

ナパ最高のシャルドネ畑と評価、著名ワイナリーがプレミアムワインを造る。畑の特徴を熟知したグローヴーズ・ワイン

ハドソン・ヴィンヤーズから葡萄を調達するのは、コングスガード、キスラー、パッツ&ホールを始めとする幾多の著名ワイナリー。この畑がナパで指折りであるとの評価は疑いの余地もない。オーナーのロバート・リー・ハドソンはブルゴーニュ、モレ・サン・ドニのジャック・セイスの元で修行をしている時に「世界的評価を受けるワインは、聖なる畑が生み出す偉大な葡萄から作られる」と確信し、ロス・カーネロス・ナパにあるこの畑を見出す(1981年)。回り込む丘の斜面に様々な区画が点在し(65ha)、ナパの太陽を十分に浴びながら、サンフランシスコ湾からの冷たい霧と風の影響を受け、秀逸な酸が落ちずに凝縮した果実を生み出す。畑の特徴を熟知したオーナーが造るワインは、まちがいくハドソン・ヴィンヤーズの個性をワインに反映させている。



商品写真	商品名	AVA	タイプ	年	容量(ml)	希望小売価格	摘要
	Chardonnay Napa Valley, Carneros シャルドネ ナパ・ヴァレー、カーネロス Napa Valley, Carneros		白	2018	750	¥11,000	黄金に輝く完璧に成熟した果実を、梗を付けたままですoftに压榨し、天然酵母で醗酵させ、仏産フランソワ・フレールとダミーの樽で1ヶ月に2回バトナーージュ(澱を攪拌し旨みを出す)を行い、14ヶ月の樽醗酵・熟成を経て仕上げた(新樽60%)。フリンティ(火打石を打った香り=フランス・シャブリに出る)なアロマとミネラル感、過熟ではないリッチな味わいが「これぞハドソン」という仕上り。
	"PHOENIX" Red Wine Napa Valley, Carneros フェニックス ナパ・ヴァレー、カーネロス Napa Valley, Carneros		赤	2016	750	¥11,000	Merlot 68%, Cabernet Franc 32% 冷涼赤ワインのくっきりとした味わい。ハドソン自社畑の4か所の個性の違う葡萄を使い仏産樽にて20か月熟成。赤系ベリー、薔薇、紅茶、鉛筆の芯、砕けた岩の硬い香り、胡椒、セージ、ミント、アニスなどのスパイスも特徴的。□当たりは非常にしなやかで、余韻には心地よいタンニンが長く余韻を残し、土のニュアンスが赤身の肉料理との相性を期待

ナパ最高のシャルドネと評価され、幾多の有名ワイナリーがこの葡萄を熟望する。
畑の特徴を熟知したグローヴーズ・ワイン(栽培家が自ら造るワイン)の完成形



ナパ・ヴァレーとソノマにまたがるカーネロス。ナパ側のロス・カーネロスにハドソン・ヴィンヤーズは位置する。



うねる丘に広がるハドソン・ヴィンヤーズ

ハドソン・ヴィンヤーズは、ナパ、ソノマの有名ワイナリーがこの畑の葡萄を調達し、偉大なワインを造り上げることで有名である。オーナーのロバート・リー・ハドソンはブルゴーニュ、モレ・サン・ドニのジャック・セイスの元で修行をしている時に「世界的評価を受けるワインは、聖なる畑が生み出す偉大な葡萄から造られる」と確信し、カリフォルニアに戻り、サンタ・バーバラからメンドシーノまで最高の土地を探した中で見つけた「カリフォルニアの聖なる地」が、ロス・カーネロス・ナパに位置するこの畑であった(1981年)。

回り込む丘の斜面に様々な区画が点在し(65ha)、ナパの太陽を十分に浴びながら、サンフランシスコ湾(サンパブロ湾)からの冷たい霧と風の影響を受け、秀逸な酸が落ちずにリッチで旨味が凝縮した果実を生み出す。土壌、気候、台木、クローン、継穂、畑の管理など、どの要素を欠いても完璧なものとは出来ない。現在、信頼関係を築いた10の生産者に葡萄を供給し、ラベルに「ハドソン」の名前を冠することが出来る。各ワイナリー、ワイン・メーカーと綿密な打ち合わせの上で、オーダーメイドの栽培が行われている。それ以外にも厳選された生産者のみに葡萄を供給している。誰もが喉から手が出るほど渴望されている葡萄である。

そのリー・ハドソン自身が、自社畑から最高の葡萄で造るワインがハドソン・ワインズで、ワインを醸造するのは、クリストファー・ヴァンデンドリーシュ氏。ホワイト・ロック・ヴィンヤーズ(ナパ、スタグススリーブの上部斜面にワイナリー&畑を持つ1977年設立の老舗ワイナリー)の後継者でもある。経歴は、ルナ・ヴィンヤーズでアシスタント・ワイン・メーカーとしてジョン・コングスガードに師事し、その後ブルゴーニュ、ボルドー、スペイン、アルゼンチンなど世界各地で修行を積み、現在は、ハドソン・ヴィンヤーズの個性をワインに反映させている。

