

Eric Forest

エリック・フォレ

Decanter誌で 2019年マコネ最上の生産者に選ばれた スーパーライジングスター!。マコネワインの最高峰と称されるジャン・マリー・ギュファンに師事。



プイイ・フエイッセ、サン・ヴェラン、マコン・ヴェルジッソンに畑を所有し、8世代に渡りこの地でブドウ栽培に携わってきた歴史を持つフォレ家。彼らが現在所有する7.5haの畑は1930年から1979年にかけて植樹されている。現当主である8代目のエリックは1999年に祖父から畑を受け継いだ後、2000年に自身のファーストヴィンテージをリリース。マコネの新時代を担う新進気鋭の醸造家と目されている。

フォレ家で初めてワイン生産を行ったのはエリックの祖父で、自然への深い知識、細部まで見抜く能力を持っていた祖父をエリックは深く尊敬していたという。その祖父の元で修行をしていたのが、後にマコネを代表する生産者となるギュファン・エナンのジャン・マリー・ギュファンであった。エリックも小さな頃から深い親交があり、自身のドメーヌを立ち上げる前には彼の元で2年間ワイン造りを学んだ。尊敬する祖父とジャン・マリー・ギュファンという偉大な指導者の元で、エリックはビオディナミの実践に強い影響を受けた。農薬や化学肥料、除草剤は一切使用せず、各区画、畝一列一列、そして各ブドウ樹に至るレベルで畑を熟知し、エリックの畑はまるで庭園のように整備されている。

畑は全て手作業で管理され、収穫では徹底した選果を行う。醸造ではプレス工程に細心の注意を払い、長い時間をかけてゆっくりと進め、クリアなマストを得る事に心血を注いでいる。発酵はフランソワ・フレールとシャサンのオーク樽で行い、バトナージュはほとんど行わない。12~18ヶ月程の熟成の後、3ヶ月間かけてタンクでブレンドされる。ゆっくりとした熟成期間を経てほとんどの場合で清澄も濾過も行わず瓶詰される。亜硫酸の使用もごく僅かに留め、出来る限り人の手の介入を避けて完成されたワインは、古樹のブドウ由来の凝縮感と複雑さを見事に映し出している。

エリックが生み出す透明感とエネルギーに溢れたワインへの注目は年々高まっており、Decanter誌では、1840年に創立され既にこの地のトップ生産者として名高いJ.A.フェレなどと並び「2019年ベストマコネ生産者」に選出された。その中でもチャールズ・カーティスMWIは「One to Watch = 注目株」としてエリック・フォレの名を挙げている。



プイイ・フエイッセ ラーム・フォレ

2023 Pouilly Fuisse L'Amé Forest

限定 希望小売価格 ¥8,800

- 産地：Pouilly Fuisse
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：ステンレスタンク発酵、バリック(新樽15%)澱と共に16ヶ月後、ステンレスタンク3ヶ月熟成
- 評価：-

樹齢 30-60 年。東と北に面した冷涼な 4 区画のブドウがブレンドされている。ラ・コートは力強くミネラル感のあるボディと余韻を、ティリエとボワ・ロジエはフィネスと柑橘や桃のアロマを、カルマンランの古木は豊かさや深みをもたらしている。この地のテロワールを知り尽くしているエリックにより完璧なバランスで仕上げられている。



マコン ピエールクロ・クロ・デ・シャルム

2023 Macon Pierreclos Clos des Charmes

限定 希望小売価格 ¥9,200

- 産地：Macon
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：ステンレスタンク発酵、バリック(新樽60%)澱と共に12ヶ月後、アンフォラ12ヶ月熟成
- 評価：-

エリック・フォレが大部分を独占的に所有している南向き斜面の区画。リッチで活気に満ちたワイン。柑橘系のアロマがあり、多くのエネルギーとミネラル感に溢れている。



プイイ・フエイッセ プルミエ・クリュ クレイ

2023 Pouilly Fuisse 1er Cru Crays

限定 希望小売価格 ¥11,700

- 産地：Pouilly Fuisse
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：ステンレスタンク発酵、バリック(新樽15%)澱と共に16ヶ月後、ステンレスタンク3ヶ月熟成
- 評価：-

樹齢 50-90 年のヴェルジッソンの南向き斜面。高樹齢のブドウの樹から生まれる密度の濃いシャルドネだけで造られる。グレープフルーツやレモン、完熟した柑橘やリンゴのアロマを持ち、豊富なボディと硬質なミネラルを兼ね揃えた上質なワイン。



プイイ・フエイッセ 24 カラット

2023 Pouilly Fuisse 24 Carats

限定 希望小売価格 ¥18,400

- 産地：Pouilly Fuisse
- 品種：シャルドネ100%
- 醸造・熟成：ステンレスタンク発酵、バリック(新樽66%)澱と共に15ヶ月熟成
- 評価：-

最も優れた3~4樽をアッサンブラージュしたワイン。良年のみ生産される。非常に凝縮したレモン、グレープフルーツ、桃の香りに仄かなはちみつやハーブの風味感じられる非常に複雑な味わい。

