



VCN° 60 マイ&ケンジ・ホジソン(Mai&Kenji Hodgson)

| | | |
|--|--|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Mai et Kenji Hodgson |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイオン |
| | AOC | Vin de France |
| | 歴史 | オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメーヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイオンに畑を所有しドメーヌをスタートする。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイオン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。 | |
|  | 畑総面積 | 4 ha |
| | 農法 | ビオロジック(2014年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメーヌのスタッフ | 2人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | 音楽鑑賞 |
| | 生産者のモットー | 「テロワール、品種、ミレジム、人」をリスペクトすること。 |

| 60.-3. VdF La Grande Piece 2019 ラ・グランド・ピエス(赤) | | ★new★ 60.-8. VdF Flotsam 2019 フロットサム(赤) | | 60.-2. VdF Ô Galarneau 2020 オ・ガラルノー(赤) | |
|--|---|---|---|---|---|
| 品種 | グロロー80%、ガメイ20% | 品種 | カベルネフラン | 品種 | カベルネフラン |
| 樹齢 | 36年平均 | 樹齢 | 25年~55年 | 樹齢 | 26年~56年 |
| 土壌 | 砂状泥土質 | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで2週間 | マセラシオン | 若樹のブドウを直接プレスし、その ジュースに全房の古樹のブドウを漬け 込みファイバータンクで1ヶ月 | マセラシオン | ファイバータンクで1ヶ月 |
| 醗酵 | 自然発酵 ファイバータンクで1ヶ月 | 醗酵 | 自然酵母で12ヶ月 | 醗酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | 228Lの古樽70%、 ステンレスタンク30%で6ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで18ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで6ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | ウサギのテリーヌ、 ウナギの赤ワイン煮、 仔羊すね肉のトマト煮込み | マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 アンドウイエットのグリエ、 塩漬豚バラ肉とレンズ豆の煮込み | マリアーージュ (生産者) | 鹿のパテアンクルート、 ロニョンドヴォー 牛ほほ肉の赤ワイン煮 |
| ワインの 飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:16°C | ワインの 飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:16°C | ワインの 飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:18°C |
| テイasting コメント | グロゼイユ、サワーチェリー、スマレ、 赤いバラ、シソ、白コショウ、オールス パイスの香り。滑らかかつチャーミング で、コクのあるジュシーな果実味が 染み入るように優しく、ほんのりスパイ シーでキメの細かいタンニンの収斂味 が余韻を優しく引き締める！ | テイasting コメント | グリオット、プルーン、メロン、バラの花 弁、ビーツ、蕪の甘酢漬け、シナモン、 タバコの葉の香り。ワインは柔らかく ジュシーで、みずみずしく染み入るよ うな優しい果実味があり、キュートで強 かな酸と繊細なタンニンの収斂味がき れいに溶け込む！ | テイasting コメント | カシス、ミュールのジャム、ドライプ ルーン、バラの花弁、スマレ、シソ、 ビーツの香り。ワインはスマートかつコ クのある凝縮した果実味に清涼感が あり滑らかで、洗練されたミネラルと重 心の低い酸、若いタンニンの収斂味が 複雑に合舞う！ |
| 希望小売価格 | 4,350円(税込4,785円) | 希望小売価格 | 4,000円(税込4,400円) | 希望小売価格 | 4,350円(税込4,785円) |
| ちなみに！ | 収穫日はガメイが9月12日。グロロー が9月21日。収量は40hl/ha。2019年 は当たり年！ガメイが遅霜に遭い減収 だったが、グロローは被害なく収量も しっかり取れた！ワイン名は以前所有 していた畑の名前で、すでにグロロー のワインは「グランド・ピエス」で通っ ていたの、名前をそのまま残した！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月27日、30日。2019年は 遅霜の被害により収量は25hl/ha。ブ ドウはオ・ガラルノーの畑から！若樹の ブドウを直接プレスし、そのジュースに 全房の古樹のブドウを漬けて仕込 んだ異色のキュヴェ！ワイン名は、ブ ドウがジュースに浮かぶ状態を「海に 浮かぶ漂流貨物」に例えてFlotsamと 命名した！SO ₂ は無添加！ノンフィル ター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月25日、28日。収量は 30hl/ha。2020年は90%手作業で除 梗したブドウと10%全房のブドウで仕 込み、よりクラシックな味わいに仕上 げた！(前年は50%全房、50%除梗)ワ イン名Galarneauはケベックの伝説で 「太陽」という意味がある！SO ₂ は無 添加！ノンフィルター！ |

