HUDSON WINES

ハドソン・ワインズ

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ワーズ・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、まちがいなくハドソン・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 Carneros Napa Valley シャルドネ　カーネロス　ナパ･ヴァレー	Carneros, Napa Valley	白	2021	750	¥13,000	
	Chardonnay 100% 涼しいサン・パブロ湾から直接風が吹き込む区画と、うねる丘に遮られ日照を十分享受する区画に別れ、それぞれの5区画からブレンド。黄金に輝く完璧に成熟した果実を、梗を付けたままでソフトに圧搾し、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回バトナージュ(澱を撹拌し旨みを出す)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。						
	Chardonnay Seashell Carneros Napa Valley シャルドネ　シーシェル　カーネロス　ナパ･ヴァレー	Carneros, Napa Valley	白	2021	750	¥20,000	限定商品 在庫僅少
	Chardonnay 100% うねる丘に遮られ日照を十分享受する区画から、畑の名前（貝殻）は、ホタテ貝の化石を含んだ砂岩が点在する砂質ローム土壌に由来している。ワインは秀逸な酸が存在しながら、リッチで筋肉質、味わいに塩味を含む。仏産フランソワ・フレール、ダミーの樽（新樽80%）発酵約10ヶ月ゆっくりと続き、バトナージュ(樽の中で澱を撹拌し旨みを出す)を行いながら23か月熟成。洋梨、はちみつが香りたち、アタックの塩味が印象的で、リッチで厚みのある酒質フルボディながら、エレガントな酸と塩味の余韻が素晴らしい。						
	Phoenix Carneros Napa Valley フェニックス　カーネロス　ナパ･ヴァレー	Carneros, Napa Valley	赤	2020	750	¥14,500	品種はメルロが主体になりました。
	Merlot 84%, Cabernet Sauvignon 13%, Cabernet Franc 3%　2017年ナパ・ヴァレーの山火事の時にソーダー・キャニオンにあったワイナリーはほぼ全焼、その中でも奇跡的に残ったタンクのワインを灰の中から飛び立つ不死鳥をイメージしてフェニックスと名付けた。現在はカーネロスの自社畑内に素晴らしい醸造施設も併設。自社畑のLaughing Lands, Church, Diablo & Old Masterの区画から。2020年はメルロを主体とする。樽熟成23カ月（新樽70%）　涼しいカーネロスのメルロの特徴を十分に発揮したタイトで引き締まった他との個性がはっきりと分かる別格の味わい。						
	Old Master Carneros Napa Valley オールド･マスター　カーネロス　ナパ･ヴァレー	Carneros, Napa Valley	赤	2019 2020	750	¥24,000	19)Parker Point 94+P僅少
	19)Cabernet Franc 78%、Merlot 18%、Cabernet Sauvignon 4%　自社畑ホームランチのワイナリーのすぐ南横の区画。仏産シルヴィアン、タランソー、ダナジューの樽で23ヶ月（新樽80%）抽出を細心に行いカベルネ・フランの特徴をうまく引き出す。冷涼地のカベルネ・フランらしい「こなれたタンニン、ミネラル感、スパイシーで引き締まった」味わい。黒鉛のような土壌や鉄分を感じ、黒胡椒、タラゴン、セージ、ナツメグのようなスパイスも立ち上がる。ミディアムからフルボディ。20)CF74%, ME26% 仏産樽熟成23か月（新樽55%）						

Hudson ハドソン・ワインズ

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熱望する。

畑の特徴を熟知したグローワーズ・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、偉大なる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渇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、クレイトン・カーチョフ氏。ネブラスカ出身、カリフォルニア大学サンタ・バーバラ校でビジネス経済学の学士号を取得後、イタリアでの研修でワインに人生の目的を見出す。醸造を独学で学びながら、ナパ・ヴァレーをはじめとする世界有数のワイナリーで 12 年間経験を積む。ハドソンで 6 年間アシスタントとして勤めた後、ワインメーカーに就任。
ハドソン・ランチの畑に精通し、個性あるワインを造ることを目標としている。

