

USA



記念周年を迎えるワイナリー レックス・ヒル（創業30周年）＆ヘンドリー（発売20周年）

レックス・ヒル REX HILL ウィラメット・ヴァレー、オレゴン

30年を迎え、新たに出発～

ポートランドから南に車を1時間ほど走らせると、いくつものヘーゼルナッツ農園と、所々にある七面鳥の加工所、それに材木をゆっくり運ぶ列車。そんなシーンが40年前にオレゴン北部で目にする光景でした。オレゴンでワイン産業が大きく発展し始めるのは'80年代半ばに入ってから。'70年代にオレゴンでひっそりワインを造っていたバイオニアを追いかけて、全米各地から次々とウィラメット・ヴァレーへやって来た人の多くは、第二の人生でワイン産業へ参入した人たちでした。

レックス・ヒルの創業者、ポール・ハート&ジャン・ジェイコブセン夫妻もそのような新規参入者のひとりで、見よう見真似で、ブドウ畑を耕し、ニューバーグの廃れた養鶏所を買取り、ワイナリーに建て替え、ワインを造り始めました。代々引き継がれてきた栽培農家やワイナリーが存在しなかった当時のオレゴンでは、生産者同士が互いに手をかり合い、協力し、ともに発展していく姿が普通なことでした。



ハッチャー夫妻（後）& タナヒル夫妻

新たな経営モデルへ A to Zへ売却

'90年代終わりに、年産4万ケースにまで成長したレックス・ヒルでしたが、2000年に入ってからポールとジャンは年齢とともに前線から退き、ワインメーカー、ペナー・アッシュが去ったのを機に、引退を決意。大企業へのワイナリーの売却を望まなかったジェイコブセン夫妻は、'90年代、同じくオレゴンワイン産業に深く関わっていた2組のカップル、ハッチャー



REX HILL

とタナヒルが興したネゴシアン、A to Z を後押しする形で、2007年にレックス・ヒルを彼らに売却します。「オレゴンワイン産業の成長を止めてはならない」と、ハッチャーとタナヒルは畑に大きな投資をし、生産を再開。このようなオーナーのバトンタッチも、オレゴンならではの光景です。

再出発、躍進、未来

ワイナリーがハッチャーとタナヒルの手に渡ってから、自社畑と契約畑は除草剤や化学肥料を使用せず、自然エネルギーによる持続可能なサステナブル育成に切り替えられ、レックス・ヒルはL.I.V.E.ワイナリー（Low Input Viticulture & Enology=極力、人の手を介さず育成させる栽培法）の認証を取得し、また州政府から二酸化炭素削減環境モデル企業に認定され、グリーン・ファームへと加速します。ワインの評価においても、2009年ピノ・ノワールが2011年ワインスペクテイター誌TOP100に選ばれるなど、近年実力をつけてきました。「ワインが人々に喜びを与えるものであって欲しいが、常に最初にそれを求めているわけでない」「ビッグなワインは大きな喜びを与えることはできるのが、同時につまらなく、味気ない」「自分が造るワインは常にもっともピュアに富み、非人工的なものでありたい」とタナヒルは語ります。レックス・ヒルは栽培専門家を雇入れ、現在の畑のポテンシャルをさらに向上させるため畑に投資し、年産1万ケース以内に抑えるというポリシーのもと、新たなスタートを切りました。



code
8429

レックス・ヒル
ピノ・ノワール '10
Rex Hill Pinot Noir

産地：オレゴン州ウィラメット・ヴァレー
スタイル：赤・辛口・中

希望小売価格¥4,700（税別）

*3月下旬入荷

ヘンドリー HENDRY ナバ・ヴァレー、カリフォルニア

70年以上、ファミリーが耕す畑～

ヘンドリー・ランチは1939年からヘンドリー家によって代々耕され、これまでに収穫した年数は70を超えます。ひとつの家族が同じ畑で、これだけ長期間にわたりブドウ栽培を続けているのは、新大陸では珍しいことです。

農学教師が興した畑

ヘンドリーの畑は、カリフォルニア大学パークレー校とデイヴィス校で農学の教鞭をとっていたジョージ・ホワイト・ヘンドリーが妻とともに1939年にナバに移り、現在のヘンドリー・ランチを切り開いたのがはじまり。

ジョージは農作物を研究し、世界中を旅しながら、さまざまな農作物を写真に収め、品種改良、生育方法を分析し、畑に植物や果物とともに、ブドウを一部植えました。当時、まだ禁酒法が尾を引いていたナバ・ヴァレーでは、'60年代後半まではブドウよりもブルーの方が収穫高が多かった時代です。



ジョージ・O・ヘンドリー

父譲りの研究心旺盛な、ジョージ・O・ヘンドリー

現当主のジョージ・O・ヘンドリーは、2歳から畑のそばに佇むビクトリア調の家で育ち、父が畑で動く姿をずっと見て育ちました。ジョージは大学卒業後、畑仕事をする傍ら、サイクロトン会社（主に医療用画像に使用されるラジオアイソトープの製造に用いられる粒子加速器の一種）に勤務し、2008年まで40年にわたり、サイクロトンのデザインを手がけました。サイクロトン時代の精密なデザイン経験は後に、2001年に完成したワイナリーのデザイン設計にも生かされます。



HENDRY

で取引されていたブドウが量から質へと変わり、ブドウの取引価格が一気に高騰。その変化に気づいたジョージは、畑のそばに貯水タンクを造り、灌漑を施し、畑の作物をすべてブドウに植え替えました。さらに畑の地勢や微妙に異なる土壌を50の区画に整備し、それぞれ区画ごとに異なる品種を植えていきます。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、長期にわたる契約をジョージと結び、ヘンドリーのカベルネは、モンダヴィのカベルネ・リザーヴとオーパス・ワンに供給されるようになります。ヘンドリーのブドウは当時、ナバ・ヴァレーでもっとも高い金額で取引されていました。

ユニークなテロワール

ヘンドリーは、ナバ市から西に向かい、わずかに北上した先に広がる緩やかな高台にあります。そこはカーネロスとマウント・ヴィーダー地区に挟まれ、サン・パブロ湾から涼風が吹き抜け、一方、西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冷風を遮り、ちょうどその地が温暖な気候を保つテラスとなっています。この涼風と一定の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を可能にし、ワインに適度な熟度と豊富な酸味を与えています。

いよいよ、自社ワインをリリース

ブドウ栽培農家でしかなかったヘンドリーは、ナバ・ワイン・カンパニーにブドウを持ち込み、1992年に自社ラベル生産を開始。'80年代、ロバート・モンダヴィの醸造長を務めていたボブ・ミューラーに醸造を委託し、2000ケースのワインをリリース。その後、畑に隣接する土地を購入し、28ヘクタールにまで畑を拡大し、2001年には念願の醸造所を畑の隣に完成させ、栽培から醸造まで自社で一貫します。現在、醸造責任者はジョージの甥、マイク・ヘンドリーが担っています。



code
8430

ヘンドリー
カベルネ・ソーヴィニヨン '07
Hendry Cabernet Sauvignon

産地：カリフォルニア州ナバ・ヴァレー
スタイル：赤・辛口・重

希望小売価格¥9,000（税別）

*3月下旬入荷

本格的に栽培家の道へ

'60年代後半から'70年代はじめにかけ、ロバート・モンダヴィらの登場により、それま