マイ&ケンジ・ホジソン (Mai & Kenji Hodgson)

| | | |
|------------------------|------------------------------|--|
| <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Mai et Kenji Hodgson |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ>ベルヴィーニュ・アン・レイオン |
| | AOC | Vin de France |
| | 歴史 | オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、プリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイオンに畑を所有しドメヌをスタートする。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイオン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。 |
| | 畑総面積 | 4 ha |
| 農法 | ビオロジック(2014年カリテフランス認証) | |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 | |
| ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者数人 | |
| 趣味 | 音楽鑑賞 | |
| 生産者のモットー | 「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトすること。 | |



| 60.-6. VdF P'tit Luchini 2016-2018 プティ・ルッチーニ(白) | | 60.-4. VdF Les Aussigouins 2018 レ・ゾシゴアン(白) | | 60.-3. VdF La Grande Piece 2019 ラ・グランド・ピエス(赤) | |
|--|--|---|--|--|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | グロロー80%、ガメイ20% |
| 樹齢 | 61年平均 | 樹齢 | 12年~39年 | 樹齢 | 36年平均 |
| 土壌 | 砂状泥土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 砂状泥土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで2週間 |
| 醱酵 | 自然発酵 2年樽熟を経た2016年のファイアに 2018年のファイアのジュースを加え ファイバータンクで3ヶ月の再発酵 | 醱酵 | 自然発酵で7ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵 ファイバータンクで1ヶ月 |
| 熟成 | 古樽で2年+ファイバータンクで6ヶ月 | 熟成 | 228L、500Lの新樽10%、古樽90% で12ヶ月 | 熟成 | 228Lの古樽70%、 ステンレスタンク30%で6ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | 蟹とグレープフルーツのサラダ、 ツブ貝のアイオリソース、 カサゴのポワレ | マリアーージュ (生産者) | フォアグラのテリーヌ、 舌平目のムニエル、 テッドモウンヌチース | マリアーージュ (生産者) | ウサギのテリーヌ、 ウナギの赤ワイン煮、 仔羊すね肉のトマト煮込み |
| ワインの 飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2021年~2031年 供出温度:16℃ |
| テイステイング コメント | グレープフルーツ、白桃、マスカット、白 いバラ、エシャロット、杉、モミの木の香 り。ワインはビュアかつほんのりとフ ルーティーで、透明感と締めのあるエキ スに洗練されたミネラル、柑橘系の 酸の心地よい苦みがきれいに溶け込 む! | テイステイング コメント | パイナップル、洋ナシのコンポート、 マーマレード、アーモンド、モミの木、ブ リオツシュの香り。ワインは力強く芳醇 で白い果実の厚みとボリュームがあり、 塩気のある凝縮したエキスに滋味豊か なミネラルと強かな酸がきれいに溶け 込む! | テイステイング コメント | グロゼイユ、サワーチェリー、スミレ、赤 いバラ、シソ、白コショウ、オールスパ イスの香り。滑らかかつチャーミングで、 コクのあるジューシーな果実味が染み 入るように優しく、ほんのりスパイシー でキメの細かいタンニンの収斂味が余 韻を優しく引き締める! |
| 希望小売価格 | 3,850円(税込4,235円) | 希望小売価格 | 5,350円(税込5,885円) | 希望小売価格 | 4,350円(税込4,785円) |
| ちなみに! | 2018年の収穫日は9月15日。収量は 30 hL/ha。残糖は1.5g/L。コルクには 2018年と刻印されているが、ファイア の2016年と2018年のアッサンブラ ージュ! 2016年の発酵が長引いたた め、2018年のジュースを同量加えて発 酵を終わらせた! 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Luchini "This Is It"から取った! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は前年同様9月12日と早かつ た。2018年はミルデューの被害により 収量が25hl/ha。ミルデューにより収量 が減った分中身の凝縮したブドウが収 穫できた! 残糖は1.3g/L。Les Aussigouinsはホジソンの白のトップ キュヴェ! ワイン名は畑の区画名! 残 糖は1g/L。SO ₂ 無添加! ノンフィル ター! | ちなみに! | 収穫日はガメイが9月12日。グロロー が9月21日。収量は40hl/ha。2019年 は当たり年! ガメイが遅霜に遭い減収 だったが、グロローは被害なく収量も しっかり取れた! ワイン名は以前所有 していた畑の名前で、すでにグロロー のワインは「グランド・ピエス」で通っ ていたので、名前をそのまま残した! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! |

