

Hendry

ヘンドリー



HENDRY

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: 10,000 dozen

<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、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.Wは大学で農作物の品種改良、生育法を研究し、さまざま植物や果物を自分の畑で育て、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80年を数え、今日もヘンドリー・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、ブドウ取引がそれまでの収量重視からブドウの品質に取って代わり、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畑に設置し、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、ケント・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、ナパ以外の生産者の間でも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

長きにわたり栽培農家であったヘンドリーは、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、1992年に2000ダースのワインを初リリースしました。その後、畑に隣接する土地を整備して、2001年にワイナリーが完成し、栽培から醸造、瓶詰めまで自社で一貫した生産が実現しました。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が保たれた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。

近年の受賞・評価など

Top 100 Wineries of 2021, Wine & Spirits Magazine

Cod	商品名	年号	種類	希望小売価格
12384 Albarino	アルバリニョ	2021	白	¥ 5,000
11470 Unoaked Chardonnay	アンオークド・シャルドネ	2018	白	¥ 4,500
12385 Barrel Fermented Chardonnay	バレル・ファーメンテッド・シャルドネ	2019	白	¥ 7,000
12598 HRW Pinot Noir	HRW・ピノ・ノワール	2021	赤	¥ 4,500
12529 HRW Zinfandel	HRW・ジンファンデル	2020	赤	¥ 3,600
11469 HRW Cabernet Sauvignon	HRW・カベルネ・ソーヴィニオン	2018	赤	¥ 4,500
12387 Zinfandel Blocks 7&22	ジンファンデル・ブロック 7&22	2019	赤	¥ 8,000
12386 Cabernet Sauvignon	カベルネ・ソーヴィニオン	2018	赤	¥ 15,000

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。

(2023年6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ワインを使用して造られる。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・ソーヴィニオン
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ワインを使用して造られる。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は比較的若樹のブドウとブロック7&22のプレスワインを使用して造られる。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。



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・ソーヴィニオン
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。

(2023年6月作成)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社