

## ～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3種類♪

#### VdF ファイア 2015 (白)

2015年は太陽に恵まれた当たり年！だが、出来上がったワインはスレンダーで、しっかりと酸のあるシャープな味わいに仕上がっている！樽での発酵が1年経っても終わらず、樽からファイバートンクに移してさらに8ヶ月熟成を試みた！ファイア特有の凝縮したミネラルは健在で、まだまだ底知れぬエネルギーを秘めている！開けたてはガスと還元香があるので、カラフするのがおススメ♪

#### VdF ガラルノー 2015 (赤)

2015年のカベルネは当たり年！ケンジ曰く、今までのカベルネの中でも1位2位を争う自信作で、熟成により更に美味しくなると期待している！香りは黒い果実が中心。ロワールのカベルネに多いピーマンのような青臭い香りは一切なく、しっかりとブドウが完熟していることを伺わせる！果実味の密度が濃いけど、口当たりとても滑らかで、まるでグランヴァンのボルドーのような高級感がある！開けたては香りが閉じているのでカラフすることをおススメ♪

#### VdF ラ・グランド・ピエス 2015 (赤)

2015年のグロローも当たり年！前年のピュアでみずみずしい味わいから一転、2015年はふくよかで果実味に広がりのある優雅な味わいに仕上がっている！最初開けたてはスミレの香りに混ざってコショウのようなスパイシーな香りが上がるが、しばらくするとブルーベリーやビャクダンのようなオリエンタルな香りが支配する！果実にボリューム感があるがしっとり柔らかく、口の中で優しく溶けていく！ケンジ曰く、このワインのポテンシャルは熟成により開花するので、ぜひ少し寝かせてほしいとのこと。

### ミレジム情報 当主「マイ&ケンジ・ホジソン」のコメント

2015年は、収量にも品質にも恵まれた当たり年！特にシュナンは成熟が早く、収穫は例年よりも2週間早かった。1年を通じて日照量に恵まれ、乾燥がちだった夏も8月の下旬に降った雨でうまく相殺され、最終的にはしっかりと完熟したきれいなブドウの収量することができた！

### 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



写真④ グランドピエス 2015(左), 2016(右)

これはラ・グランド・ピエスをグラスに注いだ写真（写真④）。左が今回リリースされる2015年、そして右が2016年だ。色を見ただけでも2015年が如何に凝縮した年だったかが良くわかる！本当は2016年の赤の方が今香りが開いて飲み頃なので、彼らとしては2016年を先にリリースしたかったが、ストックスペースや資金の関係上2015年を先に出さざるを得なかった。麻衣さんが言うに、2015年の赤はラ・グランド・ピエスもガラルノーも最初の瓶詰後は果実のボリューム感が前面に出た暑い印象のワインだったが、瓶詰して1年がたった今は、果実がうまくこなれて輪郭がスッと整ったスマートなワインに変化したとのこと！これからまだ

まだ熟成による進化が期待できるため、できれば熟成させてから飲んでほしいというのが彼らのアドバイスだ！

これは Rablay sur Layon 村にあるホジソン家に隣接するカーヴの写真(写真②)。70 平米程の空間にタンクや樽、瓶詰に使われる瓶やコルクが置かれている。本来であれば、ここで全ての醸造やワインストックを行いたいところだが、現実にはスペースがギリギリなためなかなか思うように行かないようだ。例えば現在のように 2015 年のレ・ゾシゴアンの発酵がまだ終わらない中で収穫が始まるなどのイレギュラーな事があると、すぐにスペースが足りなくなってしまう、結局、Bellevigne en Layon 村にある以前のカーヴを並行して使わざるを得ないようだ…。



写真② ホジソン家に隣接するカーヴ内部

このカーヴの施設問題は、一から起業したワイン生産者であればほぼ必ず通る道で、かつてはラ・ボエムのパトリック・ブージュも同じ問題を抱え苦労していた。そんな彼も、毎年少しずつ施設を整え、それに比例するようにワインのクオリティーが上がり、今やオーヴェルニュのヴァンナチュールを代表するつくり手にまで成長した！

ホジソンも今は色々と苦労が多いかもしれないが、でも、今回リリースするワインを飲んでも分かるように、光る原石のような期待感があり、これから環境が整うにつれ、ますます美味しく輝く可能性を秘めている！その環境がいち早く整うよう、微力ながら我々もできるだけバックアップして行きたいと思う今日この頃だ！

(2017.6.28&.9.9.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