



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のステレンボッシュの新星ワイナリーで、気鋭の女性醸造家、ジョセリン・ホガン・ウィルソン女史により、滋味溢れ、食事に寄り添うワインが生み出されています。

既にTim Atkin Special Report で4級に格付けされており、様々なワイン専門紙や各国ジャーナリストからも高評価を受けています。

彼女は幼い頃から土に触れて育ち、植物が美しく育っていく姿を見るのがとても好きな少女でした。将来はボタニスト(植物研究者)になりたいと夢見ていた16歳の頃、ワインに対する情熱に溢れた知人が自身でワイン造りを始めたことが刺激となり、彼女もワインメーカーを目指すようになり、ステレンボッシュ大学で醸造学を学びました。彼女の学年は卒業生がわずか30人しかいないという難関の年に当たりましたが、彼女は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と醸造の修業を行い、遂に『ラ・プリエステート』に従事している際に大賞を受賞するまでの腕前になりました。その後、両親とチームを組み、自身のワイナリーをステレンボッシュのBanhoek Valley / バンフック・ヴァレーに設立しました。

彼女は特に念入りな畑作業を要する低収量の古樹に焦点を当て、栽培家と密接に連携しながら、それぞれの畑のテロワールを最大限にグラスに反映させるべく、醸造においては極限まで人的介入と添加物を控え、滋味溢れるワイン造りを行っています。「大学生だった頃、ある醸造家が1杯のグラスワインを片手に、目まぐるしく変わる天候に左右されながらブドウ樹がどのように手入れをされて育ったのか、畑の土壌はどのようなものだったのか、自分たち醸造家はどのように愛情をかけて醸したのかなど、様々なストーリーを語ってくれた時、私はワインとはなんて素敵な魔法の飲み物なのだろう!と思ひ、これが私のやりたかったこと、追求したいことだと確信したのです。今もその時の思いのまま、仲間たちとワイン造りをしています。」と、彼女はその美貌に輝く笑みをたたえながら、熱く語ってくれました。

