



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：ヤコポ・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。



2023 Rocky Road Chardonnay (ロッキーロード 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(フレンチオーク&大樽)
アルコール度数	:	12.3%
参考小売価格	:	3,500円(税別)

ワインの特徴

マーガレットリバー南部の良質なシャルドネを使用した濁りの白ワイン。朝の涼しい時間帯に収穫され、除梗後、ホールベリーを圧搾。果汁は部分的に沈殿し、複雑さのためにいくつかの固形物が残されます。野生酵母と培養酵母を組み合わせ、オークの大樽と使用した1~2年のバリックで発酵させました。MLFは使用していませんが、テクスチャーとさらなる複雑さを実現するために、ワインを9ヶ月間澱の上にて熟成されます。無濾過無清澄の為、澱を攪拌して濁りでの提供をおすすめします。

味わい

マーガレットリバー シャルドネのすべての特徴がグラスから飛び出します。ネクタリン、ヌガー、オレンジ、プロッサムの香り。味わいは、海を思わせる、わずかな塩味と、上質な酸が特徴。新鮮さと複雑さの両方をもたらします。樽発酵と細かい澱の上での長時間の熟成により、この風味豊かなワインに深みとテクスチャーが与えられ、同時に明るさとフレッシュさが保たれています。



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