| ★new★ 60.-8. VdF Flotsam 2019 フロットサム(赤) | | 60.-2. VdF Ô Galarneau 2020 オ・ガラルノー(赤) | |
|---|--|---|---|
| 品種 | カベルネフラン | 品種 | カベルネフラン |
| 樹齢 | 25年～55年 | 樹齢 | 26年～56年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | 若樹のブドウを直接プレスし、そのジュースに全房の古樹のブドウを漬け込みファイバータンクで1ヶ月 | マセラシオン | ファイバータンクで1ヶ月 |
| 醱酵 | 自然酵母で12ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで18ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで6ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | 生ハム・ソーセージ、 アンドウイエットのグリエ、 塩漬け豚バラ肉とレンズ豆の煮込み | マリアーージュ (生産者) | 鹿のパテアンクルート、 ロニョンドウォー 牛ほほ肉の赤ワイン煮 |
| ワインの 飲み頃 | 2021年～2031年 供出温度:16℃ | ワインの 飲み頃 | 2021年～2031年 供出温度:18℃ |
| テイスティング コメント | グリオット、プルーン、メロン、バラの花弁、ピーツ、蕪の甘酢漬、シナモン、タバコの葉の香り。ワインは柔らかくジューシーで、みずみずしく染み入るような優しい果実味があり、キュートで強かな酸と繊細なタンニンの収斂味がきれいに溶け込む！ | テイスティング コメント | カシス、ミュールのジャム、ドライブルーベリー、バラの花弁、スマイル、シソ、ピーツの香り。ワインはスマートかつコクのある凝縮した果実味に清涼感があり滑らかで、洗練されたミネラルと重心の低い酸、若いタンニンの収斂味が複雑に合舞う！ |
| 希望小売価格 | 4,000円(税込4,400円) | 希望小売価格 | 4,350円(税込4,785円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月27日、30日。2019年は遅霜の被害により収量は25hl/ha。ブドウはオ・ガラルノーの畑から！若樹のブドウを直接プレスし、そのジュースに全房の古樹のブドウを漬け込んで仕込んだ異色のキュヴェ！ワイン名は、ブドウがジュースに浮かぶ状態を「海に浮かぶ漂流貨物」に例えてFlotsamと命名した！SO2は無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月25日、28日。収量は30hl/ha。2020年は90%手作業で除梗したブドウと10%全房のブドウで仕込み、よりクラシックな味わいに仕上げた！(前年は50%全房、50%除梗)ワイン名 Galarneauはケベックの仏語で「太陽」という意味がある！SO2は無添加！ノンフィルター！ |

| | | |
|---|------------------------------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Mai et Kenji Hodgson |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン |
| | AOC | Vin de France |
| | 歴史 | オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、プリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。 |
| | 畑総面積 | 4 ha |
| 農法 | ビオロジック(2014年カリテフランス認証) | |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 | |
| ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者数人 | |
| 趣味 | 音楽鑑賞 | |
| 生産者のモットー | 「テロワール、品種、ミレジム、人」をリスペクトすること。 | |



地図提供: フランス食品振興会


| 60.-1. VdF Faia 2018 ファイア(白) | | 60.-4. VdF Les Aussigouins 2017 レ・ゾシゴアン(白) | | 60.-2. VdF Ô Galarneau 2018 オ・ガラルノー(赤) | |
|---------------------------------|---|---|--|---|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネフラン |
| 樹齢 | 34年~104年 | 樹齢 | 11年~38年 | 樹齢 | 24年~54年 |
| 土壌 | 火山岩混じりのシスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | 50%スママセラシオンカルボニック、 50%除梗破碎 ファイバータンクで10日間 |
| 醗酵 | 自然発酵で12ヶ月 | 醗酵 | 自然発酵 新樽5%、228L、500Lの古樽95%2/3、 ファイバータンク1/3で14ヶ月 | 醗酵 | 自然酵母で10ヶ月 |
| 熟成 | 228L、500Lの古樽で14ヶ月 | 熟成 | 14ヶ月の発酵後アッサンブラージュ、そ の後ファイバータンクで4ヶ月 | 熟成 | ファイバータンクで10ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | ホタテとサーモンのテリーヌ、 白身魚と魚介のバナシェ | マリアーージュ (生産者) | ブイヤベース、 ピコドンチーズ | マリアーージュ (生産者) | ビーツのホイール焼き、 ウサギのレバー・バルサミコンソー |
| マリアーージュ (日本向け) | エビの生春巻き | マリアーージュ (日本向け) | サーモンのムニエル マスタード・クリームソース | マリアーージュ (日本向け) | サンマのコンフィ タイム風味 |
| ワインの 飲み頃 | 2020年~2030年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2020年~2030年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2020年~2030年 供出温度:17℃ |
| テイスティング コメント | みかん、白桃、梨のコンポート、西洋菩提樹、フェネル、杉の木、ビートの香り。ワインはピュアかつ滑らかで透明感のあるエキスイに甘みにも似たボリュームと静謐感があり、線の細い強かな酸と繊細で緻密なミネラルを柔らかく包み込む! | テイスティング コメント | グレープフルーツ、洋ナシ、西洋菩提樹、クミン、コーリアンダー、ピスタチオ、パンの耳の香り。ワインは静謐でほのかな甘みにも似たピュアなエキスイが染み入るように優しく、後から骨格のある洗練されたミネラルが余韻に続く! | テイスティング コメント | ミュール、イチジクのジャム、バラの花弁、スミレ、ナツメグ、ビーツ、ゴボウの香り。ワインはスマートで果実味に艶とコクがあり、洗練されたミネラルと強かな酸、若いタンニンの収斂味が複雑に合舞い余韻を上品に締める! |
| 希望小売価格 | 4,500円(税込4,950円) | 希望小売価格 | 5,000円(税込5,500円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込4,070円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月9日、15日。収量はミルデューの影響で前年同様15hl/haと大幅減! ワイン名のFaiaは、Faye d'Anjou村のFayeをラテン語であらわしたもの! 残糖は1g/L。SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月12日と前年よりも3週間早かった。収量は霜の被害がなく40hl/haと久々の大豊作! Les Aussigouinsはホジソンの白のトップキュヴェ! ワイン名は畑の区画名! 残糖は1g/L。SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月20日。収量はミルデューの被害により15hl/haと少ない! 2018年は半分をスママセラシオン、半分を除梗破碎で仕込んでいる!(前年は3区画ある内の2区画をスママセラシオン、1区画を除梗破碎で仕込んだ)。ワイン名Galarneauはケベックの伝説で「太陽」という意味がある! SO ₂ は無添加! ノンフィルター! |