ハドソン・ヴィンヤーズでは葡萄、ハドソン・ランチでは、こだわりのオーガニック野菜、フルーツ、豚、羊を育てマーケットに卸している。

ハドソン・ヴィンヤーズから葡萄を調達する代表的なワイナリー： コングスガード、キスラー、パッツ&ホール、アリエッタ、TOR、ベッドロック、ケイクブレッド、ダリオッシュ、ダックホーン、ケンワード、マイナー、ブランブ・ジャック、レイミー、シュラムズバーグ他

2018 シャルドネ ナパ・ヴァレー カーネロス Chardonnay Napa Valley, Carneros

希望小売価格 11,000円(税別)

リー・ハドソン&クリスティーナ・ハドソン



オーナー、コングスガードなどが求めてやまない



高級シャルドネのクローン ショット・ウェンテ
CHARDONNAY SHOT WENTE

品種：シャルドネ 100%

畑：ハドソン・ヴィンヤーズ(自社畑 100%)は、大きく二つに分かれている。
● ホーム・ランチ(121号線沿いに広がるテイティング・ルームを含む畑)
● ヘンリー・ロード・ランチ(複雑にうねる丘を北側に越えたところに広がる畑)
両方の畑から4つの個性の違う区画の葡萄をブレンド。このシャルドネに使われた区画は「ショット・ウェンテ」と呼ばれるクローンが植わり、果実味たっぷりながら、酸が程よく蓄積し、長熟が可能となるのが特徴。このクローンは他の畑へも広がっている。

醸造：区画毎に運び込まれる葡萄は、特に压榨時に細心の注意を払い梗を付けたままですoftに压榨をゆっくりとした速度で行い果実の要素を抽出するが、酸を綺麗に残し、皮からのえぐみを出さないように注意する。
仏産フランソワ・フレール、ダミー、オリオン樽(新樽60%)に果汁を移し、天然酵母で醗酵を行う。アルコール醗酵とマロラクティック醗酵が約10ヶ月ゆっくりと続き、その間一週間に一度、後半には、1カ月に2回のペースでバトナーージュ(樽の中で澱を攪拌し旨みを出す)を行う。14か月間樽にて発酵・熟成。その後、フィルターがけ無し、人工的な清澄剤なしで瓶詰。

味わい：ハドソンのシャルドネらしい石を感じさせるミネラル感とカリフォルニアらしい太陽の恵みが十分に感じられ、レモンの皮、梨、桃などのニュアンスと共に炒ったアーモンドやカaramelの風味があり、余韻にはもう一度、石のような硬いミネラル感を伴った長い余韻が続く。濃厚さと硬さの両方を兼ね備える。



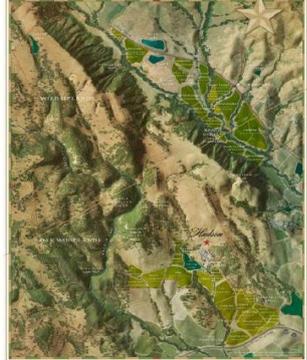
フェニックス レッド・ワイン ナパ・ヴァレー カーネロス
2016 PHOENIX Red Wine Napa Valley, Carneros

希望小売価格
11,000 円 (税別)

リー・ハドソン&クリスティーナ・ハドソン



ハドソン・ランチ



品種：メルロ 68%、カベルネ・フラン 32%

畑：ハドソン・ヴィンヤーズ（自社畑 100%）は、大きく二つに分かれている。

- ホーム・ランチ（121号線沿いに広がるテイasting・ルームを含む畑）
- ヘンリー・ロード・ランチ（複雑にうねる丘を北側に越えたところに広がる畑）

両方の区画、4か所の個性の違う葡萄を、涼しい夜に成熟度を見ながら、数日に分けて収穫。手作業で選果を行う。

醸造：区画毎に運び込まれる葡萄は、別々に全て天然酵母で醗酵させる。

特に抽出時には過度な抽出にならないよう、細心の注意を払う。

仏産ダナジュ、フランソワ・フレール、シルヴィアン、タランソーの樽で約20ヶ月ゆっくり熟成させる。澱引きは様子を見ながら数回行い、2018年1月にブレンドし、更に追加熟成させる。その後、フィルターがけ無し、人工的な清澄剤なしで瓶詰。

味わい：冷涼地の赤ワインらしい「シュとした」たたずまい！

オーナー・リー・ハドソン曰く

「言うなれば、ヴェルヴェットでできたハンマーだよ！」

心地良い香りはキルシュ、プラム、赤系ベリー、薔薇、紅茶、鉛筆の芯、シナモン・スティック、森林の香、黒スグリ、砕けた岩の硬い香りなど、次々と現れてくる。胡椒、セージ、ミント、アニスなどのスパイスも特徴的。砂糖漬けのりんご、プラム、ブルーベリーなどの果実味は穏やかに現れ、口当たりは非常にしなやかで、余韻には心地よいタンニンが長く余韻を残し、土のニュアンスが赤身の肉料理との相性を期待させます。

Parker Point 94P (Wine Advocate Mid Oct. 2018 New release, by Lisa Perrotti Brown)



株式会社 中川ワイン TEL: 03-3631-7979 FAX: 03-3631-7980

