

# Eric Forest

エリック・フォレ



デカンター誌で「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、エリックはビオディ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。压榨後、清澄のため24日間のデブルバージュを行う。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、パートナー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、デカンター誌では、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。

France



## プイ・フイッセ アーム・フォレ 2020 Pouilly Fuisse Aime Forest

限定 希望小売価格 ¥6,600

- 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、テリエとボワ・ロジェ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。



## プイ・フイッセ プルミエ・クリュ クレイ 2020 Pouilly Fuisse 1er Cru Crays

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: 13.5%

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。

