

## McHenry Hohnen マックヘンリーホーネン

ワイナリー紹介

[オーナー：デイヴィッド・ホーネン & マレー・マックヘンリー]

[ワインメーカー：ヤポ・ダリ・カニ]

オーストラリア随一のプレミアムワイン産地として名高い、西オーストラリア州マーガレットリヴァー地区に2004年デイヴィッド・ホーネンとその家族によってマックヘンリー・ホーネン・ヴィンティナーズは設立されました。

創立者であるデイヴィッド・ホーネンはオーストラリアでも有名な「ケープメンテル(マーガレットリヴァー)」を創設し、国際的にオーストラリアワインを知らしめた凄腕醸造家の一人です。さらにニュージーランドを代表する「クラウディベイ」を手掛けるなど、世界的にも有名なカリスマ醸造家です。2003年にこれらの2ワイナリーを手放し、家族と共に新しいワイナリーを立ち上げたのがこのワイナリーであり、その噂は瞬く間に広まり設立されたばかりにもかかわらず、高い評価を得ています。年間生産量は約9,000ケースと少ない為、日本への入荷は限定数量となっています。マックヘンリー・ホーネンのワイン造りへの情熱は、30年以上マーガレットリヴァーでバイオダイナミクス農法を用いて行うブドウ栽培と醸造に反映されています。畑では土壌の健康や樹の活力が最も大切であり、醸造所では添加するものは最小限に抑え、最低限の介在がワインの純粋な個性を造る、というシンプルで伝統的な原理に従っています。



## 2017 Calgardup Brook Chardonnay (カルガダップ ブルック シャルドネ)

産地	:	西オーストラリア州 マーガレットリバー
味わいタイプ	:	辛口
ブドウ品種	:	シャルドネ 100%
樽熟成	:	9ヶ月
アルコール度数	:	13.2%
参考小売価格	:	7,508円(税別)

### ワインの特徴

マーガレットリヴァー地区の南に位置する自社畑のカルガダップヴィンヤードは緩やかな斜面にある北向きの畑で、インド洋から吹く涼しい海風が気温を穏やかにしてくれます。土壌は適度に肥沃なローム層でシャルドネの栽培に適しています。涼しい夜間に手摘みで収穫し、房ごと圧搾された果汁は樽(25% 新樽)に入れて野生酵母で発酵。発酵後、樽は4ヶ月間低温で置かれますが、硫黄処理は行われず自己消化を促しています。その後、2週間に1度バトナージュを行い、部分的なマロラクティック発酵が行われています。12月、澱と共にタンクに移して2ヶ月間静置した後、濾過は行わずにボトリングしています。

### 味わい

2017産はインド洋のすぐ側にあるこの畑の典型となる特徴が表れています。初めにオイスターシェルなど海の香りを感じ、新鮮なネクタリンや梨の繊細なアロマが続きます。ほのかなオーク香とミネラル感、酸味が全体をまとめ上げ、長い余韻が特徴です。極力、人の手による干渉を避け、エレガントなタイプに仕上げられています。ミネラル感のある味わいがこの土地のテロワールを際立たせています。