| 60.-3. VdF La Grande Piece 2018 ラ・グランド・ピエス(赤) | | 60.-7. VdF MF Doux Rancio 2016 エム・エフ・ドゥー ランシオ(白甘口) 500mL | |
|--|---|---|--|
| 品種 | グロロー90%、ガメイ10% | 品種 | シュナンブラン |
| 樹齢 | 35年平均 | 樹齢 | 60年平均 |
| 土壌 | 砂状泥土質 | 土壌 | 火山岩混じりのシスト |
| マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで1ヶ月 | マセラシオン | なし |
| 醱酵 | 自然発酵 ファイバータンクで1ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で22ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンク50%、 228Lの古樽50%で12ヶ月 | 熟成 | 228Lの古樽で22ヶ月、 その後真夏の2週間樽を外に出しラン シオのように仕込み、さらに樽をカーヴ に戻し5ヶ月さらに熟成 |
| マリアーージュ (生産者) | ウナギのマトロート、 仔牛のタルタルステーキ | マリアーージュ (生産者) | フォアグラのテリーヌ、 食後酒 |
| マリアーージュ (日本向け) | ナスと挽肉のオープン焼き クミン風味 | マリアーージュ (日本向け) | いちじくのタルト |
| ワインの 飲み頃 | 2020年～2025年 供出温度:15℃ | ワインの 飲み頃 | 2020年～2035年 供出温度:9℃ |
| テイスティング コメント | グロゼイユ、クランベリー、スマレ、バラ の花弁、バジル、シソ、ハイビスカス ティー、白胡椒の香り。ワインはチャー ミングかつみずみずしい果実が艶やか でコクがあり、フレッシュな酸とキメの細 かいタンニンが骨格を引き締める！ | テイスティング コメント | 夕張メロン、ドライアプリコット、レーズ ン、ハチミツ、塩キャラメル、カシュー ナッツ、ピートの香り。ワインはピュアか つフルーティーでねっとり凝縮した上 品な甘さに線の細いシャープな酸と洗 練されたミネラルがきれいに溶け込 む！ |
| 希望小売価格 | 4,000円(税込4,400円) | 希望小売価格 | 5,500円(税込6,050円) |
| ちなみに！ | 収穫日はガメイが8月31日。グロロー が9月17日。収量は30hl/ha。2018年 は、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 大半を占めた！(前年はガメイ30:グロ ロー70だった)。ワイン名は以前所有し ていた畑の名前で、すでにグロローの ワインは「グランド・ピエス」で通ってい たので、名前をそのまま残した！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 2016年のファイアの貴腐の付いたブド ウだけで仕込んだ！約2年続いた発酵 を止めるため、真夏の屋外に2週間樽 を出し、ランシオのように仕込んだ！ま た瓶詰め後もカーヴで1年瓶熟し、再発 酵しないことを確認してからリリース！ ワイン名はMF Doomというケンジの好 きなイギリスのラッパー名Doomと甘 口のDouxを掛けている！残糖は 120g/L。SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ |

