

# Hendry

ヘンドリー



アメリカ / 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>

## 農学教師が興した由緒ある畑

ヘンドリーの畑は、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を植えました。ヘンドリー・ランチでの収穫回数は現在まで75年余りを数え、今日もすべての畑がヘンドリー・ファミリーによって管理・育成されています。

## 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、ブドウの取引価格が一気に高騰しました。ロバート・モンダヴィらの登場により、それまでのように収穫量に重きを置くよりもブドウの実の質を重視するよう変わってきたためです。その変化に気づいた現当主のジョージ・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、それぞれ植えた年、品種、台木ごとに栽培マネージメントを行いました。

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、ヘンドリーの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。

また他にも、“3R”ジンファンデルで知られるケント・ローゼンブルムなど、ヘンドリーの畑名を冠したジンファンデルをリリースしました。

## 1992年に自社ラベルでワインをリリース

長い間ブドウ栽培農家でしかなかったヘンドリーは、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します。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。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、醸造責任者はジョージの甥、マイク・ヘンドリーが務めています。

## 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、わずかに北上した緩やかな高台にあります。畑のあ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ます。

Cod	商品名	年号	種類	希望小売価格
9202	Albarino	2013	白	¥ 3,300
9671	Unoaked Chardonnay	2013	白	¥ 3,850
9771	Barrel Fermented Chardonnay	2012	白	¥ 5,600
9120	HRW Pinot Noir	2012	赤	¥ 3,000
9525	HRW Cabernet Sauvignon	2012	赤	¥ 4,300
9316	HRW Zinfandel	2012	赤	¥ 3,200
9621	Zinfandel Blocks 7&22	2012	赤	¥ 6,200
9770	Cabernet Sauvignon	2011	赤	¥ 9,500

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。

(2015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

アルバリーニョは強い酸味を放つが、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、ミディア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・ファーマンテッド・シャルドネ**  
Barrel Fermented Chardonnay

樽発酵させ、切れのある酸味とトースティーな樽の風味が絶妙なバランスを表現。ミディア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。MLFなし。



**HRW・ピノ・ノワール**  
HRW Pinot Noir

HRWはプレスジュースから造られるセカンドラベルシリーズ。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。ライトからミディアムボディで、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カベルネはトップレンジのクオリティが達しなかったキュベを格下げしたセカンドラベル。ベリーの実とほのかなアニスとオレンジのアロマで、心地よいフレッシュな酸味が広がる。



**HRW・ジンファンデル**  
HRW Zinfandel

HRWはプレスジュースから造られるセカンドラベルシリーズ。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で、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%カベルネのみ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、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。

(2015年12月作成)

ヴィレッジ・セラーズ株式会社

TEL : 0766-72-8680