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、 プランプ・ジャック、 レイミー、 シュラムズバーグ他

シャルドネ　ナパ・ヴァレー　カーネロス

2021 Chardonnay Napa Valley, Carneros

希望小売価格
13,000 円（税別）

リー・ハドソン&クリスティーナ・ハドソン

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 号線沿いに広がるワイナリーを含む畑）
- 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。区画にはそれぞれ名前が付けられ、2021 ヴィンテージには Little bit(ホーム・ランチ), Ladybug, North Seashell, Good Hand（ヘンリーロード）の区画がブレンドされている。(次ページに区画図あります)

醸造：区画毎に運び込まれる葡萄は、特に圧搾時に細心の注意を払い梗を付けたままでソフトに圧搾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、ダミーの樽（新樽 60%）に果汁を移し、天然酵母で発酵を行う。アルコール発酵とマロラクティック発酵が約 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ジュ(樽の中で澱を撹拌し旨みを出す)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、ジューシーなグリーン・アップル、梨、桃などのニュアンスと共に、炒ったアーモンドやカラメルの風味があり、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た独特の個性を持つワイン。
Parker Point 92-94P by Joe Czerwinski dated April, 2023

輸入・販売:株式会社中川ワイン TEL:03-5829-8161

シャルドネ　シーシェル　ナパ・ヴァレー　カーネロス

2021 Chardonnay Seashell Napa Valley, Carneros

希望小売価格
20,000 円（税別）

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スティング・ルームを含む畑）
  サン・パブロ湾に近く冷たい霧や風が直接流れ込む。南の方がより涼しい。
- 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）
  丘を一つ挟んだ区画の為、霧・風の流れ込みは少なく、十分な日照が確保できる。

「シーシェル」の区画（2004 年植樹）はヘンリー・ロード・ランチ側に位置し、ホーム・ランチとの間にある標高 180m ある小高い丘が切り立つ垂直な斜面の直下にあり、午後の厳しい西日と、冷たい海から吹き込む風から葡萄の木を保護している。畑の名前（貝殻）は、ホタテ貝の化石を含んだ砂岩が点在する砂質ローム土壌に由来している。ワインは秀逸な酸が存在しながら、リッチで筋肉質、味わいに塩味を含む。

醸造：区画毎に運び込まれる葡萄は、特に圧搾時に細心の注意を払い梗を付けたままでソフトに圧搾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、ダミーの樽（新樽 80%）に果汁を移し、天然酵母で醗酵を行う。ア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ジュ(樽の中で澱を撹拌し旨みを出す)を行う。合計で 23 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：2021 年シーシェルは果実味とミネラル感が完璧なバランスを表現している。ネイブル・オレンジ、洋梨、はちみつのアロマが香りたち、アタックに感じる塩味が印象的で、丸みのあるボディと滑らかな口当たり、口中に広がるリッチで厚みのある酒質、長く贅沢な余韻が持続する。フルボディながら、エレガントな酸と塩味の余韻がハドソンらしい。