VCN° 60

「Version.October-2019」

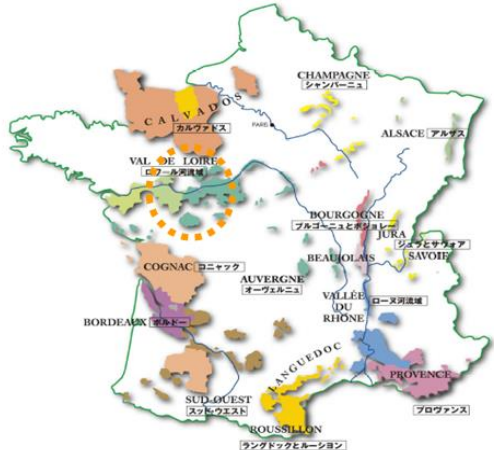

マイ&ケンジ・ホジソン (Mai & Kenji Hodgson)

| | | |
|---|------------------------------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Mai et Kenji Hodgson |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ>ベルヴィーニュ・アン・レイヨン |
| | AOC | Vin de France |
| | 歴史 | オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、プリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。 |
| | 畑総面積 | 4 ha |
| 農法 | ビオロジック(2014年カリテフランス認証) | |
| 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 | |
| ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者数人 | |
| 趣味 | 音楽鑑賞 | |
| 生産者のモットー | 「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトすること。 | |



| 60.-1. VdF Faia 2017 ファイア(白) | | 60.-3. VdF La Grande Piece 2017 ラ・グランド・ピエス(赤) | |
|---------------------------------|---|--|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | グロロー70%、ガメイ30% |
| 樹齢 | 33年~103年 | 樹齢 | 34年平均 |
| 土壌 | 火山岩混じりのシスト | 土壌 | 砂状泥土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間 |
| 醗酵 | 自然発酵で9ヶ月 | 醗酵 | 自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月半 |
| 熟成 | 225L、500Lの古樽で12ヶ月 | 熟成 | 225Lの古樽で7ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | タコのセビーチェ、 鯛の塩釜焼 | マリアーージュ (生産者) | トマトファルシ、 牛肉のプロシェット |
| マリアーージュ (日本向け) | ほうれん草と牡蠣のグラタン | マリアーージュ (日本向け) | 牛胃のトマト煮込み |
| ワインの 飲み頃 | 2019年~2029年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2019年~2024年 供出温度:15℃ |
| テイステイング コメント | 洋ナシ、白桃のコンポート、アンゼリカ、西洋菩提樹、ハチミツ、ラム酒、ピートの香り。ワインはスパイシーで透明感のエキスイにボリュームがあり、滋味豊かでドライなミネラルと伸びのある強かな酸がしわっと口に広がる! | テイステイング コメント | ダークチェリー、グリオット、スミレ、バジル、ハイビスカスティー、白胡椒の香り。ワインはジュースーかつスパイシーで、みずみずしい果実味を骨格のある酸と洗練されたミネラル、キメの細かいタンニンが優しく引き締める! |
| 希望小売価格 | 4,500円(税込4,950円) | 希望小売価格 | 3,850円(税込4,235円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月5日。収量は霜の影響で15hl/haと大幅減! ワイン名のFaiaは、Faye d'Anjou村のFayeをラテン語であらわしたもので、残糖は1g/L以下。SO2無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日はガメイが9月6日。グロローが9月15日。収穫量は30hl/ha。2017年は前年に比べてグロローの比率が20%多い!(前年はガメイ50:グロロー50だった)。ワイン名は以前所有していた畑の名前で、すでにグロローのワインは「グランド・ピエス」で通っていたので、名前をそのまま残した! SO2無添加! ノンフィルター! |

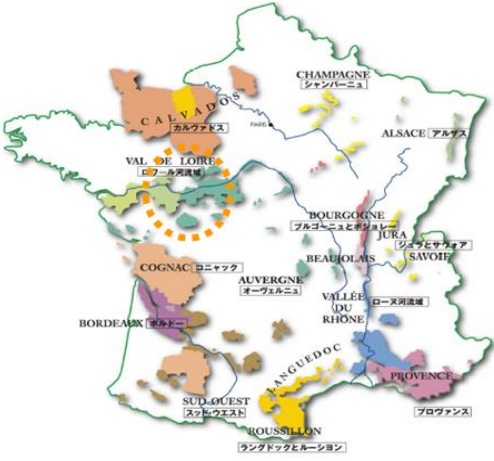

マイ&ケンジ・ホジソン (Mai & Kenji Hodgson)

| | | |
|--|--|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Mai et Kenji Hodgson |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン |
| | AOC | Vin de France |
| | 歴史 | オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。 | |
|  | 畑総面積 | 4 ha |
| | 農法 | ビオロジック(2014年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | 音楽鑑賞 |
| | 生産者のモットー | 「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトすること。 |

