

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

## ◆VCN°60 マイ・エ・ケンジ・ホジソン

生産地方：ロワール

新着ワイン5種類♪

**VdF ファイア 2014 (白)**

ホジソンワイン白のフラッグシップ！名前の由来となっている Faye d'Anjou 村に数区画ある畑のアッサンブラージュで仕込まれている！2014年は、冷害によりシュナンブランの収量が少なかったが、ブドウが熟すのを最大限待ったおかげで、ブドウのエキスがしっかりと詰まったワインが出来上がった！透明感のあるダシの旨味がギュッと詰まっていて、後からミネラルがグングンせり上がる！

**VdF レ・ゾシゴアン 2014 (白)**

ファイアが Faye d'Anjou 村に数区画ある畑のアッサンブラージュなのに対して、Les Aussigouins は単一区画の畑で、シストの混ざった粘土質土壌により重心が低くストラクチャーのしっかりとしたワインが出来上がる。旨味の溶け込んだ上品かつ洗練された味わい！

**VdF ラ・グランド・ピエス 2014 (赤)**

2014年のラ・グランド・ピエスは、2012年に新しく手に入れた単一の区画のブドウで仕込んでいる！キュヴェ名は以前所有していたグロローの区画の名前だが、グロローから出来るワインはラ・グランド・ピエスとしてリリースしていたため、区画が変わってもワイン名をそのまま残している。グロローをヴァン・ド・ソワフで終わらせることなく可能性を最大限に引き出すために、芽数を少なく剪定し、さらに芽かきで収量を抑え、収穫もブドウが完熟するまでしっかりと待っている！ワインはとても軽快かつエレガントな一方で、グロロー品種の素朴な野性味も実感でき、彼らの追求する「ピュアなブドウの表現」が形になっている！

**VdF ガラルノー 2014 (赤)**

ガラルノーはケベックの仏語で「太陽」という意味である！2014年のカベルネは発酵方法をいくつか実験したものを一つにアッサンブラージュしている。なので味わい的には、マセラシオンカルボニックで発酵させた艶やかな果実味と、セミマセラシオンカルボニックからくる果実の骨格が見事に融合された、まとまりの良いワインに仕上がっている。熟したカベルネフランの風味を感じつつ、スイスイ喉を通り、後から心地よいタンニンが包み込む！

**VdF カナル・ド・ムッシュ 2014 (赤)**

彼らの所有するカベルネの畑の中でも、とりわけブドウの完熟度の高い区画のブドウのみで仕込んだ特別なキュヴェ！区画の名前は Les Rouliers だが、畑がレイヨン川の側にあることから最終的にキュヴェ名をレイヨン川のアシニエである「Canal de Monsieur」に決めた！ガラルノーが半分タンク、半分樽熟成に対し、カナル・ド・ムッシュは100%樽熟成！ワインはしなやかかつ品格が漂う！この上品で優雅なカナル・ド・ムッシュを飲めば、きっとロワールのカベルネフランに対する印象が変わるだろう！

## ミレジム情報 当主「マイ・エ・ケンジ・ホジソン」のコメント

2014年は、ブドウの収量的には厳しい年だった…。開花直前に続いた冷害により、特にシュナンブランやカベルネの収量が少なかった。4月はまるで初夏のような天候に恵まれブドウの成長も早かったのだが、5月に入り一気に気温が下がりそれが長く続いたため、ブドウが防衛本能を働かせ、結果多くの房が開花を待たずに蔓に変わってしまった…。おまけに、夏は猛暑こそなかったが、6月から8月にかけて水不足だったため、収穫したブドウは果皮が厚く、果汁が思うように得られなかった。だが、ワインの品質的には、赤白共に酸と果実味のバランスが良い上品なワインに仕上がった！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回新しくヴァンクールからリリースされるマイ&ケンジ・ホジソンのワイン！

彼らのワインは、2013年から完全にSO<sub>2</sub>無添加にシフトしたが、「当初はやはり、SO<sub>2</sub>は瓶詰め時にでも最低限入れなければピュアで健全なワインはできないと思っていたが、隣人でありワインの先輩であるリシャル・ルロワが実践し、そのワインの味わいに感化され、我々もSO<sub>2</sub>無添加をチャレンジしてみようと思った！」と経緯を話してくれた。

リシャル・ルロワは、彼らにとってマルク・アンジェリ同様、今現在もたくさんの影響を受けている。「私たちがリシャルのワインが好きで、最高のシュナンブランの造り手だと思っている。彼はとにかく畑仕事に厳格で、手を休めず働くが、その結果がワインにきちんと現れている」と。彼らが畑仕事を最重要視するのは、そんなリシャルの仕事の姿勢を見て学んでいるからなのだろう。

さらにSO<sub>2</sub>について「そもそも、今までも瓶詰め時に10 mg/Lと少量しか入れていなかった。収穫のブドウや醸造に気を付ければ、ゼロも10 mg/Lも同じではないかと思うようになった。注意次第で結果が変わらないのであれば『SO<sub>2</sub>をちょっと入れています』と言うよりも、ゼロの方が潔い！」と彼らの考えを述べてくれた。もちろん、SO<sub>2</sub>無添加のワインが最初から万事うまく行ったかという決してそうではない。シフトした当初は、納得のいかないワインが出来上がってお蔵入りしたこともあったそうだ。

それでも、自分たちの信念に基づき「ピュアなワインの表現」にチャレンジし続ける2人。今回リリースするワインも随所にピュアなホジソン節が感じられる！これはぜひ飲んでいただくしかない♪

(2015.11.19&2016.2.1.ドメーヌ突撃訪問より)