貝殻の化石を含む砂岩が出土する

輸入・販売：株式会社中川ワイン　TEL:03-5829-8161　FAX:03-5829-6171

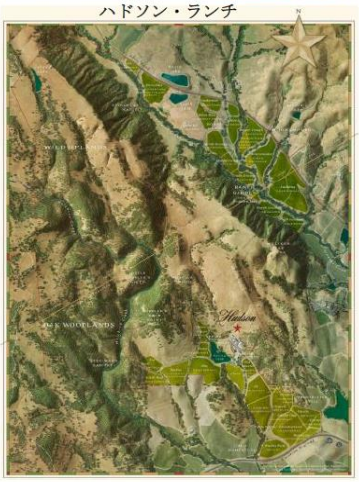
フェニックス　レッド・ワイン　ナパ・ヴァレー　カーネロス

2020 PHOENIX　Red Wine　Napa Valley, Carneros

希望小売価格
14,500 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



2017 年のナパ・ヴァレーの南を襲った山火事から、奇跡的に 1980 年代に建てられた事務所兼作業所は延焼を免れることが出来た。またソーダ・キャニオンにあった醸造施設は延焼してしまったがここでも奇跡的に樽熟成中の 2016 年のワインは難を逃れた。「灰の中から蘇り飛び立つフェニックス＝不死鳥のようだ」とこのワインを命名。

品種：メルロ 84%、カベルネ・ソーヴィニヨン 13%、カベルネ・フラン 3%
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 号線沿いに広がるワイナリーを含む畑）
- 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。Laughing Lands, Church, Diablo & Old Master

醸造：区画毎に運び込まれる葡萄は、厳格に選別され除梗、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。
仏産ダナジュー、フランソワ・フレール、シルヴィアン、タランソーの樽で 23 ヶ月（新樽 60%）ゆっくり熟成させる。澱引きは様子を見ながら数回行い、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「タイトで引き締まった」たたずまい！
オーナー・リー・ハドソン曰く「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が次々と現れてくる。胡椒、セージ、ミント、アニスなどのスパイシーさも特徴的。
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る。

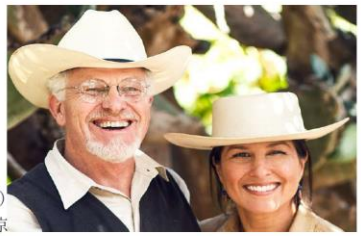
オールド・マスター　ナパ・ヴァレー　カーネロス

2019　Old Master Napa Valley, Carneros

希望小売価格
24,000 円（税別）

オーナー/リー・ハドソン談：オールド・マスターの区画は、約 1 ヘクタールの小さな区画で、カベルネ・フランとメルロが植えられています。オールド・マスターとは、画家、彫刻家、建築家、金細工師、陶芸家など、ルネッサンス時代から現在まで職人として尊敬を集めていた人たちのことで、私たちも 40 年間、栽培管理、ワイン造りの技術を駆使するオールド・マスターありたいと願いこの区画を命名しました。

リー・ハドソン&クリスティーナ・ハドソン



品種：カベルネ・フラン 78%、メルロ 18%、カベルネ・ソーヴィニヨン 4%
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 号線沿いに広がるワイナリーを含む畑）
- 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）

