

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°60 マイ&ケンジ・ホジソン

生産地方：ロワール

新着ワイン3種類♪

VdF ファイア 2015 (白)

2015年は太陽に恵まれた当たり年！だが、出来上がったワインはスレンダーで、しっかりと酸のあるシャープな味わいに仕上がっている！樽での発酵が1年経っても終わらず、樽からファイバートンクに移してさらに8ヶ月熟成を試みた！ファイア特有の凝縮したミネラルは健在で、まだまだ底知れぬエネルギーを秘めている！開けたてはガスと還元香があるので、カラフするのがおススメ♪

VdF ガラルノー 2015 (赤)

2015年のカベルネは当たり年！ケンジ曰く、今までのカベルネの中でも1位2位を争う自信作で、熟成により更に美味しくなると期待している！香りは黒い果実が中心。ロワールのカベルネに多いピーマンのような青臭い香りは一切なく、しっかりとブドウが完熟していることを伺わせる！果実味の密度が濃いけど、口当たりとても滑らかで、まるでグランヴァンのボルドーのような高級感がある！開けたては香りが閉じているのでカラフすることをおススメ♪

VdF ラ・グランド・ピエス 2015 (赤)

2015年のグロローも当たり年！前年のピュアでみずみずしい味わいから一転、2015年はふくよかで果実味に広がりのある優雅な味わいに仕上がっている！最初開けたてはスミレの香りに混ざってコショウのようなスパイシーな香りが上がるが、しばらくするとブルーベリーやビャクダンのようなオリエンタルな香りが支配する！果実にボリューム感があるがしっとり柔らかく、口の中で優しく溶けていく！ケンジ曰く、このワインのポテンシャルは熟成により開花するので、ぜひ少し寝かせてほしいとのこと。

ミレジム情報 当主「マイ&ケンジ・ホジソン」のコメント

2015年は、収量にも品質にも恵まれた当たり年！特にシュナンは成熟が早く、収穫は例年よりも2週間早かった。1年を通じて日照量に恵まれ、乾燥がちだった夏も8月の下旬に降った雨でうまく相殺され、最終的にはしっかりと完熟したきれいなブドウの収量することができた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① グランドピエス2015(左),2016(右)

これはラ・グランド・ピエスをグラスに注いだ写真(写真①)。左が今回リリースされる2015年、そして右が2016年だ。色を見ただけでも2015年が如何に凝縮した年だったかが良くわかる！本当は2016年の赤の方が今香りが開いて飲み頃なので、彼らとしては2016年を先にリリースしたかったが、ストックスペースや資金の関係上2015年を先に出さざるを得なかった。麻衣さんが言うに、2015年の赤はラ・グランド・ピエスもガラルノーも最初の瓶詰後は果実のボリューム感が前面に出た暑い印象のワインだったが、瓶詰して1年がたった今は、果実がうまくこなれて輪郭がスッと整ったスマートなワインに変化したとのこと！これからまだまだ熟成による進化が期待

できるため、できれば熟成させてから飲んでほしいというのが彼らのアドバイスだ！

これは Rablay sur Layon 村にあるホジソン家に隣接するカーヴの写真（写真②）。70 平米程の空間にタンクや樽、瓶詰に使われる瓶やコルクが置かれている。本来であれば、ここで全ての醸造やワインストックを行いたいところだが、現実にはスペースがギリギリなためなかなか思うように行かないようだ。例えば現在のように 2015 年のレ・ゾシゴアの発酵がまだ終わらない中で収穫が始まるなどのイレギュラーな事があると、すぐにスペースが足りなくなってしまう、結局、Bellevigne en Layon 村にある以前のカーヴを並行して使わざるを得ないようだ…。



写真② ホジソン家に隣接するカーヴ内部

このカーヴの施設問題は、一から起業したワイン生産者であればほぼ必ず通る道で、かつてはラ・ボエムのパトリック・ブージュも同じ問題を抱え苦労していた。そんな彼も、毎年少しずつ施設を整え、それに比例するようにワインのクオリティーが上がり、今やオーヴェルニュのヴァンナチュールを代表するつくり手にまで成長した！

