

～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5種類♪

VdF ファイア 2018 (白)

2018年はミルデューの被害が大きく、収量は霜の被害に遭った前年同様 15hl/ha と大幅減…。さらに、発酵に勢いがなく結局終わらせるのに1年を要し、栽培醸造ともにハードな年だった。だが、ワインの品質は厳しいミレジムに反し、素晴らしくポテンシャルが高く静謐で完成度の高い仕上がりとなっている！口に入れてびっくりするのはエキスの染み入るような上品な旨味！アルコール度数は14%と高くボリュームがあるのに、味わいはまるでほんのり甘みのあるダシを飲んでいるような優しいタッチがある！このワインの憎いところは、味わいが薄ウマなのに余韻が長く複雑なところ！口の中で噛めば噛むほど旨味が増してくる、そんなワインだ！

VdF レ・ゾシゴアン 2017 (白)

2017年のレ・ゾシゴアンはケンジの自信作！この年は多くの畑が春の遅霜に遭ったが、レ・ゾシゴアンは幸い被害がほとんどなく大豊作に恵まれた！ただ、例年よりも収量が取れた分仕込む樽が足りなく、結局最初の1年は20hL分を樽、そして10hL分はファイバータンクで仕込んだ。樽のワインの発酵が思っていたよりも長引き、1年経ってもまだ10g/Lの残糖があったので、2018年11月にファイバータンクのワインとアッサンブラージュした。その後4ヶ月かけて酵母がゆっくりと働き、最終的に残糖は2g/Lまで下がった。出来上がったワインは、静謐で甘みにも似た柔らかさがあり、余韻につれてきれいに溶け込んだフィネスあるミネラルが上がってくる！2018年のファイアが男性的だとしたら、2017年のレ・ゾシゴアンは女性的なエレガントさを兼ね備えている！

VdF オ・ガラルノー 2018 (赤)

2018年は、ミルデューの影響で収量が大幅に減った年。収量は15hl/haと特に古樹の被害が甚大だった。前年まで区画ごとにブドウを収穫し、除梗はいったんカーヴに運んでから行っていたが、この年は畑に除梗テーブルを持って行き直接除梗した。ケンジ曰く、畑で除梗するメリットは、まずその場で収穫したばかりのブドウを厳格に選果できること、そして除梗することで全房のブドウよりも一度にたくさん運べることができ、畑とカーヴの間を何度も往復する手間が省けることだそう。ちょっとしたこだわりだが、できるだけ良い状態でワインを仕込みたいという彼らの意気込みがこの作業からも伝わってくる！今回は半分除梗、半分全房で仕込んだが、オ・ガラルノーは毎年全房のブドウの発酵に苦労していて、今回も発酵終了まで10ヶ月を要した。(ちなみに、この発酵の問題を解決させるために、2020年は全てのブドウを除梗して仕込むことも考えているようだ)。出来上がったワインは、コクがありスマートにまとまっていて、余韻に感じる洗練されたミネラルとタンニンから長熟を予感させる！開けたてはカベルネフラン特有の土っぽい香りを感じるが、時間が経つにつれバラやスミレなど香水のような官能的な香りが花開く！今飲んでみても十分美味しいが、さらに数年熟成させてから飲んでみたいワインだ！

VdF ラ・グランド・ピエス 2018 (赤)

2018年は、他の畑がミルデューの被害に遭う中、グロローにはほとんど被害がなかった。ガメイがミルデューの大打撃を受けたため、グロローの比率が90%とほぼ大半を占めている。前年同様に、仕込みは最初にガメイを収穫し、マセラシオンの途中に収穫したグロローを加え一緒にタンクで醸造している。また前回まで熟成は古樽100%だったが、今回はワインにフレッシュさを与えるために半分ファイバータンクで熟成させている。前回はアルコール度数が13%まで上がったが、2018年は夏の猛暑により成熟にブレーキがかかったことで最終的にアルコールが11.5%とライトでみずみずしい、それでいて酸とコクのしっかりとあるチャーミングなワインに仕上がっている！ブラインドだと一瞬ピノドニスに間違えそうな胡椒のスパイシー感と、酸の効いたみずみずしい果

実味、細かいタンニンの収斂味があり、アンドウイエットなどクセのあるシャルキュトリーや脂身のあるウナギを赤ワインで煮込んだマトロートとの相性が良さそうだ！

VdF エム・エフ・ドゥー ランシオ 2016 (白甘口)

ブドウはファイアの区画の1つ Quart des Noël (カール・デ・ノエル) から。2016年は貴腐の多く付いた年で、貴腐のないブドウは早めに収穫しファイアにアッサンブラージュし、貴腐の出始めたブドウはそのまま残し完全に貴腐になってから収穫した。結局取れたブドウは228Lの樽1樽分のみ。発酵は22ヶ月を要したが、それでも発酵が微かに続き止まる気配がなかったため、2018年の夏、ランシオのように炎天下の中樽を外に出すことで発酵を完全にストップさせた。その後再び樽をカーヴ内に戻し、2018年の12月に完全に発酵が止まったことを確認して瓶詰め。SO₂無添加、ノンフィルターで瓶詰めしているため、再発酵のリスクがないか念のため1年カーヴで瓶熟し、動かないことを確認してからリリース。完成までにトータル約3年半の歳月をかけた大作だ！出来上がったワインは、とにかく甘さが上品！瓶熟中に若干再発酵があったのか、軽くクリスピーな微発泡と線の細い酸が濃厚な甘さに絶妙な清涼感を与えている！ランシオ仕立てなのに酸化した感じもなく味はフレッシュで、それでいて貴腐のエレガントな深みもあり、SO₂無添加で仕込むのは無謀と言われている甘口貴腐ワインの常識を覆すような感動的なワインだ！ちなみにエチケットに描かれている仮面をかぶった猫は、Mini Doux と名付けられたホジソン家の猫にワイン名の元となったイギリスのrapper MF Doom のトレードマークである仮面を被せたデザインとなっている！