醸造

【収穫】数日間に渡り3~4日間に分け、いずれも涼しい時間帯に慎重に手摘みにて行います。 【全房使用率】100%

【醸造】厳選したメーカーのオーク樽を用いて、極力人的介入を行わず自然発酵を行い、キュヴェごとにきめ細かく熟成期間を調整します。

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税別)
71303119	The Galvanised Chardonnay ザ・ガルヴァナイズド・シャルドネ	2019	¥5,200
	<p>【キュヴェ名】「The Galvanised」とはジョセリンが大ファンだというイギリスのテクノ系ユニット、ケミカル・ブラザーズの大ヒット曲「Galvanise」に由来し、「生き生きとした」というニュアンスを持つ言葉です。</p> <p>【産地】シャルドネ100% 【W.O.】Cape Coast</p> <p>【産地】《54%》Kaaimansgat / カイマンスハット(エランズクローフ) 《23%》ヘルダーバーグ(ステレンボッシュ) 《23%》バヌック(ステレンボッシュ) / 『サマーコート・ファーム』 / 豊かな粘土質 / 植樹:2004年</p> <p>【2019年】乾燥して収穫期は涼しかったため果粒が小さく凝縮したブドウが実りました。 【全房使用率】100%</p> <p>【醸造】収穫後一晩10℃の収納室にて寝かせたあと、フレンチオーク古樽にて自然発酵 【マロラクティック発酵】100%</p> <p>【熟成】フレンチオーク古樽にて、極力バトナージュは行わず、11カ月間</p> <p>【テイastingノート】アロマにはふんわりとしたマンダリンオレンジのような柑橘系やメロン、パパイヤなどのフルーツの香りに加えて、ナツメグやアーモンド、バルマ産の生ハムなどのニュアンスが感じられ非常に複雑で魅力的です。優しく丸みのある口当たりで、果実の凝縮感とグレープフルーツを思わせる軽やかで綺麗な伸びる酸が印象的で、アフターに感じる僅かな塩味やほのかに甘みを伴うバターニュアンスが繊細な澱由来のクリーミーさとミネラル感と美しく溶け合い、エレガントな余韻へと続きます。鶏のから揚げや天ぷらなども合うでしょう。</p> <p>【評価】Tim Atkin SA Special report / 89pt Platter's Wine Guide / 93 points (4.5 stars)</p> <p>【アルコール度数】12.0%</p>		
JAN 0781718397506			
71301019	Chenin Blanc シュナン・ブラン	2019	¥5,200
	<p>【品種】シュナン・ブラン 100%</p> <p>【W.O.】Swartland 【産地】スワートランド、Joubertsklouf / ユベールスクローフ</p> <p>【区画立地】南東に面し、pH3.20 (酸性)の隣り合った2つの区画 【土壌】花崗岩が風化した真砂土(まさつち)</p> <p>【樹齢】1977年、1987年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)</p> <p>【収穫】2月初旬に10日間の間に3回に分けて手摘みにて行う 【収量】わずか11hl/1ha 【全房使用率】100%</p> <p>【醸造】ブドウを低温(8℃)にて一晩寝かせ、選別・プレス後、フレンチオーク樽(225L、300L)にて自然発酵</p> <p>【マロラクティック発酵】100% 【熟成】4年使用のオーク樽を用いてシュールリーにて11カ月間</p> <p>【テイastingノート】アロマにはフレッシュなレモンや白桃、火入れしてシロップ漬けにした洋ナシ、プリオッシュやクロワッサン、生姜、フェネルなどの数種類のハーブ、緑茶、塩をまぶしたアーモンド、僅かに鉱物的なニュアンスが感じられ、各要素はピュアでありながらもアロマは非常に複雑に重なり合っています。アタックはピュアで透明感があり、フローラルでほのかにスパイシーな風味が鼻腔を抜け、滑らかな口当たりでしっかりとした骨格が感じられ、ミネラル感と美しい酸、クリーミーなテクスチャーの後に僅かな塩味が続き、複雑で深みのある豊かな余韻へと誘(いざな)われます。</p> <p>【評価】Tim Atkin SA Special report / 93pt Platter's Wine Guide / 4.5 stars</p> <p>【アルコール度数】12.5%</p>		
JAN 0700083090973			

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税別)
71305119	The Lift Flored Chenin Blanc ザ・リフト・フロールド・シュナン・ブラン	NV	¥5,200



【キュヴェ】ジョセリンがスペインのアンダルシア地方を訪れた時にシェリー酒、特にフィノやマンサニーリャを好みだと思ったのですが、当地の白ワインにインスピレーションを受け、彼女にとって大切なシュナン・ブランを用いて造ることにチャレンジしています。約半分のワインをフロール(産膜酵母)と共にソラシステムで長期熟成させて造り上げた大変ユニークなキュヴェです。フロールのおかげで酸と糖度とアルコール度数が下がり、独特のニュアンスを纏っています。今ヴィンテージが初めてのチャレンジで、2018年、2019年、2020年をブレンドしたマルチビンテージです。

【品種】シュナン・ブラン 100%

【W.O.】Swartland

【醸造】自然発酵終了後に、約半分はオーク樽にてフロール(産膜酵母)の下、状態を細かく管理しながら8~32カ月間、ソラシステムにて熟成

【テイastingノート】まずミネラルに富む芳醇な仕上がりと言えます。フロール由来のアロマは決して強すぎず、ほのかなミネラル香、グリーンオリーブやアーモンド、熟した核果のフルーツの香りが優しく広がります。口に含むと美しいミネラルと凝縮感が印象的で、丸みのある酸が果実味を支えています。塩漬けしたレモン、カシューナッツ、やわらかい塩味が口中で美しいハーモニーを奏で、初めてウニを食べた時に驚いてハマってしまうような、珍しさを感じさせる旨味が口中いっぱい広がります。時間と共に変化しながらトリュフやサフラン、シワズリなニュアンスの風味が鼻腔を抜け、料理のインスピレーションを掻き立ててくれます。食材を生かした和食や鮭と合わせても大変面白いマリージュを見せてくれるでしょう。

