

～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 モン・ジュヌ・ヴィーニュ 2023 (白)

ファイアの若木だけで仕込んだ Mont (モン)。ワイン名は、フェイ・ダンジュ村の中にある、日本でいう「字」にあたる小さなコミューンの名にちなんでいる。2023 年は、収穫前の高湿度な亜熱帯気候と収穫期の降雨により腐敗果が多発したが、もともと房数が多かったため、厳密な選果を行っても収量は確保された。醸造は順調に進み、発酵も問題なく比較的スムーズに終了した。また、この年からワインの味わいを安定させるために熟成を 18 ヶ月に延ばした。ケンジによると、醸造当初は味わいがフラットだったが、熟成を経ることによって、次第にファイアに共通するミネラルや骨格が少しずつワインに表れてきたとのこと。出来上がったワインは、ピュアかつシャープでほどよい緊張感があり、エキスのクリスタル感が心地よい！グレープフルーツの爽やかな香りにシスト土壌から来るスモーキーさが重なり、2023 年のアンジェらしい清涼感とタイトな骨格が、ミレジムの特徴として明確に表れている！いつもは硬質で力強く、飲み頃に時間を要するホジソンのワインだが、雨と高い収量によってエレガントにまとまったこのミレジムは、今まさに飲み頃と言える！

#### VdF ファイア 2023 (白)

Faye d'Anjou 村の Faye をラテン語で表現したホジソンのフラッグシップ・キュヴェ Faia (ファイア)。2023 年は高い収量に加え、収穫期の降雨によるブドウの希釈の影響で、アルコール度数が上がりにくい年だった。通常 Faia は Mont の若木と古樹の区画をアッサンブラージュして造られるが、この年は「アッサンブラージュでは Faia の水準に達しない」とのケンジの厳格な判断により、古樹のブドウのみを選抜して仕込んだ。醸造は順調に進み、発酵も問題なくスムーズに終了した。また、この年からワインの味わいを安定させるために熟成を 18 ヶ月に延ばした。出来上がったワインは、ピュアで旨味の詰まった透明感のあるエキスがとてもエネルギー感！2023 年は収量が多く、糖度が上がらなかった年と言われているが、実際のワインはアルコール度数 12%とは思えない凝縮感あり、しっかりとした飲みごたえを感じさせる！口に含むほどに複雑さが増し、高貴な樽のニュアンス、完熟果実の凝縮味、滋味深いミネラル、強かな酸が調和しながらリズムカルに主張し合う。この凝縮した液体に宿るエネルギーにこそ、年の出来不出来を超えて、ホジソンが畑で積み重ねてきた確かな努力の結晶が垣間見える。最高に美味しいワインだ！

#### VdF エル・エヌ・デー・エム 2023 (白)

本邦初リリースとなる、ホジソンのトップ・キュヴェ Les Noëls de Montbenault (レ・ノエル・ド・モンブノー)。その頭文字を取って名付けられたのがこのキュヴェだ。Faye d'Anjou 村のコミューン内で最も名高く評価の高い区画である Les Noëls de Montbenault (ノエル・ド・モンブノー) を 2021 年に 2 ha 取得し、2022 年も仕込んでいるが、今回まず最初に 2023 年ヴィンテージをリリースすることとなった。2023 年は収穫中に雨が降ってブドウが希釈したうえ、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、予定より早く収穫を行った。収穫したブドウの 1/3 を厳格に選果し品質を確保したものの、「ワインのポテンシャルが『Les Noëls de Montbenault』とエチケットに記すレベルには達していない」というケンジの厳しい判断から、最終的にワイン名は各単語の頭文字を取った LNDM に改められた。醸造は順調に進み、発酵も問題なくスムーズに終了。熟成は他のキュヴェ同様に、品質をより高い水準に保つために、樽熟 12 ヶ月、続いてステンレスタンクで 6 ヶ月の計 18 ヶ月を費やし、ワインを丁寧に落ち着かせてから瓶詰めした。出来上がったワインは、ピュアかつ穏やかで、透明感のあるエキスを溶け込んだ緻密なミネラルが長く余韻に続く上品な味わいに仕上がっている！リシャル・ルロワをはじめ、レ・ノエル・ド・モンブノーの畑が高く評価される理由は、まさにキメの細かいミネラル

感にあるのだろう。この LNDM はミネラルがシスト由来とは思えないほどチョーキーでフィネスがあり、ブルゴーニュのコルトンやピュリニーを思わせるような洗練さを備えている。これほど完成度の高いワインでありながら Les Noëls de Montbenault を敢えて名乗ることを避けたケンジ&マイの慎ましさとストイックな姿勢には、彼らの職人としての矜持が滲み出ている。最高に美味しいワインだ！

