



HODDLES CREEK ESTATE / ホドルスクリーク エステート
Yarra Valley, Victoria State
1997年設立 年産 15,000 ケース
Owner Winemaker : Franco D'Anna / フランコ・ダナ

ヴィンヤードはヴィクトリア州アッパー ヤラ・ヴァレー、起伏の激しい丘陵地沿いのホドルスクリークに位置します。1963年よりワイン商を営んできたフランコの周りにはワインが溢れおり、ワインに囲まれて育ったと彼は述べています。実家のワイン商で仕入担当をしながらメルボルン大学で商業学修士をとったフランコでしたが、ワイン造りの夢は断ち難く、チャーチルズ・スチュアート大学に再入学、栽培学を修め97年にこの地に、彼が愛するワインを造るべく植樹を開始しました。その後2000～2002年にはMount MaryのMario MarsonやRed EdgeのPeter Dredgeで、また2006年にはブルゴーニュで研鑽を積むなど、ワインのブラッシュアップに余念がありません。2004年にはO3Hoddles Cheek Chardonnayがヴィクトリアン ウィンショーで2つのトロフィーを獲得し、その存在を知らしめると、その後毎年のようにワインショーでHoddlesの名前を聞くようになりました。2009年よりオーストラリアのフラッグシップ、カンタス航空のファーストクラス、ビジネスクラスの両ラウンジで供されています。”Less is More” 彼のワイン造りはこの一言に集約されます。人為的な技術を、極力加えることなく栽培、醸造された彼のワインは、テロワールを忠実に表現し、飲み手にまだ見ぬHoddles Cheekを想起させるに違いありません。ベスト バリュー ワイナリー オブ ザ イヤー2015を受賞。

WickhamsRoad Yarra Valley Chardonnay 2020

ウィッカムズロード ヤラヴァレー シャルドネ 2020



Varietal : シャルドネ100%
(契約農園産、全て手摘みで収穫。) 10°Cで温度管理されワイナリーに運ばれます。

Alc : 13.0%

Closure : スクリューキャップ
HODDLES CREEKのセカンドレンジ。

全て除梗。野生酵母で醸酵を始め、後に培養酵母を使用し小樽で醸酵。シュールリーで約8ヶ月間熟成されます。はっきりしたグレープフルーツの苦味、溢れんばかりのシトラス。スパイシーなオーク。

Price : 2,300円

WickhamsRoad Gippsland Pinot Noir 2020

ウィッカムズロード ギップスランド ピノ・ノワール 2020



Varietal : ピノ・ノワール100%
(契約農園産、全て手摘みで収穫。) 10°Cで温度管理されワイナリーに運ばれます。

Alc : 12.8%

Closure : スクリューキャップ
HODDLES CREEKのセカンドレンジ。

ブドウを破碎前に全て除梗し、圧搾せずステンレスタンクへ。野生酵母による醸酵が起こる前の2・3日間浸漬させ醸酵後2週間スキンコンタクト。その後フレンチオーク(1年、2年樽)へと優しくプレスされマロラクティック醸酵および8ヶ月間熟成後、清澄と濾過はせずに瓶詰。

Price : 2,300円

Yarra Valley Chardonnay 2019

ヤラ・ヴァレー シャルドネ 2019



Varietal : シャルドネ100%
(自社農園産、全て手摘みで収穫)

Alc : 13.2%

Closure : スクリューキャップ

涼しい早朝に手摘みで収穫されたブドウは全て除梗、軽く破碎しプレスへ。区画やクローン毎に全13キュヴェで仕込む。全て野生酵母により醸酵がスタート、一部はその後培養酵母を使用。小樽で醸酵され、シュールリーで11ヶ月間熟成されます。バトナージュは2週間に1度。アッサンブランジュ、フィルタリング・清澄されボトリング。

Price : 2,800円

Yarra Valley Pinot Noir 2019

ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール 2019



Varietal : ピノ・ノワール100%
(自社農園産、全て手摘みで収穫)

