



HODDLES CREEK ESTATE / ホドルスクリーク エステート

1997年設立 Yarra Valley, Victoria

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ており、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年にはブルゴニーで研鑽を積むなど、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 ワインショーで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 バリュエー ワイナリー オブ ザ イヤー2015を受賞。



Wickhams Road Yea Valley Riesling 2022

ウィッカムズロード イア・ヴァレー リースリング 2022

Varietal : リースリング100%
Alc : 11.5%
Closure : スクリューキャップ

イア・ヴァレー内樹齢約20年の畑からのリースリング。涼しい早朝に収穫され、ステンレス容器に入れ足で踏まれた後、12時間のスキン・コンタクト。その後澱引きされステンレスタンクにて醗酵。醗酵完了後古樽で9月まで熟成（バトナージュあり）。ごく軽いフィルタリングをしてボトリング。

Price : 2,800円



Wickhams Road Gippsland PN 2023

ウィッカムズロード ギップスランド ピノ・ノワール 2023

Varietal : ピノ・ノワール100%
Alc : 12.8%
Closure : スクリューキャップ

ギップスランドにホドルスクリークが所有する畑からのピノ・ノワール。収穫されたブドウを傷つけないよう除梗し、約25日間の果皮浸漬。野生酵母による自然醗酵と培養酵母の併用。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醗酵および8ヶ月間熟成後、清澄と濾過はせずに瓶詰される。少量の酸化防止剤以外の添加物は不使用。

Price : 2,800円



Wickhams Road King Valley Pinot Gris 23

ウィッカムズロード キング・ヴァレー ピノ・グリ 2023

Varietal : ピノ・グリ100%
Alc : 12.5%
Closure : スクリューキャップ

ウィッカムズロードに登場した新作のピノ・グリ。ブドウはピノ・グリの栽培に適した気候の産地キング・ヴァレーからの買ブドウ。醗酵（培養酵母、ステンレスタンク）前に約8時間のスキン・コンタクト。プレスされ、古樽にて熟成。短いスキン・コンタクトを象徴するような淡いピンクカラー。早くから楽しめますが、数年のセラリングをしても面白いクオリティ。

Price : 2,900円



Yarra Valley Pinot Noir 2022

ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール 2022

Varietal : ピノ・ノワール100%
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、その他はすぐに醗酵をはじめ。キュヴェごとに野生酵母と培養酵母により醗酵。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 : 3,200円



Yarra Valley Pinot Gris 2023

ヤラ・ヴァレー ピノ・グリ 2023

Varietal : ピノ・グリ100%
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。全体の大部分はブドウを全房のまま容器で足によって潰し軽いスキン・コンタクト（SO2は無添加）、温度を下げ野生酵母による醗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。野生酵母による醗酵が始まりおよそ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 : 3,500円

残り僅か



1er Yarra Valley Chardonnay 2022

ブルミエ ヤラ・ヴァレー シャルドネ 2022

Varietal : シャルドネ100%
Alc : 13.2%
Closure : スクリューキャップ

丘の上部に位置する優れた条件の区画からの上級ライン。涼しい早朝に手摘みで収穫、除梗。ステンレスタンクへとプレスされ、野生/培養酵母による醗酵。オークへ移され12ヶ月間熟成（不定期にバトナージュ）。補酸はされず、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 : 5,500円

残り僅か



1er Yarra Valley Pinot Noir 2022

ブルミエ ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール 2022

Varietal : ピノ・ノワール100%
Alc : 13.2%
Closure : スクリューキャップ

丘の上部に位置する優れた日照条件の区画から。一部全房醗酵（20-25%）。ステンレスタンクで醗酵され、主にサイズの大きいフドル樽にて熟成。その後228Lのフレンチオークでさらに熟成（トータル18ヶ月）。補酸はされず、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 : 5,500円

SOLD OUT

