

～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 プティ・ルッチーニ 2016&2018 (白)

今回のプティ・ルッチーニはファイアの 2016 年と 2018 年のアッサンブラージュ。2016 年のファイアは、樽熟に 2 年の歳月をかけたが、ボラティルが高く味わいが不安定だったので、急遽 2018 年の発酵中のファイアに 2 回に分けて少しずつ加え、ボラティルを希釈することに成功した。ただ、ファイアとしてはミレジムの個性が曖昧という理由から、最終的にプティ・ルッチーニでリリースすることになった。ヴァンクүүлも当初入港したては、まだワインが安定していないと判断し、倉庫でしばらく寝かせることを決定。そして、今回 2 年の瓶熟を経たワインは、入港時には考えられないくらい状態が落ち着き、今やファイアとして貫録をのぞかせる超コストパフォーマンスの高いワインに生まれ変わっている！グレープフルーツのような柑橘系の爽やかさと上品なストラクチャーが絶妙なバランスに収まったワインは、当時の不安定な状態を知る者としてはまさに感動モノ！正直このプティ・ルッチーニは超お買い得だ！

#### VdF レ・ゾシゴアン 2018 (白)

2018 年は、ブドウが早熟の年。ミルデューの影響により早いうちから収量が落ちたため、収穫したブドウは例年以上に中身が凝縮していた。日本に入港したて当初は、味わいが若干不安定だったので、プティ・ルッチーニ同様にいったん日本の倉庫で寝かせることにした。1 年の瓶熟を経て再度試飲をしたところ、不安定要素はほとんど消えていたのでリリースすることに決定。1 年寝かせたことにより、まさに今から飲み頃が始まったような力強さとエネルギーに満ち溢れたワインに生まれ変わった！口に入れた途端に広がる白いフルーツの爆発的な凝縮感と、塩気のある旨味、そして余韻に残る心地よいミネラルの苦みがまるでドラマのストーリーのように喉を通り抜ける！まさに、良い品質のブドウからできたワインは、途中紆余曲折があっても必ず本来の健全なところに落ち着くというヴァンナチュールの本質を体現しているようなスーパーワインだ！

#### VdF オ・ガラルノー 2020 (赤)

2020 年は、夏の水不足によりブドウの糖度はなかなか上がらなかった。だが、しっかりとフェノールが熟すまで収穫を待たせたおかげで、ブドウの凝縮味と飲み心地の良さを兼ね備えたバランスの良いワインが出来上がった。前回は半分除梗、半分全房で仕込んだが、全房のブドウの発酵に難があったので、今回は発酵を健全に終わらせるために 90%のブドウを手で除梗しピジャージュもしっかりと行うクラシックな方法で仕込んだ。ちなみに、ケンジ自身はカベルネフランがしっかりと熟せば、ジューシーに仕込んだフロットサムよりも今回のようなクラシックな方法で仕込んだワインの方が好みだそう。出来上がったワインは、アルコール度数 11.5%とは思えない濃縮したコクがあり、全体がきれいにまとまったスマートな味わいに仕上がっている！しかも果実の凝縮味に隠れてはいるが、柱となるしっかりとした酸があり、熟成すると今とは違う官能的な姿を現しそうなポテンシャルを備えている！今飲んででも十分美味しいが、さらに 5 年くらい熟成させてから飲んでみたいワインだ！

#### VdF ラ・グランド・ピース 2019 (赤)

2019 年は、ラ・グランド・ピースの当たり年！ガメイが遅霜の被害に遭い減収だったが、グロローはほとんど被害がなく、しっかりとフェノールの熟したブドウを収穫できた。この年はブドウの抽出が良く、全房で 2 週間スミマセラシオン・カルボニックを行っているが、色だけ見るとまるで除梗したカベルネフランのように黒々としている。だが、実際の酒質はとても滑らかで果実味があふれんばかりにジューシー！また、コクのある柔らかな果実味に溶け込む滋味豊かなミネラルとキメの細かいタンニンの収斂味も心地よく、グロロー品種の良さが最大限に引き出されている！ちなみに、ホジソン家では最近来客の時に、ヴァンナチュールに慣れている人でもそ

うでない人でもこのラ・グランド・ピエスを出すと 100%満足して帰っていくようだ。それだけ、今飲んで一番安定感のある赤ワインだ！

## VdF フロットサム 2019 (赤)

ホジソンの新キュヴェ Flotsam (フロットサム)。本来はオ・ガラルノーになる予定のワインだったが、2019年はブドウの状態を鑑み、思い切って新しい醸造方法にチャレンジした！この年は、古樹のカベルネフランが遅霜の被害に遭い収量が大きく減ったため、相対的に若樹のカベルネフランの割合が増えてしまった。収穫した若樹のブドウに青さがあり、タンニンが気になったケンジは急遽若樹のブドウのマセラシオンを取りやめ、全てプレスしジュースにした。そして、今回そのジュースに後日収穫した全房の古樹のブドウを漬け込み、マセラシオンとアンフュージョンの中間のような新しい醸しを試みた。1ヶ月後にデキュヴァージュした際、全房のブドウに残っていた 10g/L の糖が気温の低下と同時にスタッグしてしまい、翌春になっても発酵が進まなかったため、2020年の収穫の際、デキュヴァージュした後のグロローのマールを加えて再発酵させ完全発酵に至った。出来上がったワインは、果実味がとてもジューシーで、いつものホジソンのカベルネらしからぬ果実の艶やかさと官能的な危うさを秘めている！そもそも「これがカベルネフラン！？」と驚くほど果実味が明るく、余韻を締める繊細なタンニンの収斂味も心地よい！ちなみに、Flotsam は日本語で「浮き荷、漂流貨物」という意味があり、醸しの時にジュースに浮いている全房のブドウを見てこの名前が思い浮かんだようだ。また、ホジソンのワインとしては例外的なスタイルということで、エチケットは通常のデザインを用いず Flotsam という海にちなんだ色とデザインに変更している。最初で最後になるかもしれないホジソン異色のワインに要注目！

