

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。



2022 Rocky Road Shiraz (ロッキーロード シラズ)

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

2022の春は涼しく雨が多かったものの、12月～2月は日差しが強く、乾燥して暖かく、日中も夜も暖かい日がありました。暖かく乾燥した天候は赤ワインにとって好ましい条件を作り出し、素晴らしいタンニンの熟度、凝縮感、艶やかな色を見せています。

マーガレットリヴァー南部の自社畑(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攪拌と毎日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压榨し、フレンチオークで14ヶ月間熟成しています。

味わい

イチゴとクリーム菓子とともに新鮮なブルーベリーの魅惑的なブークは、チェリーコーラと香りのよい白胡椒のアロマに移り変わります。柔らかくジューシーな味わいには、熟したブルーベリー、プラム、風味豊かな塩漬け肉を感じます。上質で長いタンニンの骨格を備え、優雅に熟成。