

Eric Forest

エリック・フォレ



Decanter誌で「2019年ベストマコネ生産者」に選出！
 尊敬する祖父と、その祖父の元で修行しマコネを代表する偉大な生産者となった
 ジャン・マリー・ギュファンから教えを受けた。彼が生み出す透明感とエネルギーに溢
 れたワインへの評価は年々高まり、マコネの新時代を担う新進気鋭の醸造家として
 注目されている。

プイ・フイッセ、サン・ヴェラン、マコン・ヴェルジソンに畑を所有し、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
 リックはビオダイナミの実践に強い影響を受けた。農業や化学肥料、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・
 レールとシャサンのオーク樽で行い、パ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
 ク・フォレの名を挙げている。

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
 ク・フォレの名を挙げている。



プイ・フイッセ アーム・フォレ 2023 Pouilly Fuisse Ame Forest

限定 希望小売価格 ¥8,800

- 産地: Pouilly Fuisse
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック(新樽15%)で澱と共に16ヶ月後、ステンレスタンク3ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

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
 と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。



プイ・フイッセ 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%
- 熟成: バリック(新樽15%)で澱と共に16ヶ月後、ステンレスタンク3ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

樹齢 50-90 年のヴェルジソンの南向き斜面。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、豊かなボディと硬質なミ
 ネラルを兼ね揃えた上質なワイン。