ホジソンも今は色々苦労が多いかもしれないが、でも、今回リリースするワインを飲んで分かるように、光る原石のような期待感があり、これから環境が整うにつれ、ますます美味しく輝く可能性を秘めている！その環境がいち早く整うよう、微力ながら我々もできるだけバックアップして行きたいと思う今日この頃だ！

(2017.6.28&.9.9.ドメーヌ突撃訪問より)

※弊社HP「[フォト・ギャラリー](#)」より、カラーでサイズの大きい鮮明な写真をぜひご覧くださいませ

「テロワール、品種、ミレジム、人」の自然な表現を目指す！

マイ・エ・ケンジ・ホジソン

生産地

ロワール地方の西、古城の街アンジェから南へ 20 km ほど下ると、レイヨン川に沿ってうねる丘陵が霞を伴い幻想的な光景を作り出す。レイヨン川を横ぎり、さらに 5 km ほど南下するとシャン・シュール・レイヨン村が見えてくる（現在は、5 つの村が合併しベルヴィーニュ・アン・レイヨン村となる）。ホジソンのドメーヌはその村の外れ、まわりが畑に囲まれた場所にひっそりと佇む。現在 4 ha あるブドウ畑は、赤白各 2 ha がベルヴィーニュ・アン・レイヨンのコミューン内に小さく区画ごとに点在している。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、この地域はレイヨン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。

歴史

オーナーのケンジ・ホジソンはカナダ国籍で、2009 年に日本人の妻のマイと一緒にワインづくりを学ぶためにフランスへと旅立った。その以前、カナダにいた当時は、ケンジは 2002 年からワインジャーナリストとして、地元の新報のコラムに記事を掲載したり、ワインガイドを作成したり、試飲会を開催したりしながらワインの普及に努めていた。だが、新聞で毎週ワインのコメントを書いたりする一方、彼自身が実際のワイン造りを完全に把握していないという葛藤を常に抱えていた。2005 年、探求心の強いケンジは、ワインを学ぶために、単身で日本のココファームに入る。ココファームでは、毎回ブラインドテイスティングの勉強があり、彼はそこで初めてヴァンナチュールに接する。研修は 6 か月間だったが、彼にとっては、ワインづくりの経験はもちろん、それ以上にテイスティングの能力を磨く格好の学び場となった。2006 年、再びカナダに戻ったケンジは、今度はブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで 2009 年まで 3 年間働く。この時、彼は醸造責任者を任されていたが、ナチュラルとは程遠いワイン造りに疑問を感じていたこともあり、自分たちの好きなフランスワインを間近で学ぶため、2009 年に妻のマイと一緒にフランスへ旅立つことを決意する。

ワーキングホリデーでフランスに入った二人は、マルク・アンジェリのラ・フェルム・デ・ラ・サンソニエールの収穫に参加する。当初はワーキングホリデーのビザが切れる 5 月にカナダに帰り、ワイナリーを開くことを考えていたが、マルク・アンジェリの勧めもあって、最終的にロワールに残ることを決意し、2010 年 4 月ベルヴィーニュ・アン・レイヨンに 1 ha の畑を所有しドメーヌをスタートする。

生産者

オーナーのケンジは、カナダ人だが、母親が日系カナダ人であることと、以前に日本に滞在した経験もあり、英語・フランス語以外に日本語もうまく話することができる。また、マイもケンジと知り合う前からカナダに留学していたこともあり、英語はネイティブ並みに流暢で、2 人の普段の会話は基本的に英語が中心である。

現在、彼らは 4 ha の畑を 2 人で管理している。（繁忙期は季節労働者が手伝う）。彼の所有するブドウ品種は、シュナンブラン、カベルネフラン、グロロー、ガメイで、樹齢の平均は 40 年。彼らのモットーは「テロワール、品種、ミレジム、人」をリスペクトすること。目指すものは、醸造テクニックからくる味わいを極力排除したワイン。つまり、ブドウのピュアな味わいそのものを表現したワインだ。ブドウの持つポテンシャルを信じ、最高のブドウを作り上げるために畑の仕事は惜しまない。

