



McHENRY HOHNEN

MARGARET RIVER

## 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。



## 2021 Rocky Road Rosé (ロッキーロード ロゼ)

産地	:	西オーストラリア州 マーガレットリヴァー
味わいタイプ	:	ミディアムボディ / やや辛口
ブドウ品種	:	シラーズ 100%
樽熟成	:	14ヶ月(1~2年使用のフレンチオーク)
アルコール度数	:	12.7%
参考小売価格	:	3,300円(税別)

### ワインの特徴

2021年のシーズンは冷涼で雨の多い春に始まり、シャルドネなどの一部の品種では結実率が低くなりました。春先に平均以上の降水量を経験したため、病気の圧力を軽減するために、有機的に栽培されたブドウ園で特別な努力が必要でした。春は長く暖かく乾燥した日で夏に変わりましたが、2月と3月に数回の雨が降ったため、キャビエー管理と収穫時の果物の選択に関して、献身的なブドウ園チームに特別な努力が必要でした。すべての白の品種は、エレガントなテクスチャーと繊細な酸のラインと組み合わせられた香りとおロマティックなリフトを示しています。シラーズはマーガレットリバーにある私たちのカルガルドップブルックヴィンヤードから早朝に収穫されました。ゆっくりとプレスしてタンクに入れ、冬の間、細かい澱の上で長時間かけて、ゆっくりと低温で発酵を促進しました。春の出荷に間に合うように9月にボトリングされました。

### 味わい

2021年ヴィンテージのロゼは、素晴らしいフレッシュさと軽快さを兼ね備えたワインでありながら、複雑を兼ね備えた納得のいく仕上がりです。ラズベリー、バラの花びら、赤いチェリーの香りが、シルキーなテクスチャーとバランスのとれた酸味によって引き立てられます。ミディアムボディで軽快な味わいのロッキーロードロゼは、強烈な森のベリーと満足のいくドライなフィニッシュを生み出し、完璧な夏のドリンクです。



ファームストーン株式会社 〒143-0015 東京都大田区大森西5-27-4  
TEL.03-3761-5354 FAX.03-3761-5468