Alc : 13.2%

Closure : スクリューキャップ

涼しい早朝に手摘みで収穫。ブドウを破碎せずに全て除梗され、部分的に4.5日間低温で浸漬、その他はすぐに醸酵をはじめる。キュヴェごとに野生酵母と培養酵母により醸酵。その後優しくプレスされ新樽(30%)、1年樽(30%)、2～3年樽で11ヶ月間樽熟成させてからボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price : 2,800円

Yarra Valley Pinot Blanc 2019

ヤラ・ヴァレー ピノ・ブラン 2019



Varietal : ピノ・ブラン100%
(自社農園産、全て手摘みで収穫)

Alc : 12.5%

Closure : スクリューキャップ

ブドウは全て手摘みで選果・除梗され、優しくプレス（ピノ・ブランは収穫の時点ではフェノールが強い）。ステンレスタンクで5日間自然に落ち着かせ野生酵母による醸酵。その後は基本的にワイン自身の力が辿るプロセスを尊重。良質な澱と共に6ヶ月熟成、ごく軽いフィルタリングをかけてボトリング。酸化防止剤以外の添加物は使用していない。

Price : 2,800円

Yarra Valley Pinot Gris 2020

ヤラ・ヴァレー ピノ・グリ 2020



Varietal : ピノ・グリ100%
(自社農園産、全て手摘みで収穫)

Alc : 12.5%

Closure : スクリューキャップ

ホドルスクリークにおいて異色のワイン。全体の90%は手摘みされたブドウを全房のまま容器で足によって漬しきンコンタクト（SO2は無添加）、温度を下げ野生酵母による醸酵をまち古樽へプレス。残りは手摘み後すぐに除梗し圧搾せずに3トンのタンクへ移し24時間浸漬。野生酵母による醸酵が始まりおよそ7日間のスキンコンタクトと赤ワインのコンセプトで醸しています。

Price : 2,800円

1er Yarra Valley Chardonnay 2018 残り僅か

ブルミエ ヤラ・ヴァレー シャルドネ 2018



Varietal : シャルドネ 100%
(自社農園の中でも標高が高く東向きの斜面。手摘みで収穫)。

Alc : 13.2%

Closure : スクリューキャップ

涼しい早朝に手摘みで収穫、ブドウを丁寧に除梗。ステンレスタンクへとプレスされ、野生酵母による醸酵。228Lのフレンチオークへ移されショールリーで12ヶ月間熟成（新樽35%）。さらにステンレスタンクで6ヶ月熟成。補酸などはされず、フィルタリングおよび清澄剤も使わずに少量の酸化防止剤と共にボトリング。

Price : 5,000円

1er Yarra Valley Pinot Noir 2019 残り僅か

ブルミエ ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール 2019



Varietal : ピノ・ノワール100%
(ワイナリーの裏に当たる自社農園の上部西向きの斜面。全て手摘みで収穫)

Alc : 13.2%

Closure : スクリューキャップ

「薰り高く、ストラクチャーに優れたクラシカルで長熟向きのVT」となった2019。丘の上部に位置する優れた日照条件の区画から。一部全房醸酵（20-25%）。ステンレスタンクで醸酵され、主にサイズの大きいフードル樽にて熟成。その後228Lのフレンチオークでさらに4ヶ月熟成。タンク内で落ち着かせ、少量の酸化防止剤と共にボトリング。ノンフィルター、清澄剤不使用。

Price : 5,000円

残り僅か

1er Yarra Valley Pinot Blanc 2011

ブルミエ ヤラ・ヴァレー ピノ・ブラン 2011



Varietal : ピノ・ブラン100%
(ワイナリーの裏に当たる自社農園の上部西向きの斜面。全て手摘みで収穫)

Alc : 12.0%

Closure : スクリューキャップ

除梗。ステンレスタンクで醸酵後、6ヶ月間熟成。ミネラル感あふれるエキゾティックなピノ・ブラン。

Price : 4,200円