## VdF レ・ゾシゴアン 2023 (白)

Faye d'Anjou 村のコミュン内で最も名高い地区で Les Noëls de Montbenault (レ・ノエル・ド・モンブロー) に次いで高い評価を受ける区画が Les Aussigouins (レ・ゾシゴアン)。ホジソンのトップ・キュヴェのひとつだ。2023 年は収穫中の雨によりブドウの破果が生じ、腐敗が始まったため選果に苦労したものの、もともとの房数が多かったため収量への影響はなかった。醸造は発酵にやや手こずり、ボラティルもわずかに上昇したが、熟成 18 ヶ月と時間をかけて丁寧に見守った結果、最終的には大きな問題もなく無事ワインに仕上げることができた。出来上がったワインはピュアでフィネスがあり、酒質が非常にエレガント！完熟したブドウのフルーティなエキスを、チョーキーかつ上質で緻密なミネラルが凝縮し、酸との調和もお見事！ケンジによると、瓶詰めしたての頃は少し揮発酸が気になったが、1 年ほど瓶で寝かせた今ではすっかりワインに馴染み、むしろ色気として感じられるようになってきているとのこと。構成の美しさと、長く残るミネラルの余韻は、すでに高級ワインのオーラをしっかりとまとっている。大きいグラスでゆっくりと味わいたい極上の白ワインだ！

## VdF オ・ガラルノー 2022 (赤)

国内倉庫で 2 年間寝かせ、タンニンがきれいに溶け込んだベストなタイミングで今回ついにリリース♪2021 年に 1ha あったカベルネフランの畑を 30a に減らし、赤をオ・ガラルノー1 つに集約したため、今回はラ・グラント・ピースのグロローが 60%アッサンブラージュされている。2022 年は太陽に恵まれたエネルギーな年。日照りにより収量は多くなかったが、その分ブドウ一つ一つが凝縮していた。醸造は、今までファイバータンクでの熟成を行っていたが、この年からジャー（炬器）を使用することにより、より果実味とミネラルのバランスが整ったワインに仕上げることができた。出来上がったワインは、カベルネのコクとグロローのジューシーさが見事に調和した、2 つの品種の良いところ取りをしたような洗練された趣がある！

## ミレジム情報

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。厳格な選果を行なった結果、全体の約 1/3 のブドウを捨てることとなったが、もともとのブドウの量が多かったことで、収量はそれほど落ちなかった。

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き

4月初め、今回リリースするワインの情報を得るためにホジソンを訪問した。ちょうどその10日前にロワール全域で寒波が降り、生産者からも「霜の被害が出ている」という声がちらほら聞こえていたため、その点についても気がかりだった。

これは、今回リリースするキュヴェ LNDM のシュナンで、2021年に取得した畑のものだ。(写真①) アンジュの白の中でも屈指の良質畑として知られる Les Noëls de Montbenault

(LNDM は Les Noëls de Montbenault の頭文字)に位置し、ホジソンはその区画を2ヘクタール所有している。土壌は、表土が薄く砂地状のサラサラした粘土で、その30cm~40cm下にはすぐシストの母岩が現れる。レ・ノエル・ド・モンブノーではリシャル・ルロワに次ぐ2番目の広さを誇るが、写真のように斜面を平行にしてテラス状に仕立てられている区画はホジソンの畑だけで、とても珍しいのだという。ケンジによると、テラス状の畑は、かつてトラクターが未発達で斜面を耕すだけの馬力がなく、まだ馬を使っていた時代の名残なのだと  
ま一畝ごとに平地と斜面が交互に並列していて、斜面の畝にはトラクターが入れない構造になっている。そのため、斜面の畝はわざわざトラクターの代わりに馬を使って土起こしの作業を行っているのだそうだ。ホジソンのこだわりには本当に感心させられる。