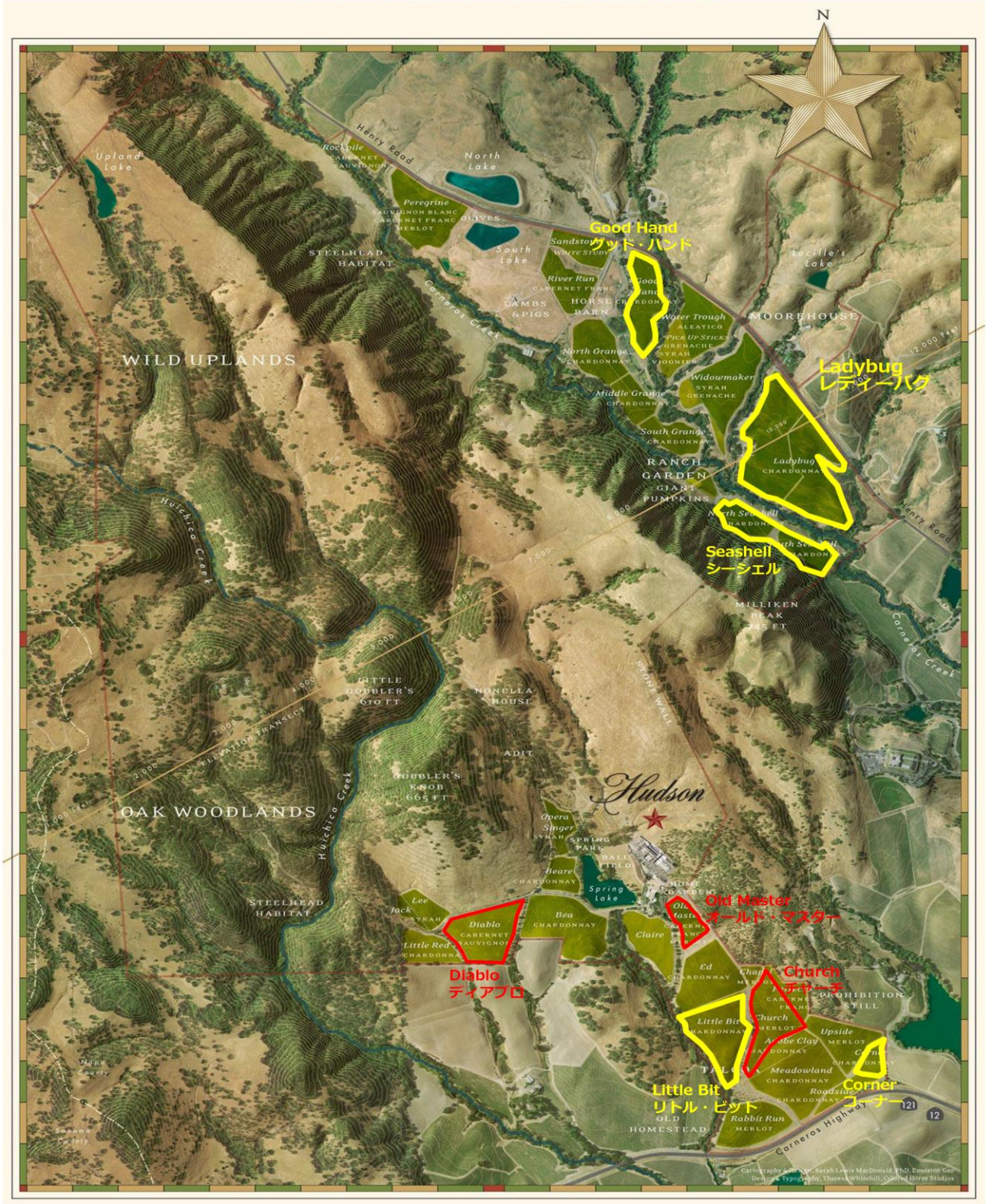
Old Master はホーム・ランチ側、ワイナリーの南にあり、一番近い区画の葡萄を、涼しい夜に成熟度を見ながら、数日に分けて収穫。手作業で選果を行う。
次ページに畑の区画図あり

ハドソン/オールド・マスターの区画

醸造：区画毎に運び込まれる葡萄は、厳格に選別され除梗、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。
仏産シルヴィアン、タランソー、ダナジューの樽で 23 ヶ月（新樽 80%）ゆっくり熟成させる。澱引きは様子を見ながら数回行い、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：冷涼地のカベルネ・フランらしい「こなれたタンニン、ミネラル感、スパイシーで引き締まった」味わい
紫がかったガーネットの色合い、赤系ベリー、ダークチェリー、カシスなどの香りと、黒鉛のような土壌や鉄分を感じさせるニュアンスがある。黒胡椒、タラゴン、セージ、ナツメグのようなスパイスも立ち上がる。ミディアムからフルボディ、こなれたタンニン、非の打ちどころのないバランス。
Jebdunnuck 96P, dated March 2022 by Jeb Dunnuck
Parker Point 94＋P, Wine Advocate dated October 2021 by Lisa Perrotti-Brown

ハドソン・ヴィンヤードの地図、区画図



輸入・販売：株式会社中川ワイン　TEL:03-5829-8161　FAX:03-5829-6171