

～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 4 種類♪

VdF ルッチーニ 2022-2023 (白)

2022 年と 2023 年の元々ファイアとして仕込んでいたものをアッサンブラージュした Luchini。元々キュヴェのレベルに至らないワインを Petit Luchini (小さいルッチーニ) というセカンドワインでリリースしていた。今回このルッチーニをつくった経緯は 2022 年のファイアに起因する。収穫したブドウは理想的だったのに発酵が難しくボラティルが上がり傾向だった。一方、2023 年のファイアはブドウの収量が多い上に収穫中に雨が降ったため、糖度が上がらなかった。悩んだ末に、2 ビンテージをブレンドし、さらに個別にジャーで仕込んでいた 2023 年ファイアを付け足し、最終的に健全なレベルにまでボラティルを希釈することができた。出来上がったワインは、ピュアでアルコール度数 12%とは思えない凝縮したエキスと酸とのバランスが絶妙な上品で滋味深い味わいに仕上がっている！今回ラベルを一新し、さらに Petit Luchini と名乗るにはもったいないと Petit を外したが、品質は完全にファイアに近い！これを「ファイアのレベルに達していない」と取って格下げするホジソンの厳格さには唯々感服するのみ！

VdF ファイア 2022 (白)

2022 年は、春の遅霜と日照りに見舞われた年。加えて発酵に苦労した年だった。一方で、太陽に恵まれた分発酵に問題がなかったワインは、品質的にはかなりのポテンシャルを秘めた当たり年だった。このファイアもその一つ。今回のファイアで特筆すべき点は、区画の中の樹齢 40 年弱のブドウ（彼らはこれを若木と呼ぶ！）を全てルッチーニ 2022-20233 にまわし、超ヴィエーユ・ヴィーニュ（樹齢 70 年～109 年）だけで仕上げたこと。あまりにもポテンシャルが高かったので、ファイアと別に「ファイア ヴィエーユ・ヴィーニュ」という新しいキュヴェをつくろうと最後まで悩んだくらい今回のファイアは別格だ。2022 年の収量は 25hL/ha と他のアンジェ生産者に比べて圧倒的に少ないが、ホジソンはこれがデフォルト。むしろ、ヴィエーユ・ヴィーニュでこれだけの収量が取れたことと発酵がうまく行ったことの方が重要だ。出来上がったワインは、実際に飲んでみたら分かるくらい圧倒的なパワーと洗練さがある！口の中がギシギシするくらいのミネラル、透明感のあるふくよかなエキスは他のアンジェ生産者のシュナンを圧倒する！ヘタをしたら彼らのトップキュヴェ「レ・ゾシゴアン」も凌駕するような圧倒的なエネルギーを感じる！今飲んででも十分美味しいが、できれば長く熟成させてみたいワインだ！

VdF レ・ゾシゴアン 2019 (白)

2019 年レ・ゾシゴアンは旧カーヴで仕込んだワインの最後のリリース。2019 年は、春の遅霜と歴史的な猛暑に見舞われた厳しい年。収量は大幅に減ったが、ブドウのポテンシャルは非常に高かった。醸造は、当初古樽 228L で行っていたが、発酵が長引いたため 1 年の熟成後フードルにワインを移し、さらに 1 年発酵熟成させた。瓶詰め後のワインはアセタット（酢酸エチル）を感じ、リリースするには不安定だったので、そこからさらに現地で 2 年半瓶熟させた。日本に入荷した際はほぼワインが整っていたが、念のため倉庫でさらに 1 年瓶熟させた。計 5 年半の熟成を経たワインは、当初の不安定さを感じさせないモンスター級の品質に変化した！アセタットは時間の経過とともに落ち着き、代わりに旨味爆弾といえるくらいのエキスの凝縮味とタンニンと勘違いするような鉱物的なミネラルの収斂味が口の中を支配する！まさに太陽の年とレ・ゾシゴアンの剥き出しなテロワールが融合した長熟な味わい！できればあと最低 5 年は寝かせたい、今後ホジソンの歴史を語る上で重要な分岐点となるお宝ワインだ！

VdF ルッチーニ 2023 (赤)