【アルコール度数】12.0%

JAN 0781718702003

71323119	Mirror for the Sun Cabernet Franc ミラー・フォー・ザ・サン カベルネ・フラン	2019	¥5,800
----------	--	------	--------



【品種】カベルネ・フラン 100%

【キュヴェ名】「Mirror for the Sun」とはジョセリンが大ファンだというレッド・ホット・チリ・ペッパーズの代表作のひとつであるメロウな曲「Road Trippin'」の歌詞「Just a mirror for the sun」から引用されています。一日の終わりに疲れを癒してくれるようなメロディーとワインのイメージを重ね合わせて名付けられています。

【W.O.】Stellenboch 【産地】ヘルダーバーク(ステレンボッシュ)

【区画立地】海からわずか2kmの距離にあり、暑い夏には冷たい海風の恩恵を受けます。
※『ル・リッシュ』で紹介された畑です。

【土壌】さらさらとした風化した花崗岩 【植樹】2009年 【収穫】手摘み(2019年3月5日)

【全房使用率】0%(除梗100%)

【醸造】低温で一晩寝かせた後、開放式タンクを用い、パンチングダウンは優しく1日2回までに抑え、野生酵母による自然発酵【マロラクティック発酵】100%

【熟成】フランソワ・フレール社製のフレンチオーク樽(225L)使用

【テイastingノート】アロマは華やかながら繊細で、赤い果実やスマイルの花、食欲をそそるローズマリーなどのハーブ、僅かに鉛筆の芯のニュアンスやエレガントな茶葉のアロマが感じられます。主張すぎないエレガントな果実味はフレッシュさと力強さを兼ね備えており、タンニンも細かく緻密で、ほのかな塩味が大海の穏やかな波に揺られているような雄大さを醸し出して、非常にバランスの取れた仕上がりです。カジキマグロや鹿などのジビエなどにとても良く合うでしょう。

【評価】Tim Atkin SA Special report / 93pt Platter's Wine Guide / 93 points (4.5 stars)

【アルコール度数】14.0% ◆無濾過

JAN 0781718397490

71320118	Divergent ダイバージェント	2018	¥4,800
----------	-----------------------	------	--------



【品種】①カリニャン 34% 《産地》ウエリントン 《植樹》2003年 《収穫》1月末
②サンソー 34% 《産地》ヘルダーバーク 《樹齢》1975年 《収穫》2月中旬
③カベルネ・ソーヴィニヨン 32% 《産地》ポルガドラーイ(ステレンボッシュ) 《植樹》1999年 《収穫》3月中旬

【W.O.】Coastal Region 【土壌】風化した花崗岩、コーヒークリップ、オークリーフ

【全房使用率】カリニャン/0%(除梗100%) サンソー/30% カベルネ・ソーヴィニヨン/100%(除梗100%)

【発酵】品種ごとに分け、野生酵母による自然発酵しプレス

【熟成】品種ごとに分け、フレンチオーク樽(225L)にて12カ月間寝かせ、澱引き&ブレンドし、更に4か月間樽熟成

【テイastingノート】チャーミングなサクランボ、レッドチェリー、カラント、プラムなどの果実香と、カシスリキュールや様々な花、スターアニスなどの鮮やかなスパイスの香りがグラスから溢れます。口に含むとフレッシュな果実味と滑らかなタンニンが心地よいテクスチャーを成し、エレガントな酸を伴う表現力豊かな余韻へと導かれます。美しい酸と凝縮した果実味、そして力強さを湛えており、長期熟成が期待できます。鹿肉や牛肉、レバノン料理などの中東料理などに合うでしょう。

【評価】Tim Atkin SA Special report / 92pt Platter's Wine Guide / 94 points (4.5 stars)

【アルコール度数】13.5%

JAN 0700083442932