

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・ヴィンティナースは設立されました。

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。

2023 Hazel's Vineyard Chardonnay (ヘーゼルズ ヴィンヤード 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%
アルコール度数	：	13.5%
参考小売価格	：	10,000円(税別)

ワインの特徴

2021年にバイオダイナミック農法の認証を取得したヘーゼルズ・ヴィンヤードは、再生型農業と自然システムによる純粋さの追求というコミットメントを反映しています。マーガレットリヴァー南部、ウィッチクリフ近郊に位置するこの畑は、鉄鉱石の砂利質土壌、海からの冷却効果、そしてグラスに広がる独特のエネルギーが特徴です。バイオダイナミック農法の原則に基づいた農法は、果実の生命力をさらに高め、卓越したテクスチャー、活力、そして土地の個性を表現したワインを生み出しています。

2023年はバランスとエレガンスが際立つシーズンでした。雨が多く寒い冬から涼しく乾燥した春へと移り変わり、開花が均一で健全な収穫量となりました。夏は一貫して暖かく乾燥しており、夜は穏やかで、猛暑もありませんでした。昼間の気温差が大きかったため、ゆっくりと均一に熟成が進み、素晴らしいアロマが発達しました。その結果、透明感、フレッシュさ、そして土地の個性を表現したヴィンテージが誕生しました。特にシャルドネのような白ワイン品種において、その力強さが際立っています。

ブドウは手摘みされ、全房圧搾後、固形分を全て含んだ状態でフレンチオークのバリック(新樽約40%)に直接移されました。天然酵母による発酵により、複雑な味わいと土地の個性が際立ちました。澱の攪拌は、風味の発達具合に応じて選択的に行われ、自然な酸味を保つためマロラクティック発酵は行いませんでした。ワインは11月にタンクに移され、2024年1月に瓶詰めされました。

味わい

フリントロック、ピンクグレープフルーツ、そしてほのかな穀物のニュアンスが、白ネクタリン、プルメリア、そして魅惑的なヌガーへと繋がり、重層的で表現力豊かな味わいを生み出します。エレガントでありながら凝縮感のある味わいは、熟した核果と繊細な風味を際立たせ、緻密な酸味が優美に調和しています。フェノールはチョークのような輪郭を描き、印象的な余韻と、まさにその土地ならではの味わいを感じさせます。

