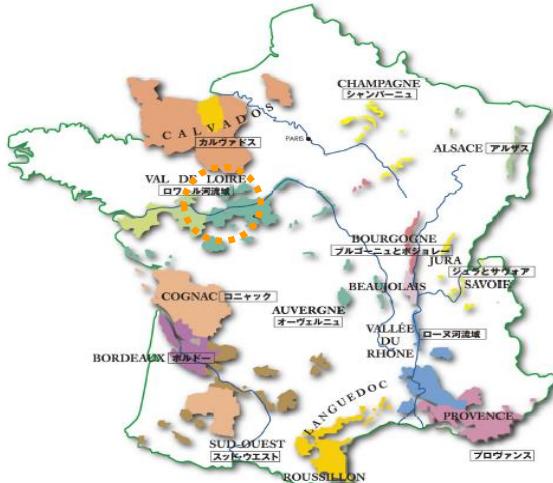


「Version.May-2016」
マイ・エ・ケンジ・ホジソン(Mai et Kenji Hodgson)



地図提供:フランス食品振興会



生産者	Mai et Kenji Hodgson
国>地域>村	フランス>ロワール>アンжу>ベルヴィーニュ・アン・レイヨン
AOC	Vin de France
歴史	オーナーのケンジ・ホジソンは、カナダ滞在当時はワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マルク・アンジェリのドメーヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にロワール地方のベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畠を所有しドメーヌをスタートする。
気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はローヌ川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。
畠面積	4 ha
農法	ビオロジック(2014年カリテフランス認証)
収穫方法	100%手摘み、畠で選果
ドメーヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
趣味	音楽鑑賞
生産者のモットー	「テロワール、品種、ミレジム、人」をリスペクトする

60.-1. VdF Faia 2014 ファイア(白)		60.-4. VdF Les Aussigouins 2014 レ・ゾシゴアン(白)		60.-3. VdF La Grande Pièce 2014 ラ・グランド・ピエス(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	グロロー
樹齢	30年～100年	樹齢	8年～35年	樹齢	20年平均
土壌	火山岩混じりのシスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	砂状泥土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醸酵	自然発酵で7ヶ月	醸酵	自然発酵で6ヶ月	醸酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	225 L, 500 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 L, 500 Lの古樽で10ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月
マリアージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 マトウダイのポワレ	マリアージュ (生産者)	ホウボウのムニエル、 仔牛のブランケット	マリアージュ (生産者)	ウサギのガランティース、 ブリーチーズ
マリアージュ (日本向け)	焼きハマグリ	マリアージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと スマーカサーモンのサラダ	マリアージュ (日本向け)	牛肉のトマトすき焼き
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:10°C	ワインの 飲み頃	2016年～2021年 供出温度:16°C
テイスティング コメント	黄桃、洋ナシのコンポート、マス カット、アカシア、火打石の香り。ワ インはピュアかつほのかにクリス ピーで塩辛いダシのような旨味が あり、後からせり上がる鉱物的なミ ネラルが骨格を支える！	テイスティング コメント	パイナップル、カリン、ジンジャー、 栗、ヨーグルト、ソーダーの香り。 ワインはスマートかつ洗練された 旨味エキスが詰まつていて、スレン ダーな酸と上品に溶け込んだミネ ラルがきれいに融合する！	テイスティング コメント	キンカン、ローズヒップ、ハイビスカ ス、ジャスミンティー、黒コショウの香 り。ワインはピュアでみずみずしく、 艶やかな果実味とフレッシュでしなや かな酸、若いタンニンが軽快なハーモニーを奏でる！
希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は20 hL/ha！ワイン名のFaiaは、彼ら の住むFaye d'Anjou村のFayeを ラテン語にあらわしたもの！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は20 hL/ha！ワインの名前Les Aussigouinsは畠の区画名！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収量は20 hL/ha！ワイン名は以前所有してい た畠の名前で、すでにグロローのワ インは「グランド・ピエス」で認知され ていたため、区画が変わって名前 をそのまま残している。SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

60.-2. VdF Galarneau 2014 ガラルノー(赤)		60.-5. VdF Canal de Monsieur 2014 カナル・ド・ムッシュ(赤)	
品種	カベルネフラン	品種	カベルネフラン
樹齢	20年～50年	樹齢	40年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	1/3マセラシオンカルボニック 2/3セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醸酵	自然酵母で1ヶ月	醸酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	50%ファイバータンク7ヶ月 50%225 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で10ヶ月
マリアージュ (生産者)	田舎風パテ、 ポンレヴェックチーズ	マリアージュ (生産者)	黒ブーダンのリンゴピュレ添え、 ウナギのマトロート、 ウサギのプルーン煮込み
マリアージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアージュ (日本向け)	仔羊とカブのシチュー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18°C
テイスティング コメント	ミュール、カシスの芽、トマト、バ ラ、ナツメグ、黒コショウの香り。ワ インのトーンは明るくフレッシュで、 みずみずしく旨味のある果実味と 若いタンニンとのバランスが良く、 バラのフレーバーが余韻に抜け る！	テイスティング コメント	ダークチェリー、グロゼイユ、スミ レ、ローズヒップ、白コショウの香 り。ワインはしなやかで、旨味の詰 まった果実味が滑らかに口に広が り、アフターの優しいタンニンが味 わいの輪郭を整える！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は 20 hL/ha！ワインの名前 Galarneauはケベックの仏語で 「太陽」という意味である！SO ₂ 無 添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月6日。収量は15 hL/ha！ワインの名前Canal de Monsieurはレイヨン川の別名で、 畑のすぐ近くをレイヨン川が流れて いるためこの名前を付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

Copyright©VinsCœur & Co.