(写真①) テラス状に仕立てられたレ・ノエル・ド・モンブノーの畑

このテラスの畑は樹齢約60年のヴィエーユ・ヴィーニュで、訪問時の発芽状況は、ようやく葉がわずかに展開し始めた段階だった。ケンジに先日襲った寒波の被害状況を聞いてみたところ、今のところ被害は最小限に済んでいるようだ。実際に被害に遭った芽を見せてもらったが、10~20ある芽の中で茶色く1芽枯れている程度の印象だった。被害が最小限に抑えられている理由に、ホジソンが他の生産者より遅く剪定を始めるという独自の工夫があるが、それだけでなく、畑の風通しの良さも大きく影響しているのかもしれない。畑見学中も、無風の天気の中モンブノーの区画だけ常に心地よい風が吹いていた。ただケンジが言うには、今年はスタートから異常ともいえる暖かさが続いており、例年より4週間から1か月ほど発芽のサイクルが早いのだそうだ。ちなみに、訪問した日の気温は4月初めにもかかわらず27℃。半袖でも日差しの強さを感じるほどの暑さだった。「まだ5月中旬まで1ヶ月以上あり全く油断ができない」と気を引き締めるケンジ。フランスでは、5月11日から15日までの聖名祝日をまとめて Saints de glace (氷の聖人) と呼び、この時期を過ぎるまでは霜の心配があると言われている。この格言に照らすと、霜のリスクがなくなるまでには確かにまだ1か月近くあり、今回のように4月初めから夏日に迫る暑さが続くとなれば、生産者が落ち着かないのも無理はない。

次に、訪れたのがファイアのヴィエーユ・ヴィーニュ。(写真②) 樹齢100年を超える区画だ。今回リリースするファイアは、このヴィエーユ・ヴィーニュのブドウだけで仕込んでいる。畑は Mont という Faye d'Anjou 村の中

の集落にあり、今回新しくリリースする Mont Jeunes Vignes と同じエリアに位置している。この集落には、シストに「スピリット」と呼ばれるこのエリア特有の火山土壌が混ざっていて、その土壌がワインに独特のニュアンスと個性を与えている点に、今ケンジは大いに注目している。さすがは樹齢100年を超える古樹だけあって、写真で見ても分かるように一株一株に貫録があり、木のうねりが年輪の深さを物語っている。先日ちょうど土起こしを終えたところだというのが、ケンジによれば、このヴィエーユ・ヴィーニュは畝の列がやや不整列なため、トラクターに直接装着する農機具は使えないそうだ。そこで、なんと馬で引く手作業用の農具をトラクターに結び付け、ケンジがトラクターを運転し、その後ろで麻衣さんが農具を



(写真②) 迫力がある樹齢100年を超えるファイアの畑

調整しながら土を起こしているという。想像するだけでも大変な力仕事を麻衣さんが担っているというのだから、本当に驚きだ！「作業の写真が欲しい」と頼んだが、実際二人とも作業をしているので、当然客観的に撮るすべがなく、まだ一枚も写真がないのだそうだ。今度私がタイミングを見計らって作業現場を取りに行かなければ…。



(写真③) 今回キュヴェ Mont にブドウが使用されたファイアの若木畑 (写真④) 若木はすでに葉が出ている

最後に、これはファイアの若木の畑の写真。(写真③)(写真④) ここの畑のブドウが、今回新しくリリースされる Mont Jeunes Vignes に使用されている。樹齢は4~10年で、畑はヴィエーユ・ヴィーニュと同じく Mont の集落に位置している。写真を見ると分かるように、若木はすでに葉が展開しており、ヴィエーユ・ヴィーニュよりも発芽が早い。「若木は霜や病気に弱い」と言われるが、古樹との違いをこうしてリアルタイムで目にする、その差があらためてよく理解できる。ケンジによると、本来この若木のブドウもファイアにアッサンブラージュされるのだそうだ。ただ、ケンジにはファイアに対する明確な審美基準があり、そのレベルに達しない場合はルッチーニ、もしくは Mont Jeunes Vignes のようにキュヴェを分ける判断を下す厳格さを持っている。実際、今回の Mont Jeunes Vignes も私から見れば、十分ファイアの基準に達していると感じるのだが、彼にはそこに対する一切の妥協はない。

今回の訪問で強く印象に残ったのは、ケンジが比類ない職人氣質と、自身のワインに対する揺るぎない信念を持っているということだ。この妥協なきこだわりが、ワインに対する厳格な基準や、畑・畑仕事への徹底した姿勢につながっているのだと理解できた。一時期は醸造設備が十分でなかったため、ワインが多少不安定な時期もあったが(ちなみに、その不安定だったワインも、熟成した今飲むと最高に美味しくなっているから本当に不思議だ)、今では新たに1年半熟成を取り入れるなど、品質追求に向けて着実に進化しているのがはっきりと分かる。ホジソンは、近い将来アンジェのトップを代表する生産者として名を馳せる日が来るかもしれない！

(2026.4.6.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