなくネゴシアンでもある。」と最大の賛辞を贈られている。

少ない生産量から高い需要に応えるためのネゴシアンではあるものの、高いブドウも高樹齢のものが多く収量が低い。そのためほとんどのキュヴェで3-5樽という僅かな生産量となっているため、見かけたら絶対に見逃してはならないワインであることには変わりない。

ヴォーヌ・ロマネ オー・レア ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017 Vosne Romanee Aux Reas Vieilles Vignes



限定 希望小売価格 ¥15,400

- 産地: Vosne Romanee
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック18ヶ月(新樽20%)
- 評価: WA(88-90)+
- アルコール度数: 13%

プラム、スマイレーバラの花びらにカシス、ダークチョコレートやシナモンが複雑に混ざり合うアロマ。口に含むとピロードのように滑らかで、しなやかでみずみずしい果実味と上質なタンニンが広がる。活気に満ちたジューシーなフレーヴァーは、素晴らしいバランスの長い余韻につながっていく。

エシェゾー ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017 Echezeaux Vieilles Vignes



限定 希望小売価格 ¥44,000

- 産地: Echezeaux Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック18ヶ月(新樽20%)
- 評価: WA(90-92)+, Vinous(89-91), AM(90-93)
- アルコール度数: 14%

ラズベリー、砂糖漬けの果皮にウッドスモークや林床が混ざる表情豊かなアロマ。ミディアム-フルボデーのたっぷりとした包容力のある味わいで、厚みのあるテクスチャーが楽しめる。肩幅が広く肉付きの良い果実味があり、噛みごたえのあるタンニンが若々しいフィニッシュで強く主張している。瓶熟することでさらなる気品が生み出されるだろう。

ラトリシエール・シャンペルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017 Latricieres Chambertin Vieilles Vignes



限定 希望小売価格 ¥48,000

- 産地: Latricieres Chambertin Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック18ヶ月(新樽20%)
- 評価: WA(90-92), Vinous(92-94), AM(91-94)
- アルコール度数: 14%

カシス、野生のプラム、バラの押し花にスパイスや林床のノートがグラスの中で広がるクールでエレガントなアロマ。生き生きとしたエネルギーを感じさせるミディアム-フルボデーの口当たり。素晴らしい張りがあり、赤系果実の中にオレンジの果皮やスパイスが混ざり合う。フィニッシュには綺麗に溶け込んだタンニンと塩味を伴うミネラルが直線的に伸びていく。

シャンペルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ 2017 Chambertin Vieilles Vignes



限定 希望小売価格 ¥100,000

- 産地: Chambertin Grand Cru
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 熟成: パリック18ヶ月(新樽20%)
- 評価: WA(90-92), Vinous(94-96)
- アルコール度数: 14%

甘いチェリー、ストロベリーやラズベリーに杉、グリルした肉や林床のアロマが層を織りなしており、空気に触れるとアイリスの花のアロマが開いてくる。ミディアム-フルボデーのサテンのように滑らかで洗練された口当たりを持ち、首尾一貫してフレッシュな酸とブラックベリーやラズベリー、オレンジの風味が時間の経過と共に大きく広がって口内を満たしてくれる。計り知れないほどの熟成ポテンシャルを持つ偉大なワイン。