



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年デイヴィット・ホーネンとその家族によってマックヘンリー・ホーネン・ヴィント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。畠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 Shiraz (ロッキーロード シラーズ)

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	:	シラーズ 100%
樽熟成	:	14ヶ月
アルコール度数	:	13.5 %
参考小売価格	:	3,500円(税別)

ワインの特徴

2023年は見事なバランスに恵まれた年で、優雅さと香り高さ、そして長期熟成の可能性を備えたワインが生まれました。寒く湿った冬の後に、冷涼で乾燥した春が訪れ、開花に理想的な条件が整い、健全な収量が確保されました。夏は乾燥したまま推移し、1月までは比較的穏やかな気温が続きました。シーズンを通して温暖で晴天、そして心地よい風に恵まれ、ブドウの樹は熟ストレスを受けることなく成長しました。また、昼夜の寒暖差が安定して続いたことで、非常にアロマティックで、鮮やかな酸を持ち、フェノロジカルな成熟が完璧に達成されたヴィンテージとなりました。

マーガレットリヴァー南部の自社畠(Hazel's Vineyard)から収穫されたブドウは、コンクリートの発酵層(5トン)に移され粒ごと発酵。天然酵母を使い、低めの温度で発酵しています。発酵中は手作業による搅拌と毎日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～14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、フレンチオークで14ヶ月間熟成しています。

味わい

鮮やかで生き生きとした紫色の輝き。

サツマプラムと焙煎した五香粉の誘惑的なアロマが広がり、チェリーや華やかなホワイトペッパーの香りへと続きます。

口当たりは柔らかくジューシーで、熟したマルベリーやモカ、シナモンの風味が豊かに広がります。甘やかな果実味を湛えたこのシラーズは、気前の良さと魅力を感じさせながらも、繊細でシルキーなタンニンの骨格を備えており、優美な熟成を約束します。



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