ルッチーニ白同様に、2023 年はアルコール度数の上がらなかった年。収穫中にショウジョウバエのスズキがブドウに集まり始めたため予定より早く収穫。当初はオ・ガラルノーをつくる予定だったが、「キュヴェのレベルに達しない」との厳格な判断により、赤の全てのブドウをアッサンブラージュしルッチーニを仕込んだ。醸造は、フレッシュさを活かすためにステンレスタンクで熟成。出来上がったワインはスミレやバラなどの花の香りが華やかで、みずみずしくも果実味にコクを感じるカベルネフランの個性が反映されたスマートな味わいに仕上がっている！また、アルコール度数が 12%と低いのに凝縮したコクと酸があり、若干のシラーも影響しているのか、ブラインドだとサヴォワのモンドゥーズを彷彿させる。「真夜中の野イチゴ狩り」というエチケットのイメージに相応しい味わいのワインだ！

ミレジム情報

2019 年は、春の遅霜と歴史的な猛暑に見舞われた年だった。冬のスタートは暖かく芽吹きも早かった。4 月 5 日と 15 日、例年よりも早く芽が出たところには霜が襲った。その後の開花は順調だったが、6 月に入りオイディウムが蔓延し始めた。6 月と 7 月の終わりに襲った歴史的な猛暑によりオイディウムは収まったが、8 月の初めまで日照りが続き、水不足が心配された。夏の猛暑により一時はブドウの成長にブレーキがかかったが、8 月の中旬からは天気が安定し、また収穫前の適度な雨もありブドウは一気に完熟に向かった。

2022 年は太陽に恵まれたエネルギーな年。春は遅霜があり、ファイアの一部の区画も被害が遭った。その後は天候も安定し病気はほとんどなし。開花も順調だった。5 月中旬から雨のない日照りが続いた。8 月は猛暑によるブドウ焼けの被害が一部あった。収穫したブドウの多くは腐敗ひとつない完璧な状態だったが、ブドウの窒素不足により醸造はかなり苦労した。

2023 年は、ブドウが早熟に加え、収穫中に降った雨により全体的にアルコールの低い清涼感のあるエレガントなワインに仕上がった年。冬は暖冬で乾燥していた。だが 2 月から 3 月末にかけて寒波が降り発芽が遅れた。4 月初めに霜が降りたが、発芽が遅れたおかげで被害はほとんどなかった。春は総じて雨が多く気温も低かった。5 月終わりから一転、天候が回復するとブドウの成長は一気に加速した。6 月、7 月は猛暑が続いたが、定期的に降る雨と昼夜の寒暖の差があったおかげで、ブドウは病気や日照りのストレスなく成長を続けた。8 月中旬から雨の多い高温多湿な気候が続き、ブドウの完熟のスピードが一気に上がったのと同時に腐敗果も出始めてきた。さらに収穫期間中も雨が止まず、加えてショウジョウバエのスズキの襲来があったので、ブドウの腐敗リスクを考慮し、少し早めの収穫を試みた。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

今回リリースするワインは、ホジソンのワイン哲学を知る上でとても興味深いラインナップが揃っている。キュヴェ、ワインの味わいを通してマイ&ケンジの人格や思いが伝わるラインナップ。ともすればこだわりが強いゆえ、時にはチャレンジングなワインに思われがちな彼らのワイン。だが、彼らのこだわりを理解すると、実はとてもシンプルでワインの真髄がすんなり心に響くようになる。彼らの非常に魅力的なワインへの理解がより多くの方々に浸透したらと思い、ラインナップの解説を付け加えようと思う。



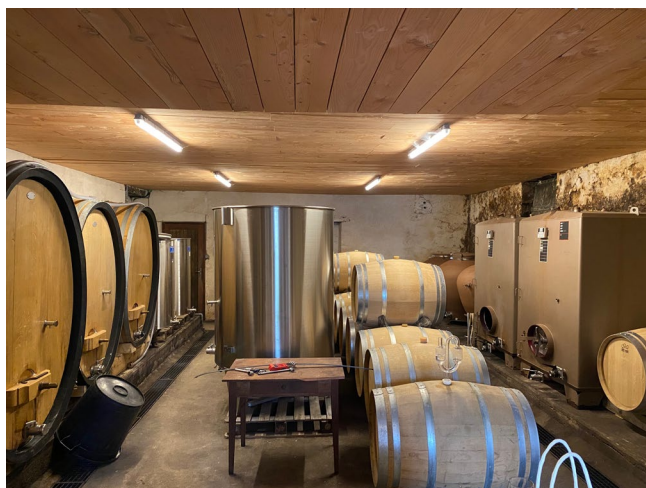
(写真①) 丁寧に作業されたシュナンの自社畑

まず、初リリースとなるルッチーニ白赤。ホジソンのセカンドワイン的な位置づけとなるキュヴェだ。このルッチーニは、白はファイア、そして赤はオ・ガラルノーとレ・グランド・ピエスのブドウ。どれもホジソンのフラッグシップとなるワインのブドウだが、「品質が達していない」との理由で格下げされた。また、メインのワインとセカンドを区別するためにエチケットのデザインを大幅に変えた。