| 60.-6. VdF P'tit Luchini 2015-2017 プティ・ルッチーニ(白) | | 60.-4. VdF Les Aussigouins 2016 レ・ゾシゴアン(白) | | 60.-3. VdF La Grande Piece 2016 ラ・グランド・ピエス(赤) | |
|--|---|---|---|--|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | グロロー50%、ガメイ50% |
| 樹齢 | 60年平均 | 樹齢 | 10年~37年 | 樹齢 | 33年平均 |
| 土壌 | 砂状泥土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 砂状泥土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然発酵 ファイバータンクで7ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で13ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵 ファイバータンクで2ヶ月 |
| 熟成 | ファイバータンクで7ヶ月 古樽で2年熟成させたレ・ゾシゴアン2015を20%アッサンブラージュ | 熟成 | 225 L、500 Lの古樽で11ヶ月 ファイバータンクで9ヶ月 | 熟成 | 225 Lの古樽で6ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | イカのボワレ、 リードヴォーのムニエル | マリアージュ (生産者) | コック貝の白ワイン蒸し、 コック・オー・ヴァン | マリアージュ (生産者) | 生ハム、ソーセージ、 ウズラのファルシ |
| マリアージュ (日本向け) | 焼きシェーヴルチーズのサラダ | マリアージュ (日本向け) | ツブ貝と椎茸のエスカルゴ風 | マリアージュ (日本向け) | 鯖のグリル ベーコンのトマトソース |
| ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2028年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2018年~2023年 供出温度:15℃ |
| テイスティング コメント | グレープフルーツ、クエッチ、梨、ミモザ、ユリの花、蜜蝋、ジンジャー、フュメ香、火打石の香り。ワインはピュアかつスモーキーで塩辛さを感じるタイトに凝縮した旨味があり、ほろ苦いミネラルと複雑に合い舞う! | テイスティング コメント | 黄リンゴ、カリン、ニワトコの花、蜜蝋、フュメ香、コーンフレーク、ソーダー水の香り。ワインは端正かつスマートで、ダシのようなピュアな旨味エキスを緻密で鉱物的なミネラルと骨格のある酸が支える! | テイスティング コメント | フランボワーズ、グロゼイユ、ローズマリー、ハイビスカスティー、モミの木、白コショウの香り。ワインは明るくチャーミングで、優しい旨味の溶け込んだ艶やかな果実味と繊細なタンニンとのバランスが絶妙! |
| 希望小売価格 | 3,700円(税込4,070円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,170円) | 希望小売価格 | 3,700円(税込4,070円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月4日、18日。収量は50 hL/ha! コルクには2015年と刻印されているが実際は2017年のワインがメイン! 2016年に新たに手に入れた区画のシュナンが80%、そこにレ・ゾシゴアン2015年が20%アッサンブラージュされている! 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Luchini "This Is It"から取った! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は10月3日。収量は霜とミルデュー、夏の日照りの影響で18 hL/haと大幅減! Les Aussigouinsはホジソンの白のトップキュヴェ! ワイン名は畑の区画名! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日はガメイが9月21日。グロローが10月1日。収穫量は25 hL/ha。2016年はガメイがアッサンブラージュされている! ワイン名は以前所有していた畑の名前で、すでにグロローのワインは「グランド・ピエス」で通っていたので、名前をそのまま残した! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! |

| 60.-2. VdF Galarneau 2016 ガラルノー(赤) | |
|---------------------------------------|---|
| 品種 | カベルネフラン |
| 樹齢 | 22年～52年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | 1/3セミマセラシオンカルボニック 2/3除梗破碎 ファイバータンクで3週間 |
| 醱酵 | 自然酵母で3週間 |
| 熟成 | ファイバータンクで8ヶ月 |
| マリアージュ (生産者) | ウッフムレット、 ウナギのマトロート |
| マリアージュ (日本向け) | ソーセージとレンズ豆の煮込み |
| ワインの 飲み頃 | 2018年～2028年 供出温度:15°C |
| テイステイング コメント | ダークチェリー、ピーツ、スミレ、バラの花弁、山椒、ミスク、お香の香り。ワインはスマートかつほのかに甘みのある果実味がまるやかでコクがあり、繊細なミネラルと柔らかく染み入るようなタンニンがきれいに溶け込む！ |
| 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月17日。収量は霜とミルデュー、夏の日照りの影響で15hL/haと大幅減！3区画あるカベルネのうち2区画は除梗破碎、1区画をスマセラシオンで仕込んでいる！ワイン名前Galarneauはケベックの伝説で「太陽」という意味がある！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ |

