



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新星ワイナリーですが、すでに様々な有名ワイン専門紙やジャーナリストから高評価を受けており、ステレンボッシュにおける大注目株です。ワインメーカーのジョセリン・ホガン・ウィルソン女史は幼い頃から土に触れて育ち、植物が美しく育っていく姿を見るのがとても好きな少女だったといいます。将来はボタニスト(植物研究科)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ました。「私は大学生だったころ、グラス一杯のワインが、ブドウが目まぐるしく変わる天候に左右されながらどのように手入れをされて育ってきたのか、その畑の土壌はどのようなものだったのか、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ることにとっても魅力を感じました。ワインはなんて素敵なマジックなんだろう！と感じ、まさにこれが私のやりたかったことであり、追求したいことだと気づかされたのです。そして今、その思いを胸に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、静かに、しかし熱く語ってくれました。

彼女は特に念入りな畑作業を要するような収量の低い古木に焦点を当て、栽培家と密接に連携し、それぞれのブドウ畑のニュアンス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の人的介入と添加物を控え、滋味あふれるワイン造りを行っています。



経歴

ジョスリンはステレンボッシュ大学で醸造学を修得しましたが、彼女の卒業した年は卒業生がわずか30人しかいないという難関の学年に当たり、彼女はその数少ない卒業生の中で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『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
71301018	Chenin Blanc シュナン・ブラン	2018	¥4,600



【品種】シュナン・ブラン 100%
 【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、pH3.20 (酸性)
 【土壌】花崗岩が風化した真砂土(まさつち) 【樹齢】43年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
 【収穫】1月末に手摘みにて行う 【収量】わずか11hl/1ha 【全房使用率】100%
 【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
 【熟成】シュールリーにて8カ月間 【マロラクティック発酵】100%
 【テイastingノート】フレッシュなレモンや白桃、洋ナシ、リンゴなど凝縮した果実香に、生姜やジャスミン、スパイスなどのニュアンスも感じられ、アロマが非常に華やかです。アタックのフレッシュな果実味が印象的で、美しい酸とクリーミーなテクスチャーの後に僅かな塩味が続き、深みのある豊かな余韻へと誘われます。
 【アルコール度数】13.5%

JAN 0700083090973

71303118	The Galvanised Chardonnay ザ・ガルヴァナイズド・シャルドネ	2018	¥4,800
----------	---	------	--------



【産地】シャルドネ 100%
 【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。
 【産地】①ポルカドラーイ ②バンフック ③エランズクルーフ(標高700m) 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
 【全房使用率】100%
 【醸造】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%
 【熟成】フレンチオーク古樽使用
 【テイastingノート】アロマにはレモンの皮や核果の果実、アーモンドやほのかなヴァニラ香があり、非常に複雑で魅力的です。果実味の凝縮感と美しい酸味のシルエットが感じられ、僅かな塩味とオーク樽のニュアンスを伴うエレガントな余韻が長く続きます。
 【アルコール度数】12.5%

JAN 0781718397506

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

71320118

Divergent

ダイバージェント

2018

¥4,800



【品種】①カリニャン 34% 産地:ウェリントン 樹齢15年 収穫:1月末
 ②サンソー 34% 産地:ヘルダーバーグ 樹齢43年 収穫:2月中旬
 ③カベルネ・ソーヴィニヨン 32% 産地:ステレンボッシュのポルカドラーイ 標高300m 樹齢19年 収穫:3月中旬
 【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】サンソーのみ全房使用30%、カリニャンとカベルネ・ソーヴィニヨンは100%除梗
 【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】チャーミングなレッドチェリー、カアント、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。美しいバランスのミディアムボディ。
 【アルコール度数】13.5%

JAN 0700083442932

71323118

Mirror for the Sun Cabernet Franc

ミラー・フォー・ザ・サン カベルネ・フラン

2018

¥5,000



【品種】カベルネ・フラン 100%
 【キューヴェ名】「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。
 【産地】ステレンボッシュのヘルダーバーグ
 【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。
 【土壌】花崗岩 【樹齢】9年 【収穫】2月末に手摘みにて行う
 【全房使用率】0%(除梗100%)
 【醸造】低温(10℃)にて一晩寝かせ、開放式タンクにて、パンチングダウンは1日2回までに抑え自然発酵
 【マロラクティック発酵】100%
 【熟成】フランソワ・フレール社製と、ダルゴー & ジャグレ社製の2種類のフレンチオーク樽使用
 【テイastingノート】アロマは華やかながら繊細で、赤い果実やスミレの花、フレッシュなハーブ、僅かに鉛筆の芯のニュアンスが感じられます。主張しすぎないエレガントな果実味と、細かく精緻なタンニンが美しいバランスを成す、ややライトボディの赤ワインです。
 【アルコール度数】14.0%

JAN 0781718397490

"For us, making wine right now in South Africa, is about being part of a revolution that is changing the ideals of winemaking."

