

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、最低限の介入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。

2024 Apiary Block Chardonnay (アピアリーブロック 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%
アルコール度数	：	13.5%
参考小売価格	：	5,008円(税別)

ワインの特徴

このワインの名前は、マーガレットリバー南部にあるバイオダイナミック農法で栽培されたヘーゼルヴィンヤードにある蜂の巣に由来しています。「ナチュラルワイン」と呼ばれることもあります。これはワイン造りに関して人工的な操作をしない純粋でピュアなワインという意味です。

マーガレットリヴァー南部にあるバイオダイナミック農法の認証を受けたヘーゼルヴィンヤードのアピアリーブロック地区のブドウを夜間の涼しい時間帯に丁寧に手摘みで収穫。ブドウを厳選し、亜硫酸を添加せずに房ごと700Lのコンクリートエッグタンクに直接プレスしました。果汁は野生酵母により完全なマロラクティック発酵を経て、そのまま澱と一緒に8ヶ月間熟成されました。ワインは移動を極力抑え、瓶詰め前日にワイナリーに移動、SO2添加、清澄、ろ過なしで瓶詰めされました。

2024年のヴィンテージは、マックヘンリー・ホーネンで最も早い収穫開始年として記憶に残りました。冬、十分な降雨があった後、ブドウの木は土壌の優れた水分レベルと春の暖かい気候により、早い時期に健全な樹冠を形成し、早い収穫に繋がりました。夏は降雨量ゼロで、日中の気温は例年より高くなりました。

シャルドネの収穫は非常に短期間で、チームは多忙を極めました。果実の豊かな風味、テクスチャー、豊かさを備えながらもフレッシュさを損なうことなく、そのハイライトとなるヴィンテージです。

味わい

レモンパイ、マンダリンオレンジの皮、白い花を伴う深く複雑なノーズが、白いネクタリンの要素に満ちたフレーバーとともにあります。味わいは、絡み合う風味、蜜蝋のテクスチャー、クリーミーな複雑さで活気に満ちており、魅力的なフェノール類に囲まれ、ワインを長い後味へと導きます。

