

～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 7 種類♪

VdF ファイア 2021 (白)

2021 年から新しいカーヴでワインを仕込んでいる！この年は雨が多く日照量の少ない涼しい年だが、ブドウは春の遅霜により早くから間引きされたことでフェノールがしっかりと熟し酸もきれいに残った。醸造は、発酵期間が 1 ヶ月と何も問題なく順調に終わった。以前まで発酵熟成に 228L と 500L の樽を使用していたが、この年から 500L 樽の代わりに新しくアルザスで購入した 15hL のフードルを導入した。出来上がったワインは、発酵が順調だったこともあり、また新しいカーヴの断熱性がしっかりとしていることもあってか、味わいがクリーンかつスマートで見違えるように洗練されている！塩気のある滋味豊かなミネラルの旨味も心地よく、ナチュラルワインに手厳しいクラシックなワイン愛好家でもこのクオリティーには思わず唖ってしまうこと間違いなし！

VdF ファイア 2019 (白)

2019 年は、春の遅霜により収量が大幅に減ったが、その後太陽に恵まれたこともありブドウがしっかりと凝縮した年だった。醸造は、発酵が途中でスタグシボラティルが上がったので、アルザスのシュレールのように、翌年のブドウの搾り滓（マール）を 5%ほど加え、再発酵を促しながら同時にボラティル値を下げるというテクニックを取り入れ無事発酵を終わらせることができた。ケンジ曰く、瓶詰め当初は味わいが不安定だったので落ち着くまでリリースを 1 年遅らせたとのこと。実際、一昨年 8 月に日本に到着したワインをチェックした時もまだ還元臭がきつく、すぐにはリリースできなかった。倉庫での 2 年熟成を経てようやく還元臭も落ち着き、今回 2021 年とダブルでリリースするに至った。瓶詰めから 3 年の熟成を経たワインは、アプリコットなど熟した果実の香りが華やかでどっしりとした落ち着きがあり、塩気のある凝縮した旨味が何とも複雑で魅力的！余韻も長く、まさにブドウのパワーがダイレクトに感じられるホジソンらしいワインだ！

VdF レ・ゾシゴアン 2021 (白)

2021 年から新しいカーヴでワインを仕込んでいる！この年は春に霜が降りたが、レ・ゾシゴアンは最後に剪定をしたおかげで発芽が他の畑よりも遅く、奇跡的に霜の被害を逃れることができた。それに加え、ブドウのフェノールが熟した上に酸がしっかりと残ったこともあり、出来上がったワインはアルコール度数 14%とは思えない上品な味わいに仕上がっている！ファイア 2021 年同様に発酵がとても順調だったことや新しいカーヴの効果もあってか、ワインとしての完成度が非常に高く、今までのホジソンのイメージが数段も上がったような…そんな衝撃を与える洗練された上品なワインだ！ちなみに、それを直接麻衣さんに言ったら、彼女から「え？じゃあ、今までのワインはダメだったと言うの？もしかしてディスっている？」と素早いツっこみがあった…（笑）。今までのレ・ゾシゴアンももちろん美味しいが、この 2021 年は別格！恐らくクラシックなワイン愛好家も好評価を与えるだろう…フィネス際立つアンジュのグラン・ヴァンだ！

VdF レ・ゾシゴアン 2020 (白)

2020 年は、2021 年同様に収量に恵まれた年。以前まで発酵熟成に 228L と 500L の樽を使用していたが、この年は 500L 樽の代わりに新しくアルザスで購入した 20hL のフードルを導入した。発酵は途中まで順調だったが、終盤で発酵がスタグシボラティルが上がってしまった。ボラティルのアグレッシブな味わいを抑えるため途中からシュレールの訪問の時に受けたアドバイスに従い、ワイヤージュをせずに酸化を促す熟成方法に切り替えた。その後さらにワインを落ち着かせるためにカーヴで 1 年瓶熟成させ、2021 年と同じタイミングでリリースに至った。出来上がったワインは、ピュアでみずみずしい酸味の心地よいヴィヴィッドな味わいに仕上がっている！アルコール度数は 12.5%といつもより低いですが、昆布ダシのように優しい旨味とチョーキーなミネラルがし

っかりとあり、アルコール度数 14%の 2021 年と飲み比べても決して引けを取らない！今飲んでも酸が効いて美味しいが、後 5 年くらい寝かせて酸が完全に味わいに溶け込んだ時の景色も見てみたい…そんな好奇心をそそられるワインだ！

VdF ラ・グランド・ピエス 2020 (赤)