ちょっと一言、独り言

私が初めてマイとケンジに出会ったのは、2012年の冬、ルネ・モスを訪問した時だった。ルネに「畑を見学したい」と頼んだ時に、彼が「今日、ケンジとマイが剪定の手伝いに来ているぞ」と私に言った。ケンジというくらいだから日本人が研修か何かで働いているのだろうと思いつつ、いざカベルネフランの畑に行くと、挨拶に現れたのは日本人離れした顔立ちの男性だった。会話も日本語ではなかったため、その時にケンジが日本人ではなく、日本人の名前を持ったカナダ人であることを知ってちょっと意外だったのを覚えている。マイもケンジも笑顔がとても素敵で、初対面ながら身構えることもなく、自然体なところに親近感を覚えた。また小規模だがワインをつくっているということを知り、ますます彼らに興味を持つようになった。

マイとケンジは、現在赤白2 ha ずつ計4 haの畑を所有している。最初2010年の立ち上げは、1 haからのスタートだった。その時は、カナダにある2人の家を残したまま、まだ2人ともワーキングホリデービザの状態、しかも醸造所もまだ見つかっていな中でスタートしたというから、とんでもない行動力だ！マイ曰く、「思い立ったらすぐ実行！」というのが彼らの信条で、その持ち前の決断力と行動力が、数々の困難を乗り越え、彼らの人生を切り開いてきたのだそうだ。ドメーヌを立ち上げる時も、マルク・アンジェリなど周りの大勢の人たちが親身になって助けてくれたというから、彼らの人間的な魅力が人を惹き付け、運を呼び込むのだろう。

そんな魅力いっぱいの彼らが目指すワインは、「ブドウそのものがピュアに表現されたワイン」だ！彼らの言うブドウとは、きちんと畑の仕事がされている健全なブドウのことで、テロワールがきちんと反映されているブドウと言っても良い。「ヴァンナチュールだからと言って、畑が仕事されず放置されたままであったり、ブドウが早摘みされていたり、きちんと選果されていないような状態では、ブドウ本来の持つ純粋な味わいがワインに反映されない」と彼らは言う。彼らにとって最も重要なのは、完熟した健全なブドウそのもの。ブドウが良ければ醸造のテクニックはほとんどいらぬというのが彼らのスタンスだ。

また、とても興味深いことに、彼らはSO₂無添加の白の辛口をつくるために、シュナンブランに付いた貴腐菌は粒単位で丁寧に選果し落とすのだそうだ。彼らの畑はAC コトー・デュ・レイヨン内にあり、同産地はロワール三大貴腐ワインとされる甘口シュナンブランの銘醸地で風土的に貴腐菌が付きやすい。しかし彼らは、貴腐菌はワインが酸化しやすく、SO₂無添加でつくるにはリスクがあると考えていて、貴腐特有の味わいではなくピュアなシュナンブランの表現を目指しているため、コンセプトにそぐわないのだそうだ。彼ら曰く「私たちはブドウの完熟を待って収穫をするが、それは貴腐が目的ではなく、あくまでポテンシャルがあり、テロワールをストレートに表現できるブドウの収穫にこだわっているからだ。私たちのワイン造りは健全なブドウありきだ」と言う。それは、ケンジがかつてカナダで、「シャブリリのようなシャルドネ」、「モーゼルのようなリースリング」、「ロワールのようなロゼ」など、ブドウの原型とは程遠い人工的なワインを醸造していた当時に身を持って気付いたことである。ケンジ曰く「確かに、培養酵母やペクチン等を駆使してそれらしいワインをつくることはできるが、でもハートに染みるようなワインには決してならない」と。その時に悶々と感じていた「フランスのワインはどうして美味しいのだろう？」という素朴な疑問が、渡仏への思いを掻き立て、そして今の精神の元になり、環境を作り上げている。

まだスタートしたばかりの2人だが、天性といえる行動力と素晴らしいワインセンスをもって着実に進化し続けている！ピュアで芯のあるホジソン・ワールドから目が離せない！！