



## HODDLERS 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03Hoddles 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 バリュウー ワイナリー オブ ザ イヤー2015を受賞。

### \*Wickhams Road / ウィッカムズロード



買いブドウ（ただしフランコ自らが栽培をする畑も一部ある）から生産される「キツネラベル」。ワイナリーの外にあるWickhams Roadという道路を通してワイナリーへブドウが届くことから名付けられた。総じてホドルスクリークの中でも特に良心的な価格設定だが、自社畑からのワインと同じように醸造面では取り扱われる。



#### Wickhams Road Yea Valley Riesling 2024

ウィッカムズロード イア・ヴァレー リースリング 2024

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ルング。

Price : 2,900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・ヴァレーからの買いブドウ。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



#### Wickhams Road Gippsland PN 2024

ウィッカムズロード ギップスランド ピノ・ノワール 24

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ぬよう除梗し、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 : 2,900円

**SOLD OUT**



## \*Estate Yarra Valley / エステート ヤラ・ヴァレー



ワイナリー周辺にフランコ自らが拓いた自社畑から産まれる「カエルラベル」。標高が高いアッパー ヤラ・ヴァレーに位置するホドルスクリークの魅力を最もリーズナブルに楽しめる。醸造面で上級レンジとの違いは基本的に無く、全てにフランコ渾身のクオリティが込められている。



### Yarra Valley Chardonnay 2024

ヤラ・ヴァレー シャルドネ 2024

Varietal : シャルドネ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されたブドウは全房でプレス。区画やクローン毎におよそ10キュヴェ以上で仕込む。全て野生酵母により醗酵がスタート、一部はその後培養酵母を使用。小樽で醗酵され、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。アッサンブラージュ、フィルタリング・清澄されボトリング。

Price : 3,300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漬し軽いスキン・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



### Yarra Valley Pinot Noir 2024

ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール 2024

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 : 3,400円

## \*1er Yarra Valley / プルミエ ヤラ・ヴァレー



標高の高いアッパー ヤラ・ヴァレーに拓かれた自社畑内においてもさらにより標高が高く、日照条件に恵まれた特別な区画「Top Paddock」から生産される上級ラベル「プルミエ」。他のレンジと醸造面での大きな違いはなく、そこにあるのは純粋にブドウが持つクオリティの違いであり、だからこそその妻みを感じる特別なフラッグシップ。

残り僅か



### 1er Yarra Valley Chardonnay 2024

プルミエ ヤラ・ヴァレー シャルドネ 2024

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 2024

プルミエ ヤラ・ヴァレー ピノ・ノワール 2024

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ッドル樽にて熟成。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