マイ&ケンジ・ホジソン (Mai & Kenji Hodgson)

| | | |
|---|----------|--|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Mai et Kenji Hodgson |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン |
| | AOC | Vin de France |
| | 歴史 | オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。 |
| | 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。 |
| | 畑総面積 | 4 ha |
|  | 農法 | ビオロジック(2014年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | 音楽鑑賞 |
| | 生産者のモットー | 「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトすること。 |

| 60.-1. VdF Faia 2015 ファイア(白) | | 60.-2. VdF Galarneau 2015 ガラルノー(赤) | | 60.-3. VdF La Grande Piece 2015 ラ・グランド・ピエス(赤) | |
|---------------------------------|---|---------------------------------------|--|--|---|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | カベルネフラン | 品種 | グロロー |
| 樹齢 | 31年~101年 | 樹齢 | 21年~51年 | 樹齢 | 21年平均 |
| 土壌 | 火山岩混じりのシスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 砂状泥土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | 1/3マセラシオンカルボニック 2/3スミカルボニック ファイバータンクで4週間 | マセラシオン | スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで4週間 |
| 醱酵 | 自然発酵で20ヶ月 | 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で1ヶ月 |
| 熟成 | 225 L、500 Lの古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで8ヶ月 | 熟成 | 50% ファイバータンク 50% 225 Lの古樽で7ヶ月 | 熟成 | 225 Lの古樽で6ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | タラの白子のフリット、 シェーヴルチーズ | マリアーージュ (生産者) | ビーツのローーストスモーク鰻載せ、 アンドウイエットのグリエ | マリアーージュ (生産者) | 牛肉のプロシュット、 カマンベールチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | ホタテのタルタル | マリアーージュ (日本向け) | 豚肉のソテーと 赤玉ねぎの酢漬け | マリアーージュ (日本向け) | ひよこ豆のスパイシーコロッケ |
| ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2032年 供出温度:18℃ | ワインの 飲み頃 | 2017年~2027年 供出温度:18℃ |
| テイステイング コメント | グレープフルーツ、ナシのコンポート、 マーマレード、カシューナッツ、 火打石、磯の香り。ワインはピュア かつ真っすぐでキレがあり、透明 感のあるダンのようなエキスを苦 みのある鉱物的なミネラルと強か な酸が支える！ | テイステイング コメント | グリオット、トライブルーン、ドライ マト、バラの花弁、ローズマリー、 お香、黒コショウの香り。ワインは 芳醇かつピロードのように滑らか で、後からコクのある果実味をキメ の細かいタンニンがじわっと優しく 引き締める！ | テイステイング コメント | ブルーベリー、ダークチェリー、スミ レ、バラの花弁、モミの木、ビャクダ ン、黒コショウの香り。ワインは滑ら かで果実味がしっとり染み入るよう に優しく、繊細なミネラルとキメの細 かいタンニンがきれいに融合する！ |
| 希望小売価格 | 4,350円(税込4,785円) | 希望小売価格 | 3,300円(税込3,630円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) |
| ちなみに！ | 収穫日は9月11日。収量は15 hL/ha！ワイン名のFaiaは、彼ら の住むFaye d'Anjou村のFayeを ラテン語で、あらわしたもの！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は10月1日、2日。収量は 25 hL/ha！ワインの名前 Galarneauはケベックの伝説で「太 陽」という意味がある！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は9月20日。収穫量は40 hL/ha！ワイン名は以前所有してい た畑の名前で、すでにグロローのワ インは「グランド・ピエス」で通って いたので、名前をそのまま残した！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ |

マイ&ケンジ・ホジソン (Mai & Kenji Hodgson)

| | | |
|---|--|---|
|  <p>地図提供: フランス食品振興会</p> | 生産者 | Mai et Kenji Hodgson |
| | 国>地域>村 | フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイオン |
| | AOC | Vin de France |
| | 歴史 | オーナーのケンジ・ホジソンは、カナダ滞在当時はワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マルク・アンジェリのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にロワール地方のベルヴィーニュ・アン・レイオンに畑を所有しドメヌをスタートする。 |
| 気候 | 1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイオン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。 | |
|  | 畑総面積 | 4 ha |
| | 農法 | ビオロジック(2014年カリテフランス認証) |
| | 収穫方法 | 100%手摘み、畑で選果 |
| | ドメヌのスタッフ | 2人、季節労働者数人 |
| | 趣味 | 音楽鑑賞 |
| | 生産者のモットー | 「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトする |

| 60.-1. VdF Faia 2014 ファイア(白) | | 60.-4. VdF Les Aussigouins 2014 レ・ゾシゴアン(白) | | 60.-3. VdF La Grande Pièce 2014 ラ・グランド・ピエス(赤) | |
|---------------------------------|--|---|--|--|--|
| 品種 | シュナンブラン | 品種 | シュナンブラン | 品種 | グロロー |
| 樹齢 | 30年~100年 | 樹齢 | 8年~35年 | 樹齢 | 20年平均 |
| 土壌 | 火山岩混じりのシスト | 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 砂状泥土質 |
| マセラシオン | なし | マセラシオン | なし | マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間 |
| 醱酵 | 自然発酵で7ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で6ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で1ヶ月 |
| 熟成 | 225 L、500 Lの古樽で7ヶ月 | 熟成 | 225 L、500 Lの古樽で10ヶ月 | 熟成 | 225 Lの古樽で6ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | ホワイトアスパラ、 マトウダイのポワレ | マリアーージュ (生産者) | ホウボウのムニエル、 仔牛のブランケット | マリアーージュ (生産者) | ウサギのガランティーヌ、 ブリーチーズ |
| マリアーージュ (日本向け) | 焼きハマグリ | マリアーージュ (日本向け) | シェーヴルチーズと スモークサーモンのサラダ | マリアーージュ (日本向け) | 牛肉のトマトすき焼き |
| ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2026年 供出温度:10℃ | ワインの 飲み頃 | 2016年~2021年 供出温度:16℃ |
| テイasting コメント | 黄桃、洋ナシのコンポート、マスカット、アカシア、火打石の香り。ワインはピュアかつほのかにクリスピーで塩辛いダシのような旨味があり、後からせり上がる鉱物的なミネラルが骨格を支える! | テイasting コメント | パイナップル、カリン、ジンジャー、栗、ヨーグルト、ソーダーの香り。ワインはスマートかつ洗練された旨味エキスが詰まっています、スレンダーな酸と上品に溶け込んだミネラルがきれいに融合する! | テイasting コメント | キンカン、ローズヒップ、ハイビスカス、ジャスミンティー、黒コショウの香り。ワインはピュアでみずみずしく、艶やかな果実味とフレッシュでしなやかな酸、若いタンニンが軽快なハーモニーを奏でる! |
| 希望小売価格 | 4,350円(税込4,785円) | 希望小売価格 | 4,700円(税込5,170円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) |
| ちなみに! | 収穫日は9月29日。収量は20 hL/ha! ワイン名のFaiaは、彼らの住むFaye d'Anjou村のFayeをラテン語にあらわしたもので! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月28日。収量は20 hL/ha! ワインの名前Les Aussigouinsは畑の区画名! SO ₂ 無添加! ノンフィルター! | ちなみに! | 収穫日は9月30日。収穫量は20 hL/ha! ワイン名は以前所有していた畑の名前で、すでにグロローのワインは「グランド・ピエス」で認知されていたため、区画が変わっても名前をそのまま残している。SO ₂ 無添加! ノンフィルター! |

| 60.-2. VdF Galarneau 2014 ガラルノー(赤) | | 60.-5. VdF Canal de Monsieur 2014 カナルド・ムッシュ(赤) | |
|---------------------------------------|---|---|---|
| 品種 | カベルネフラン | 品種 | カベルネフラン |
| 樹齢 | 20年～50年 | 樹齢 | 40年 |
| 土壌 | 粘土質・シスト | 土壌 | 粘土質・シスト |
| マセラシオン | 1/3マセラシオンカルボニック 2/3セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間 | マセラシオン | セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間 |
| 醱酵 | 自然酵母で1ヶ月 | 醱酵 | 自然発酵で1ヶ月 |
| 熟成 | 50%ファイバータンク7ヶ月 50%225 Lの古樽で7ヶ月 | 熟成 | 225 Lの古樽で10ヶ月 |
| マリアーージュ (生産者) | 田舎風パテ、 ボンレヴェックチーズ | マリアーージュ (生産者) | 黒ブーダンのリンゴピュレ添え、 ウナギのマトロート、 ウサギのブルーン煮込み |
| マリアーージュ (日本向け) | ソーセージとレンズ豆の煮込み | マリアーージュ (日本向け) | 仔羊とカブのシチュー |
| ワインの 飲み頃 | 2016年～2026年 供出温度:16°C | ワインの 飲み頃 | 2016年～2026年 供出温度:18°C |
| テイスティング コメント | ミュール、カシスの芽、トマト、バラ、ナツメグ、黒コショウの香り。ワインのトーンは明るくフレッシュで、みずみずしく旨味のある果実味と若いタンニンとのバランスが良く、バラのフレーバーが余韻に抜ける！ | テイスティング コメント | ダークチェリー、グロゼイユ、スミレ、ローズヒップ、白コショウの香り。ワインはしなやかで、旨味の詰まった果実味が滑らかに口に広がり、アフターの優しいタンニンが味わいの輪郭を整える！ |
| 希望小売価格 | 3,300円(税込3,630円) | 希望小売価格 | 3,500円(税込3,850円) |
| ちなみに！ | 収穫日は10月1日、2日。収量は20 hL/ha！ワインの名前Galarneauはケベックの伝説で「太陽」という意味である！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ | ちなみに！ | 収穫日は10月6日。収量は15 hL/ha！ワインの名前Canal de Monsieurはレーヨン川の別名で、畑のすぐ近くをレーヨン川が流れているためこの名前を付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！ |