2020 年は、久々に豊作に恵まれた年。前年までグロローにガメイを少しアッサンブラージュしていたが、ガメイにブドウの木の病気であるエスカが蔓延したため、この年全て伐根し、今回はグロロー100%で仕込んだ！醸造は、以前まで熟成に樽を使用していたが、今回はアルコール度数も低く、清涼感のあるフレッシュなワインに仕上げるために醸しから熟成までステンレスタンクで仕上げた。途中ボラティルが上がったので、味わいを落ちつかせるためにカーヴで 1 年半ほど瓶熟させてからリリース。出来上がったワインはアルコール度数 11%なのに密度の濃い、それでいて梅ガツオ系のチャーミングさも兼ね備えた官能的な味わいに仕上がっている！いわゆる醸造的に欠点のない安定感あるワインが好きな人は 2021 年がおススメだが、逆に危うい色気のある個性に魅力を感じる人は断然 2020 年がおススメ！

VdF ラ・グランド・ピエス 2021 (赤)

2021 年は、春の遅霜により収量は少なかったが、品質的にはケンジが太鼓判を押す当たり年！彼曰く、この年はブドウの房が少なかった上に夏が涼しく晩熟で、収穫をしっかりと待つことができたおかげでアントシアニンの多い完熟したブドウを収穫できたとのこと。醸造は、前年同様フレッシュさを生かすために樽は使わずステンレスタンクで行った。出来上がったワインは上品かつしなやかで、アルコール度数 12%とは思えないコクと深みのある味わいに仕上がっている！まだワインが若いゆえ余韻にタンニンの収斂味が残るが、それを凌駕するくらい濃厚でまろやかな果実味があり、数年熟成させるとさらに化けそうな予感がプンプンする！

VdF オ・ガラルノー 2017 (赤)

2017 年は、春の遅霜によりブドウが凶作…それに加え、猛暑によるブドウの窒素不足が原因で発酵に苦労したホジソンにとって試練の年だった。3 区画ある内の 2 区画分 (80%) を全房で仕込んだが、酵母に勢いがなかったためマセラシオン中に一気にボラティルが上がってしまった。急きょサクエチ臭の強い上澄みの部分の果房を取り除きマセラシオンの期間を早めてボラティルの拡大を抑えた。1 年熟成させてもワイン自体がまだ不安定だったので、最終的にもう 1 年タンクで熟成させた。実際に日本にワインが入荷したのは 2019 年だが、入荷当時は味わいにまだボラティルのアグレッシブさが残っていたので、落ち着くまで日本の倉庫で 4 年瓶熟成させ今回リリースに至った。4 年寝かせたワインはまだボラティルを感じるが、当初に比べるとだいぶ酸が溶け込み、果実味が前面に出てきた感がある！4 年前は正直ボラティルな味わいに変化がなければどうしよう…とかなり不安だった。だが「収穫した時点のブドウはどれもきれいで凝縮感があり最高の品質だった！」と、この年のブドウのポテンシャルを強調するケンジの言葉を信じ、じっくりと時間をかけてワインの熟成経過を見てきた。確かに徐々にではあるが、確実にボラティルなどのネガティブ要素がポジティブな色気や複雑味に変わる味わいの進化がありとても興味深い！これこそまさに Vin Vivant (生きたワイン) と言うべき熟成し甲斐のあるワインだ！

ミレジム情報 当主「マイ&ケンジ・ホジソン」のコメント

2017 年は、前年同様に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 月末に霜が降りガメイやシュナン等が大きな被害を受けた。5 月は湿気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。猛暑の影響でブドウの窒素量が少なかったためか、醸造面では発酵に苦労した。

2020 年は、雨が少なく乾燥した年だったにもかかわらず、ブドウがかつてないほど早熟で豊作にも恵まれた年だった。冬は雨が多く比較的温暖だった。芽吹きも早く春の遅霜のリスクはあったが、この年の 4 月、5 月は気温がマイナスに落ちるほどの寒波がなかった。霜がなかったブドウの新梢はそのまま勢い良く伸び、開花は例年よりも 3 週間早かった。開花も順調に終わり、ブドウの木は多くの房を付け豊作を期待させたが、一方で、4 月からほとんど雨が降らず、ブドウは水分を必要としていた。7 月は猛暑と日照りが続き、勢いよく成長を続けていたブド

ウも、夏バテにより成長にブレーキがかかり始めた。8月に入っても雨の降らない乾燥した天気が続いたが、幸い夜の気温が涼しく日中夜の寒暖の差があったことで、何とか日照りを乗り越えることができた。8月の終わりに適度な雨が降ったことでブドウは復活。一気に成熟のスピードを上げ、特にシュナンは今までにない豊作に恵まれた！

