

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。

2022 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	:	13.0%
参考小売価格	:	10,000円(税別)

ワインの特徴

2022ヴィンテージはゆっくりと忙しくも刺激的な収穫の季節へと移り変わりました。春は涼しく雨が多かったため、ブドウの木の生育が遅れ、収穫開始は遅れる見込みでしたが、夏の期間12月、1月、2月は日中は暖かく、夜は暖かい日差しが降り注ぎ、乾燥して暖かくなりました。シャルドネの収穫量は比較的少なかったため、例年より早く白ワイン品種の熟成となりました。すべての白ワインの品質は素晴らしく、多くのフレーバーと凝縮感がありながら、香りと力強さを保っています。

手摘み、房ごと圧縮し、固形分を含んだまま直接オーク樽に移しました。フランス産オーク樽(新樽約30%)で天然酵母による発酵。風味と部分的なMLFに基づいて自己分解活性を促すバトナージュを行い、このヴィンテージの高い酸とバランスを取りました。12月に澱が残らない状態で樽から取り出され、タンクに移され、2023年2月に瓶詰めされました。

100%ヘーゼルズヴィンヤード。このヴィンヤードは南極海の冷涼な影響と北向きの斜面、そしてたっぷりの日照を兼ね備えています。鉄鉱石砂利ローム。

味わい

マンダリンの皮、白い花、粉っぽい香りが白いネクタリンと魅惑的なヌガーの要素に変わります。火打石のような複雑なこのシャルドネは、果実の凝縮感が強く、穏やかな酸を感じます。持続性、力強さ、構造を備えており、マーガレットリバー南部の砂利の多いブドウ園の特徴を表現しています。

