



Hogan Wines (Stellenbosch)

ホガン ワインズ (ステレンボッシュ)



詳細・歴史

2014年ヴィンテージが初リリースとなり、すでに各有名ワイン専門紙やジャーナリストに高評価を受けている、ステレンボッシュの新星ワイナリーです。

ワインメーカー、ジョセリン・ホガン・ウィルソン女史は、幼い頃から土に触れて育ち、植物が美しく育つ姿を見るのがとても好きな少女で、将来はボタニスト(植物研究科)になりたいと夢見ていました。16歳の頃、彼女の知り合いでワインに対して情熱的な人が自分のワインづくりを始めたことが刺激となり、彼女自身もワインメーカーを目指すようになりました。

彼女は、その美貌に輝く笑みをたたえながら、静かに、しかし熱く、「私はかつてグラス一杯のワインが、その年の天候のもとブドウがどのように手入れをされて育ってきたのか、そしてその畑の土壌はどのようなものかなど、様々なストーリーを語ってくれることにとっても魅力を感じました。なんて素晴らしいマジックなんでしょう！まさにこれが、私のやりたかったことであり、目指しているところなのです。」と語ってくれます。

経歴

ステレンボッシュ大学で醸造学を修得しましたが、彼女の卒業年はわずか30人という数少ない難関の卒業生として、非常に優秀な成績を修めました。その後7年間、ケープタウンや海外の様々なワイナリーにおいて栽培から醸造までを経験し、遂には「ラブリエステート」で大賞を受賞するまでの腕前になりました。その後、両親のダンスタンとトリッシュ・ホガン夫妻とチームを組み、自身のワイナリーをステレンボッシュのBanhoek Valley／バンフォーク・ヴァレーに設立しました。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71301017	Chenin Blanc シュナン・ブラン	2017	¥4,600



【産地】スワートランド、ユベールスクルーフ
 【区画立地】南東に面し、低い水素イオン指数(pH)の値を示し、より酸性の要素が期待できます。
 【土壌】花崗岩が風化した真砂土(まさつち)
 【樹齢】41年 【収穫】1月末にかけて手摘みにて行う 【収量】わずか2t/1ha
 【全房使用率】100%:ブドウを低温(8°C)にて一晩寝かせ、手作業で選別し、優しく全房プレス、無添加
 【醸造】フレンチオーク樽(225L、300L)にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】100%
 【熟成】細かい澱とともに年末まで(約8カ月)
 【醸造について】自然な酸を残す事はこのワインを作る上で大事なキー・ポイントの一つである為、一切酸の添加は行いません。この土地の特有の個性とヴィンテージの特徴を最大限に引き出すために、最低限の人為的介入に留めてワインを作ります。
 【テイastingノート】洋ナシ、リンゴの凝縮した風味に、生姜やスパイスのニュアンスも感じられます。複雑で深みのある味わいと、フレッシュさが印象的です。
 リリース時から楽しみ、6年目までが飲み頃です。
 アルコール度数:13.0%

JAN 0700083090973

71320117	Divergent ダイバージェント	2017	¥4,800
----------	-----------------------	------	--------



【品種】①カリニャン34% 産地:ウェリントン 灌漑なし 樹齢14年 収穫:1月末
 ②サンソー33% 産地:ヘルダーバーグ 灌漑なし 樹齢42年 収穫:2月中旬
 ③カベルネ・ソーヴィニオン33% 産地:ステレンボッシュ 樹齢18年 棚仕立て 収穫:3月中旬
 【全房使用率】サンソーのみ30%全房使用:そのほかは全て除梗
 【発酵】品種ごとに、野生酵母による自然発酵しプレス
 【熟成】品種ごとに、フレンチオーク樽(225L)にて翌年6月まで約12カ月寝かせ澱引きし、更に6か月
 【アロマ】チェリーとプラムのチャーミングなアロマに、花やスパイスのニュアンスも感じられ、フレッシュ
 【味わい】心地よいテクスチャーと爽やかな酸、柔らかいタンニンが舌の上に広がります。
 繊細で表現力豊かな、素晴らしくピュアなワインです。
 アルコール度数:14.0%

JAN 700083442932