### 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。

2018年は、ミルデューが猛威を振るった年。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。

2019年は、春の遅霜と歴史的な猛暑に見舞われた年だった。冬のスタートは暖かく芽吹きも早かった。4月5日と15日、例年よりも早く芽が出たところには霜が襲った。その後の開花は順調だったが、6月に入りオイディオムが蔓延し始めた。6月と7月の終わりに襲った歴史的な猛暑によりオイディオムは収まったが、8月の初めまで日照りが続き、水不足が心配された。夏の猛暑により一時はブドウの成長にブレーキがかかったが、8月の中旬からは天気が安定し、また収穫前の適度な雨もありブドウは一気に完熟に向かった。

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！

## 「ヨシ」のつ・ぶ・や・き



(写真①) レ・ゾシゴアンの畑のシュナンの収穫風景

2020年9月7日、1日だけホジソンの収穫に強行参加しました♪

これはレ・ゾシゴアンの畑のシュナンの収穫風景を写真。(写真①) 麻衣さんが言うには、2020年は今までで一番ブドウの熟しが早かった年とのこと。ちなみに、最初にスタートしたガメイは、8月28日と初めて8月の収穫を記録したそうだ。そこから1週間開けて9月3日からシュナンの収穫を開始。例年よりも2~3週間早いスタートだ。ホジソンの収穫者は、フィリップ・デルメと共同で管理していて、彼らは一日おきに生産者を変えながら収穫を行っている。収穫者は毎年の方連も多く、フランス中から集まってくる。みんなヴァンナチュール好きで、お金のために作業をして

いるというよりも、ワインが好きで参加しているという温かみが伝わり、一緒に作業をしているだけでも雰囲気良く本当に心地よかった。

これはレ・ゾシゴアンのシュナンの写真。(写真②)

2020年のシュナンは、かつてないほどの豊作ということもあり、完璧な実がたわわに実っていた。ホジソンの収穫の直前にジャン・フォワイヤール、フレデリック・コサールと渡り歩いてきたので、収穫に体が慣れていたこともあり、「ここで本気を見せなきゃ」と張り切ってバチバチブドウを切っていたところ、麻衣さんから手痛い指摘が入った。「今年はブドウの房がたくさん付いていることもあり、未熟なブドウと熟しているブドウが混ざっている。まだ熟していないブドウは後日熟すのを待ち2回目の収穫を行うので、そのまま切らずに残してほしい」と、初っ端からイエローカード…。



(写真②) たわわに実るレ・ゾシゴアンのシュナンの房

確かに、完熟したブドウと未熟なブドウが混ざっていて、未熟なブドウは食べてみるとかなり酸っぱかった。でも実際その差はブドウの見た目では非常に微妙で、私のような素人だと実際に粒を食べてみないと分からないレベル。以降、ブドウの色と味わいを確かめながら慎重に収穫することに徹した。

今回収穫に参加して実感したことは、やはり収穫は生産者にとってワインづくりの縮図であって、それぞれの考えが色濃く出るということだった。例えばジャン・フォワイヤールやフレデリック・コサールの場合、ホジソンと比べ規模が大きいので、収穫はむしろスピードが重要となってくる。その場合、収穫者は未熟なブドウも熟したブドウも選ばずにどんどん収穫していかなければならない。重要なのは、両方のブドウが合わさった時のバランスであって、そのバランスが整うと判断したタイミングが収穫時期になる。だから彼らにとって多少の未熟なブドウが混ざっても、全体の味わいとして酸を補っていればOKであり、むしろ収穫が遅れることでワイン全体のバランスが崩れることを危惧する。つまり、彼らにとって収穫のスタート時期と終わりの時期が最も重要で、そのタイミングに収穫を終わらせるというマクロの視点にこだわる。

一方、ホジソンの場合、規模が小さい分ブドウひとつひとつに目配りができるので、収穫時期をブドウひとつひとつの成熟に合わせて合わせることができる。彼らにとって重要なのはそれぞれのブドウが完熟することで、その点で言えばフレッドやジャンと違いミクロの視点にこだわっているのが、非常に興味深い。



(写真②) 収穫したシュナンをプレスするケンジ

最後に、これは訪問した 2020 年 9 月 7 日に収穫したシュナンをケンジがプレスする写真。(写真③) 例年のシュナンは 20~30hL/ha に収まることが多い中、この年は 40hL/ha 以上収量の取れた当たり年だったようだ。ただ麻衣さん曰く、2020 年は、収量が多い分結果的にいつものボリューム豊かで厚みのあるレ・ゾシゴアンという特徴はなく、アルコールも低めのシャープで酸がキリっとしまったワインに仕上がっているとのこと。しかも今回のレ・ゾシゴアンは、いつもの樽熟ではなく新しく買った 20hL の新品のアルザス産フールドルで仕込んでいる！

ちなみに、2021 年 4 月の訪問で熟成中のワインを試飲した時は、酸とミネラルのキレが鋭くピュリニー・モンラッシェを彷彿させるような印象を受けた！ケンジも 2020 年の白の出来に関しては、大いに手ごたえを感じている様子！個人的にも早く瓶詰めされたワインを飲んでみたい！

(2020.9.7. & 2021.4.9 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