

Hendry

ヘンドリー



カリフォルニア州ナパ・ヴァレー
レッドウッド・ロード
設立：1992年

オーナー：ヘンドリー・ファミリー
醸造家：ジョージ・O・ヘンドリー、マイク・ヘンドリー
自社畑：28ha
年間総生産量：10,000ダース



Redwood Rd., Napa Valley
California / USA
Est.: 1992

Owner: Hendy Family
Winemaker: George O. Hendry, Mike Hendry
Estate Vineyard: 28ha
Production: 10,000dozens
<http://www.hendrywines.com>

農学校教師が興した由緒ある畑

ヘンドリーはカリフォルニア UCバークレー校とデイヴィス校で農学の教鞭を取っていたジョージ・ホワイト・ヘンドリーが1939年、妻と現在のヘンドリー・ランチを切り拓いたことに始まります。ジョージは農作物の品種改良、生育方法を研究し、さまざま植物や果物を畑で育て、その一部に醸造用ブドウ樹を植えました。ヘンドリー・ランチでの収穫は現在まで75年余りを数え、今日もすべてヘンドリー・ファミリーが栽培管理しています。

ロバート・モンダヴィとの取引

60年代後半から70年代初めにかけて、ロバート・モンダヴィらの登場により、それまで収量を重視していた取引がよりブドウの質が重視されるようになり、その変化に気づいたジョージ・O・ヘンドリーは貯水タンクを設置して灌漑を施し、畑の作物をすべてブドウに植え替えました。さらに地勢や土壌が異なる畑を50の区画に整備し、それぞれ定植年、品種、台木ごとに栽培管理を行いました。

ヘンドリーのブドウの評判を聞いたロバート・モンダヴィは、ヘンドリーと長期契約を結び、カベルネのブドウはモンダヴィのカベルネ・リザーブとオーパス・ワンに供給されるようになりました。ヘンドリーのブドウは2001年までモンダヴィへ供給されていましたが、ブドウの取引価格は当時、ナパ・ヴァレーでもっと高い値が付けられていました。

またカベルネ以外にも、“3R”ジンファンデルで知られる、セント・

ローゼンブルムがヘンドリーの畑名を冠したジンファンデルをリリースするなど、生産者の中でヘンドリーのブドウの評判は高まりました。

1992年に自社ラベルでワインをリリース

長い間、栽培農家であったヘンドリーは1992年、ナパ・ワイン・カンパニーにブドウを持ち込み、自社ワインの生産を開始。80年代、ロバート・モンダヴィの醸造コンサルタントをしていたボブ・ミュラー（現マッケンジー・=ミュラー当主）に醸造を委託し、2000ダースのワインをリリースしました。その後、畑に隣接する土地を整備し、2001年にワイナリーを完成させ、栽培から醸造まで自社で一貫した生産を実現しました。

現在、醸造はジョージ・ヘンドリーと甥のマイク・ヘンドリーの2人が担っています。

ユニークな立地条件

ヘンドリーの畑はナパ市から西へ向かい、北上した緩やかな高台にあります。畑が位置する高台はカーネロスとマウント・ヴィーダー地区の中間に位置し、サン・パブロ湾からの涼風が吹き抜ける一方、西側に聳え立つマウント・ヴィーダーが太平洋から吹きつける雨と寒風を遮り、ちょうど温暖な気候を保つテラスとなっています。この涼風と温暖な気候がヘンドリーのブドウをゆっくりと成熟させ、理想的な生理的成熟のもと、ワインに適度な熟度と豊富な酸味をもたらしています。

Cod	商品名	年号	種類	希望小売価格	
11146	Albarino	アルバリニョ	2018	白	¥ 4,200
11470	Unoaked Chardonnay	アンオークド・シャルドネ	2018	白	¥ 4,200
11468	Barrel Fermented Chardonnay	バレル・ファーメンテッド・シャルドネ	2017	白	¥ 5,800
11254	HRW Pinot Noir	HRW・ピノ・ノワール	2017	赤	¥ 3,600
11376	HRW Zinfandel	HRW・ジンファンデル	2018	赤	¥ 3,200
11197	HRW Cabernet Sauvignon	HRW・カベルネ・ソーヴィニヨン	2016	赤	¥ 4,800
11198	Malbec	マルベック	2016	赤	¥ 5,200
11377	Zinfandel Blocks 7&22	ジンファンデル・ブロック 7&22	2016	赤	¥ 6,000
11147	Cabernet Sauvignon	カベルネ・ソーヴィニヨン	2015	赤	¥ 10,500

Recommended Retail Prices do NOT include Consumption Tax. Vol. is 750ml unless otherwise specified.