彼らの信条 1 つに「100%自社畑」(写真①)がある。近年ナチュラルワイン界でも、買いブドウで仕込む「ネゴス」を取り入れる生産者が増えている中、彼らは一貫して自社畑のブドウで仕込む「ドメーヌ」にこだわる。ドメーヌは

ネゴスのようにブドウを選べないため、その年の天候により収量や品質がダイレクトに反映される。今回のルッチーニがその例だ。他の多くの生産者のようにドメーヌのオフヴィンテージをネゴスでカバーしたり、ネゴスに混ぜて量を増やし損害分を補填するという選択肢がないため、格下げは彼らの収入に直接影響する。しかも、ネゴスとドメーヌでエチケットを分けるのは良くあることだが、今回はセカンドとはっきり分かるようにとわざわざドメーヌのワイン内でデザインを分けた。その分ルッチーニは経費が掛かっただろう。それでも、彼らは敢えてメインのワインとはっきり違いが分かるようにしたかったようだ。そう言うと、ルッチーニが品質的に劣っているように聞こえるかもしれないが、実際のワインはメインのファイアやオ・ガラルノーとしても全く通用するレベル。「線の細いミレジム」というかたちでリリースすることも十分できたはずだが、彼らはそれをしなかった。昔よりも品質にシビアな彼らの姿勢がこのルッチーニから垣間見られる。

次に、ファイア 2022。新しいカーヴ（写真②）での仕込みだ。醸造施設が整った上に、ワインの味わいにもシビアになったマイ&ケンジの進化がこのファイアに集約されている。品質にこだわり、比較して不安定な若木のワ



（写真②）清潔感あふれる現在のカーヴ

インはアッサンブラージュしなかった。100%ヴィエーユ・ヴィーニュのブドウ。醸造に欠点がないと、これだけブドウのパワーがダイレクトに伝わるのかと圧倒される。このワインの裏には、もちろん環境の整った新しいカーヴの存在もあるが、メインはやはりブドウのポテンシャル。テロワールに加えて膨大な時間をブドウ栽培に費やす彼らの丁寧な仕事、100%自社畑に対するこだわりが実を結ぶとこんなグランヴァンが出来上がるのかと驚きを隠せない。これを飲むと確かにルッチーニとの差は明らかで、むしろ、今回のファイアがトップキュヴェ「レ・ゾシゴアン」を凌駕しそうな勢いなのが怖いくらいだ。

そして、発酵に苦労したレ・ゾシゴアン 2019。これは旧カーヴで仕込んだ最後のリリースワインだ。このワインから学べることは「不安定なワインでも、ブドウに圧倒的なポテンシャルがあればやはり時間とともに整ってくる」ということ。当初このレ・ゾシゴアンはアセタット（酢酸エチル）とマメの問題があったが、改めて試飲すると驚くべきレベルになっている。畑にポテンシャルがありブドウの選果もマニアックなくらいこだわるホジソンだからこそ、ワインの潜在的なエネルギーを信じ、ワインが正常に戻るまで我慢強く信じ続けられたのだと思う。5年半の熟成を経たワインは鳥肌が立つレベルにまで昇華している！

このレ・ゾシゴアンから感じることは、ブドウのポテンシャルの重要性。自社畑、無添加、ノンフィルターという彼らのこだわりが、醸造の不安定さを覆すナチュラルの真骨頂を見せてくれた。それと同時に、醸造環境が整い厳格にリリースのタイミングをジャッジできる余裕を少しずつ持った彼らは、アンジュの唯一無二の生産者になるだろうとこのレ・ゾシゴアンを飲んで確信した。

以上が、各キュヴェの裏にあるプラスアルファの小話。試飲の際にぜひ参考にして欲しい！



新しく購入した畑「ノエル・ド・モンブノー」の前で語るケンジ

（2025.5.21.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