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。4月終わりに遅霜の被害に遭い、これにより最初の芽がほとんど枯れてしまい、収量が大幅に減ることが確定した。また、この霜により、成長サイクルが崩れ、例年より3週間遅れの生育状況となった。その後、5月は雨が多く気温の上昇しない天気続き、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り、昼夜の寒暖の差がもたらすレイヨン川の朝霧がシュナンの貴腐を促進させた。

2017年は、2016年同様春の遅霜に見舞われた年。冬は暖冬で春の芽吹きは早かった。4月末に遅霜。5月は湿度が高く一時的にミルデューが蔓延したが、5月終わりから天気が回復したため大きな被害とはならなかった。開花は順調。夏は猛暑で乾燥していたが、春に降った雨の貯蓄があり日照りは免れた。収穫日は例年よりも1~2週間早い。猛暑の影響で酵母の数が少なかったためか、醸造面では発酵に苦労した。

2018年は、ミルデューが猛威を振った年。春のスタートは遅霜の被害もなく順調だった。だが、5月6月の開花の時期にミルデューが猛威を振るい、ガメイは全滅、その他ファイアの一部、レゾシゴン、ガラルノーの畑などが30%~40%被害に遭った。(グロローは開花時期に当たらなかったためブドウの収量が落ちなかった)。その後は雨がほとんど降らない日照量に恵まれた天気が夏一杯続いた、またブドウの房が早いうちから少なかったこともあり、ブドウは成長のスピードを上げ、結果的に収穫は例年よりも2~3週間早かった。

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

2014年ヴィンテージからホジソンのワインと付き合ってきているが、未だかつて豊作という言葉が彼らから聞いたことがない。元々のブドウの房の量が少ないということもあるが、そこに霜や病気など毎年何かしらの問題が重なり、最終的に15hL~20hL/ha前後の収量に収まることが多い。ともすれば、私自身も収量が少ないということにあまりにも慣れてしまっているため、特にシュナンは20hL/haでも「豊作!?!」とってしまうほど、収量の感覚がずれてしまっている。それだけ毎年収量に恵まれないホジソンだが…でも、どうやら今年はそうではなさそうだ！



これはファイアの区画のひとつ Bellevue（ベルヴュー）のヴィエーユ・ヴィーニュのシュナンの写真。（写真①）普段は少ないブドウが今回はたわわに実っている！しかもいつもよりも房も粒も大きい！見た目もきれいで病気はほとんどなく完璧な状態を保っている！マイ&ケンジが言うには、今年のシュナンはドメーヌ始まって以来の大豊作が期待できるとのこと。また、ブドウの成長のペースも驚くほど早く、収穫日はガメイを8月31日に始めた2018年よりもさらに早まる可能性が高いそうだ。

写真① ヴィエーユ・ヴィーニュのシュナン

次に、これは同じく Bellevue の区画で、4年前に植樹をしたシュナンの写真。（写真②）こちらも立派なブドウの房がたくさん実っている！彼らが言うには、この樹齢4年目のシュナンは、昨年の遅霜の被害で収穫できず、今年が初めての収穫となるそうだ。畑面積は25aあり、通常ファイアにさらにこのシュナンが加われば、間違いなく2020年のファイアは大幅増収が見込まれる！写真をよく見ると、このところの猛暑で西日の当たる面のブドウが焼けたのか、少しブドウの粒が茶色くシミになっているが、この程度のブドウ焼けは全く問題なさそうだ。



写真② 樹齢4年のシュナン



写真③ 樹齢1年のシュナン

最後に、これは昨年新たに植えたシュナンの写真。（写真③）これも同じく Bellevue の畑だ。2019年は記録的な猛暑が続いた年で、植えた途端に気温40℃を越す気温に見舞われ、苗木にとってはとても厳しい環境だった。苗木が枯れないよう、ケンジがほぼ毎日タンクに水を汲んで一つ一つの木に水を与えたおかげで、こんなにもすくすく育っている！

実際、雹の被害などまだまだ自然災害の脅威が起こらないとも限らないので油断はできないが、それでも収穫まで1ヶ月を切った今現時点でこれだけたくさんのきれいなブドウに恵まれているのだから、否が応でもグレートヴィンテージの期待が膨らむ！折しも11月にアルザスから20hLの新しいフドルが届き、今年から醸造に導入する計画もあり、ワインの品質にも期待がかかる！この歴史的な豊作のヴィンテージからどんなワインが生まれてくるのか、楽しみで仕方がない！（2020.7.31.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