



McHENRY HOHNEN

MARGARET RIVER

McHenry Hohnen マックヘンリーホーネン

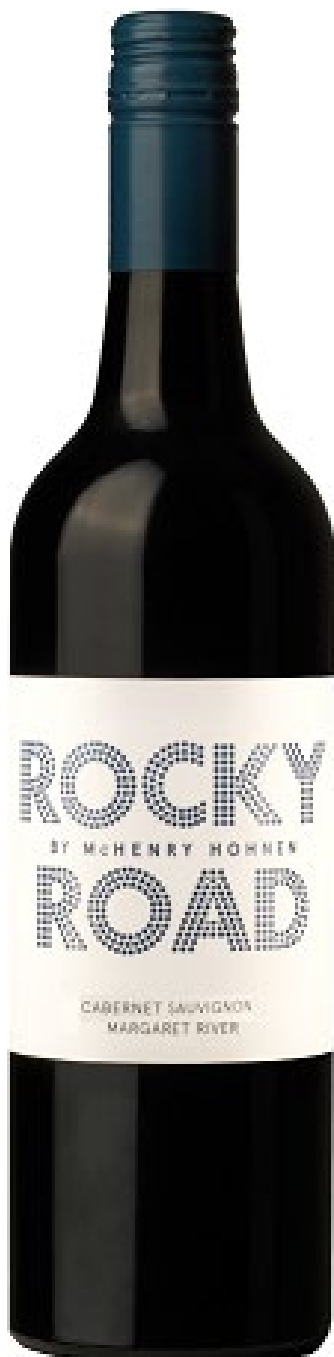
ワイナリー紹介

[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 Cabernet Sauvignon (ロッキーロードカベルネ・ソーヴィニヨン)

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	:	フルボディ
ブドウ品種	:	カベルネ・ソーヴィニヨン
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	:	14.0%
参考小売価格	:	3,308円(税別)

ワインの特徴

2021年のシーズンは、涼しくて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があったため、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管理が必要でした。春は長く暖かく乾燥した日でその後夏に移りましたが、2月と3月に数回の雨が降ったため、キャンピー管理と収穫時の果物の選択に関して、ブドウ園チームにとっては献身的な特別な管理が必要でした。4月9日に収穫が終了し、ヘーゼル・ヴィンヤードのカベルネ・ソーヴィニヨンが早朝に収穫され、カベルネ・ソーヴィニヨンは香りとうえがエレガントなタンニンが特長的で真のボルドースタイルのワインに仕上がっています。

マーガレットリヴァー南部の自社畑(Hazel's Vineyard)から収穫されたブドウは、重力に逆らわずにコンクリートの発酵層(5トン)に移され粒ごと発酵。一部に野生酵母を使い、低めの温度で発酵しています。発酵中は手作業による攪拌と毎日2度のポンピングオーバーを行いながら色素を穏やかに抽出。活力と新鮮さを保つために7日~12日間、果皮と接触させています。発酵後はバスケットプレスで圧搾し、1~2年目のフレンチオークで14ヶ月間熟成しています。

味わい

サクランボ、スマイル、カシスの芳醇な香り。甘酸っぱいリコリス、ブラック・オリーブ、ダーク・チョコレート奥底にあるのは、ほのかな土の香りです。柔らかな森の果実が、カシスと芳醇なタバコの要素に満ちたシルキーな口当たりを構成しています。シルキーな中盤の味わいは、しっかりとしたビロードのようなタンニンと軽い杉のニュアンスによって支えられています。



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