

～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 プティ・ルッチーニ 2015 & 2017 (白)

今回初リリースのシュナン！畑は2016年に取得し現在ビオ転換中。(ビオ転換が終了する2018年からファイアの畑となる予定)ケンジ曰く、2017年は豊作で収量が取れた分味わいがシンプルだったので、ワインに深みを与えるために2年樽熟を経た2015年のレ・ゾシゴアンを20%加えたとのこと！ちなみに、ワイン名はケンジの好きなヒップポップグループCamp Loの曲から取っているが、Luchiniには隠語で「お金」という意味があり、P'tit Luchini(小さなお金=小遣い)、とりあえず「ファイアになる前の小遣い稼ぎのワイン」というユーモアも名前の中に含まれている！ワインはフルーツのエキスというよりも、中身がしっかりと詰まっっていて、鉱石をイメージさせるミネラルエキスのよう。彼らのフラッグシップであるファイアに全く引けを取らないポテンシャルがある！

VdF レ・ゾシゴアン 2016 (白)

2年ぶりのリリースとなるホジソンのトップキュヴェ！2016年は霜とミルデュー、そして日照りの影響が収量に響き、2012年と並ぶ最低収量となってしまった…。醸造も、発酵が思うように終わらず、最後は2017年の発酵中のワインを少し足して終わらせた。だが、出来上がったワインの質は高く、ピュアな旨味の中に噛み応えのあるミネラルと骨格を支える酸がぎゅーと詰まっっていて余韻も長い！まさに純粋なミネラルエキスそのものを飲んでいる感じだ！ケンジ曰く、ワインはまだ出来立てなので、あと半年くらい置けばよりレ・ゾシゴアンの真価が発揮されるだろうとのこと。

VdF ラ・グランド・ピエス 2016 (赤)

2016年はグロローの他に、かつてP'tit Luchiniの赤などにアッサンブラージュされていた樹齢45年のガメイが半分入っている！仕込みは別々ではなく、ガメイのマセラシオンの途中で収穫したグロローを加え一緒のタンクで醸造している。マイ曰く、今回のラ・グランド・ピエスは色が明るく、味わいもガメイの特徴が良く出ているとのこと。確かに、いつもよりも香りが華やかで、味わいもとてもジューシー！果実味もピュアでフランボワーズやグロゼイユなど赤い果実が前面に出ている！早くから楽しめるワインだ！

VdF ガラルノー 2016 (赤)

2016年は、霜の影響でブドウの成長サイクルが遅れたため、例年よりもブドウが晩熟だった。ケンジ曰く、収穫時期を限界まで待ったことと、不幸中の幸いか霜の被害によりすでにブドウの房が少なかったことで何とか完熟まで持って行けたが、それでもブドウの熟しはギリギリだったとのこと。彼も当初は出来上がるワインにカベルネ特有のベジタルな青さが出ないか心配だったようだ。だが、実際はブドウのフェノールが十分に熟していたおかげで、予想以上に上品で果実の甘みの乗ったエレガントなワインに仕上がった！今回は果実味を生かすために樽を使わずタンクのみで仕込んでいる。ケンジ自身この2016年ガラルノーのフェノール熟成から今後の品質につながる何か大きなヒントを得たようだ！

ミレジム情報 当主「マイ&ケンジ・ホジソン」のコメント

2016年は、2012年に次ぐ厳しい年だった。最初の試練は4月終わりに降りた遅霜。この霜により最初の芽がほとんど枯れてしまい、この時点ですでに収量が大幅に減ることが確定した。その後、副芽が再び芽生えるが、通常の成長サイクルと3週間ずれてしまった。次に襲った試練はミルデュー。5月は雨が多く気温の上まらない天気が続き、ミルデューが勢いを増した。だが、6月の終わりになると天候は一転、雨の降らない猛暑と日照りが8月

の終わりまで続いた。この乾燥した天候によりミルデューの猛威は収まったが、今度は水不足によりブドウの成長にブレーキがかかり始めた。9月に入り猛暑は収まったが、水不足は収穫終わりまで続いた。この極端な天候によるストレスが影響したのか、シュナンは酵母の働きが悪く発酵に長い時間を要した。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真① グランド・ピエスのグロロー

これはラ・グランド・ピエスのグロローの写真。(写真①) 黒いブドウの房がきれいな状態でたわわに実っている。ケンジが言うには、2018年は日照量に恵まれたこともあり、ブドウの熟しが2週間ほど早いそうだ。訪問したのは9月4日だが、翌週には収穫を始める予定とのこと。写真をよく見ると所々葉が茶色くなっているが、これは5月、6月の開花の時期にミルデューが繁殖した爪痕だ。彼曰く、このグロローの砂状泥土質の区画は他のまわりのグロローと比べてブドウが晩熟で開花時期も遅く、今年はそのおかげで唯一ミルデューが猛威を振るった時期と開花が重ならずに済んだそうだ。

次に、これはガラルノーのカベルネの写真。(写真②) こちらは反対にミルデューの繁殖時期と開花が重なってしまった

ため、被害がブドウにまで及んでしまっている。今は被害に遭った部分は枯れてきれいなブドウしか残っていないが、写真でもミルデューの深い爪痕が良く分かる。今年はミルデューに加えてさらに灰色カビ病も繁殖したため、カベルネは当初計算していた収量よりも4割は減るだろうと見込んでいる。

最後に、これは同じカベルネの畑の写真で、手前が農薬と除草剤、化学肥料を与えている隣人の畑、そして奥がホジソンの畑だ。(写真③) 境界線があまりにも分かりやすくはっきりとした違いがあったので写真に収めてみた。写真をよく見ると分かるように、手前の化学農薬のブドウは、ミルデューの猛威などど吹く風というくらい葉がきれいで、ブドウも



写真② ガラルノーのカベルネ・フラン



写真③ 点線の手前が化学農薬使用、奥がホジソン

たわわに実っている。それに対し、ホジソンの畑は葉が黄色や茶色く枯れているところが多くブドウもスカスカ…。見た目だけで判断すると、正直手前の隣人のブドウの方が美味しそうに見えるが、いざ2つのブドウを試食して比べてみると、明らかにホジソンのブドウの方が甘く味がしっかりとある！ちなみに、隣人の畑は来年からホジソンが取得しーからビオに転換し直すのだそうだ。ケンジは今年で自身9回目の仕込みとなり、ワイン造りの方向性が定まる段階にきているが、彼が日本のワイナリー研修で学んだ、徹底した衛生管理の重要性は、今も身に染みて感じているそうだ。だがそれ以上にフランスでヴァンナチュールに出会い、時に奇妙で際どくも驚くべき魅力を持ったワインに惹かれ、徹底した衛生管理からでは表現できない世界があることを悟り、彼はヴァンナチュールにのめり込んで行ったのだ。実際衛生面の配慮が感じられつつも躍動感のあるワインこそがホジソンのカラーだと実感している。近年理想のワイン造りのための畑と醸造のノウハウが確立されつつあるようで、これからの更なるレベルアップに期待が高まる！ホジソンの成熟期から目が離せない！

(2018.9.4.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