2021年は、春の遅霜とミルデューによりブドウの収量が大幅に減ったとても厳しい年だった。4月5日から8日にかけてアンジェー帯に寒波が降りた。ファイアのシュナンやグロロー、カベルネフランは2017年と同じくらい霜のダメージが大きかった。一方、レ・ゾシゴアンのシュナンは、剪定が遅かったことと風通しが良かったことが重なり奇跡的に霜の被害をほぼ免れることができた！5月、6月は気温の上がる雨の多い不安定な天候が続き、ブドウの成長は前年よりも1ヶ月ほど後れを取った。畑では湿度の高さが影響しミルデューが猛威を振るい、ファイアは霜の被害も合わせると70%減に及んだ。7月中旬になると雨も止み再び太陽が戻ってきたが、猛暑はなく比較的気温は穏やかだった。最終的に収量は、レ・ゾシゴアン以外前年比1/2まで落ちたが、レ・ゾシゴアンだけ45hL/haと前年に次ぐ豊作に恵まれた！

「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

下は新たに取得した Les Noëls de Montbenault (レ・ノエル・ド・モンブノー) の畑の写真。(写真①、②)



(写真①) 取得したレ・ノエル・ド・モンブノーの2haの畑 (写真②) 2haあり、シュナンの樹齢は25年から60年

品種はシュナンで、畑面積は2ha。ホジソンの現畑総面積6.5haの実に30%に当たる広さの区画を2021年に一気に手に入れた。ちなみに、レ・ノエル・ド・モンブノーと言えばリシャル・ルロワが真っ先に思い浮かぶ。彼のシュナンのキュヴェ「レ・ノエル・ド・モンブノー」がこの区画の名前を有名にしたと言っても過言ではない。その彼と同じ区画だけあり知名度は高く、アンジュのヴィニョロンの間でも超人気の畑だ。その畑が一昨年2haも売りに出て、しかもその畑の所有者は偶然マイ&ケンジの知り合いだったこともあり、誰よりも先に売却情報をつかめた彼らは、この機とばかりに即購入を決めたそうだ。畑は現在ビオ転換中で、3年目となる再来年の2025年に正式にビオ畑の申請を行う予定だ。そして、まだ決定ではないが、今後はレ・ゾシゴアンに代わってこのレ・ノエル・ド・モンブノーがドメヌのトップキュヴェとなる方向でマイ&ケンジも考えているようだ。余談だが、レ・ノエル・ド・モンブノーもレ・ゾシゴアンも両方ともモンブノーという小さなコミューンの中にあり、双方歩いて行ける隣接した距離にあるが、実際 Lieu-dit (区画名) が違うだけあり、できるワインの味わいも個性も異なるようだ。

次に、これはホジソンの新カーヴの写真。(写真③) 2021年から彼らはこの新しいカーヴでワインを仕込んでいます。カーヴは半地下となっていて断熱もしっかりとしている。この熟成部屋の他に、ブドウを取り入れるレセプションルーム、醸造スペース、ワインをストックする部屋、その上に住居空間があり、かなり本格的な作りになっている。ちなみに、これは旧カーヴの写真。(写真④) これは2020年の収穫の際に撮った写真だが、現在のカーヴと比べるとどうしてもガレージ感は否めない…。だが、この限られた小さなスペースから彼らは出発し、屈折10年の末に今の新しいカーヴにたどり着いたのかと想像すると、この旧カーヴもワインに似た味わい深さがあり、どこか心打たれるものがある。



(写真③) 2021年から利用している断熱された新カーヴ (写真④) 味わいのある限られたスペースを生かした旧カーヴ

個人的な感想だが、新カーヴとなった2021年から彼らのワインのスタイルは大きく変化したように感じる。進化したと言いきなのだろうか…全てのワインに隙のない洗練されたフィネスが加わった印象を受ける。それはミレジムの影響なのか、あるいは彼らの技術の向上なのか、それともやはり新しいカーヴの影響なのか…。次回リリースする2022年ミレジムも然り、ワインのエlegantさにどんどん磨きがかかっていく感がある。奇しくも、今回は旧カーヴで仕込んだワインと新カーヴで仕込んだワインが同時にリリースされる。実際に明確な味わいの違いを実感できるので、機会があればぜひ飲み比べてほしい！ 今後は益々楽しみな、目が離せない生産者だ！

(2023.6.26.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