希望小売価格は税別表示です。容量は、明記されていないものは750ml。

(2020年12月作成)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社
〒935-0056 富山県氷見市上田上野6-5

Village Cellars
www.village-cellars.co.jp

E-mail:wine@village-cellars.co.jp
TEL:0766-72-8680 FAX:0766-72-8681



アルバリーニョ
Albarino

強い酸味を放つアルバリーニョはヘンドリーの畑ではよく熟し、かつしっかりとフレッシュさが保持される熟れた青リンゴのアロマと石のニュアンスがあり、ミディウムボディにドライに引き締まっている。



アンオークド・シャルドネ
Unoaked Chardonnay

MLFせず、ステンレスタンクで低温発酵させ、果実本来のアロマを閉じ込めて造られる。熟れたリンゴと柑橘の果実味はクリーンな膨らみがあり、グラス単体で楽しめるおいしさがある。



バレル・ファーメンテッド・シャルドネ
Barrel Fermented Chardonnay

樽発酵させ、MLFせずに切れのある酸とトースティーな樽の風味が絶妙に調和。ミディウムボディに引き締まり、ほのかにミネラリーで持続的な収斂性のあるフィニッシュ。



HRW・ピノ・ノワール
HRW Pinot Noir

HRW（ヘンドリー・ランチ・ワイン）は比較的若樹のブドウとオリジナルラベルのプレスジュースから造られるセカンドラベル。鮮やかなルビー色で、チェリースイカのアロマにほのかなスモーキーな香り立ち。ライトからミディウムボディで、軽快なタンニンが伴う。



HRW・カベルネ・ソーヴィニヨン
HRW Cabernet Sauvignon

HRWカベルネは比較的若樹のブドウとトップレンジのカベルネのプレスジュースから造られるセカンドラベル。ダークベリーの果実とアニス、杉のアロマで、心地よいフレッシュな酸味ときめ細やかなタンニンが広がる。



HRW・ジンファンデル
HRW Zinfandel

HRWはブロック7&22のプレスジュースから造られるセカンドラベル。プラムの果実味は芳香で、豊富な酸に覆われ、生き生きとして、スタイリッシュ。ジンファンデル特有の果実の甘みが抑えられ、上品な仕上がり。



マルベック
Malbec

濃厚な紫色で、ダークフルーツにフローラルなアロマと樽を焦がしたスモークの香りが混じる。フルボディの緻密なテクスチャのもと、空気に触れるとシルキーなタッチで、鮮やかな酸がフィニッシュまで持続する。1995年に植え付けたブロック14から限定数で造られる。



ジンファンデル・ブロック7&22
Zinfandel Block 7&22

カベルネと並ぶヘンドリーのフラッグシップ。75年と95年に植え付けた2つの区画のブドウから造られる。スイートなチェリーとベリーの果実味はチョコとココアの風味に覆われ、ほのかなオレンジ、杉、スパイスの要素が縁取る。スムーズなタンニンがあり、品格ある味わい。



カベルネ・ソーヴィニヨン
Cabernet Sauvignon

フリーランの100%カベルネで造られるフラッグシップワイン。色濃く、漲ったブラックチェリーのアロマが放たれ、凝縮した緻密なストラクチャーがある。フルボディであるが、しっかりと酸があり、調和的なバランスでエレガントな印象を残す。

*年号や価格は予告なく変更することがございます。

*各ワインの詳しい資料は弊社ホームページ上の生産者ワイン詳細をご参照下さい。

(2020年12月作成)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680