



技術革新著しいコストパフォーマンスに優れたチリワイン

ハートウィック家の先祖は遡ること150年前からこのサンタ・クルーズの地で伝統的な農業を行っています。200エーカーの畑を持ち、樹齢は20年~30年の木も含まれています。1980年代に入り、息子のアレックス・ハートウィック・ジュニアもワイナリーの仕事に加わり、最新の栽培・醸造技術と伝統的な方法とのバランスを取っています。栽培においてはキャノピー・マネージメントに気を使い、収量も落とし、ぶどうの質を上げることに神経を配っています。1995年には新しいワイナリーが完成し、収穫後、ぶどうを最短時間でワイナリーに持ち込めるようになった為、更に質が向上しています。ワインの名前「ラウラ・ハートウィック」はオーナー夫人の名前でもあり、ドイツ系祖先に敬意を表した名前でもあり、ラベルも夫人の若かりし頃が描かれています。



商品写真	商品名	産地	タイプ	年	容量	希望小売価格	摘要
	<b>Cabernet Sauvignon Single Vineyard</b> カベルネ・ソーヴィニヨン シングル・ヴィンヤード	Colchagua Valley	赤	2016	750	¥1,900	
	Cabernet Sauvignon 95%, Petit Verdot 5% '97「チリ・カベ」という名前を残したチリのカベルネ。現在のチリワインの品質は目を見張るものがあります。食事にあう上品な仕上がり、飲みあきのしないうまみと余韻を持ち、この価格帯ではトップクラスのパフォーマンスです。14VIGからロス・ノガレス・ヴィンヤードの葡萄のみ(シングル・ヴィンヤード)で造られます。						
	<b>Gran Reserva Colchagua Valley Edicion de Familia</b> グラン リゼルバ コルチャグア・ヴァレー エディション・デ・ファミリア	Colchagua Valley	赤	2015	750	¥3,600	<b>Parker Point 91P</b>
	Cabernet Sauvignon 50%, Malbec 28%, Petit Verdot 12%, Cabernet Franc 10% ステンレス発酵。仏産樽熟成20ヶ月。フィルターなしで瓶詰め。濃いルビー色。カシス、ブラック・チェリー、ほのかなヒマヤ杉、白胡椒とナツメグのアロマ。新鮮な果実味とともに、心地よい酸、粒の細かいタンニンが長く続くクリーミーな余韻が残ります。						



技術革新著しいコストパフォーマンスに優れたチリワイン



1990年創業のラウラ・ハートウィック社の創業家ハートウィック家の先祖は遡ること150年前からサンタ・クルーズの地で伝統的な農業を行っていました。オーナーのアレックス・ハートウィックとその妻のラウラは1970年代になってからこの地がブドウ栽培に適していると判断し、まずカベルネ・ソーヴィニオンを植え、その後他の品種も作り始めました。「ラウラ・ハートウィック」はオーナー夫人の名前でもあり、ドイツ系祖先に敬意を表した名前でもあります。ラベルも夫人の若かりし頃が描かれています。

ワイナリーがあるコルチャグア・ヴァレーは、チリの首都サンチャゴより約200キロ南西に位置します。チリのイメージは暑いと思われがちですが、寒流が流れる太平洋とアンデス山脈に挟まれ、アンデスから流れ出る渓谷が複雑に位置し、各地がそれぞれのテロワールを持つまさにブドウ栽培に適した土地です。春は十分に暖かく、霜害を気にする必要がありません。夏は日中と夜間の温度差が大きく、ブドウが色づくのに最適です。土壌は、表面は粘土質、その下は砂質の為、ブドウが根を地中深く伸ばします。1980年代に入り、息子のアレックス・ハートウィック・ジュニアもワイナリーの仕事に加わり、最新の栽培・醸造技術と伝統的な方法とのバランスを取っています。栽培においてはキャノピー・マネージメントに気を使い、収量も落とし、ブドウの質を上げることに神経を配っています。1990年に社名をラウラ・ハートウィックとし、1995年にはワイナリーを建設し、収穫後にブドウを最短時間でワイナリーに持ち込めるようになった為、更に質が向上しました。





カベルネソーヴィニヨン シングル ヴィンヤード コルチャグア ヴァレー  
**2016 Cabernet Sauvignon Single Vineyard Colchagua Valley**



Cabernet Sauvignon 95%、Petit Verdot 5%  
 畑名:ロス・ノガレス  
 ワイナリー近くにある自社畑のブドウだけで造られているワインです。

希望小売価格 1,900 円(税別)

コルチャグア・ヴァレーにあるワイナリー近くの畑区画図



地表は粘土質のローム土壌、下層部は砂の堆積土壌の畑に1980年に植えられた古樹を使っています。

手摘みで収穫後、手で徐梗し、選果台で選果を経て、ステンレス・タンクで10-12日かけて発酵・醸しを行い、さらに温度管理付きの発酵槽に移して10日間マロラクティック発酵を行ってから仏産の数年使いの樽で13か月熟成。

深いスミレ色。赤い果実、カシス、スパイスにタバコを思わせるアロマがあります。しなやか口当たり、樽熟成のニュアンスが出た柔らかいタンニンとバランスのとれた酸があります。豊かな果実の味わいを持ち、上品さ、フィネスを感じさせるユニークなワインを造り出しています。コルチャグア・ヴァレーの味わいを代表するカベルネ・ソーヴィニヨンと言えます。

グラン リゼルバ コルチャグア ヴァレー エ디션 デ ファミリア  
**2015 Gran Reserva Colchagua Valley Edicion de Familia** 希望小売価格 3,600 円(税別)

グラン・リゼルバは表ラベルにエディション・デ・ファミリアと表示されるようになりました。  
 「グラン・リゼルバ」はバック・ラベルに記載されています。



品種:50% Cabernet Sauvignon. 28% Malbec 12% Petit Verdot  
 10% Cabernet Franc.

ブドウは全て手摘み。除梗後に低温浸漬し、ステンレス・タンクで24℃から29℃に温度管理して発酵させてから、仏産樽で20ヶ月熟成後、12ヶ月の瓶熟を経てリリースします。

濃いルビー色。スミレのアロマ。ブラック・チェリーやブラックベリーの実味がしっかりとあり、スパイシーさ、ダーク・チョコレート、カシス、花、黒鉛のニュアンスも感じられます。コルチャグア・ヴァレーは日較差によりブドウは酸を保持して熟す為、フレッシュさをワインに与えています。ドライな口当たり、粒の細かい上品なタンニンが長く続くクリーミーなフィニッシュを演出します。ハートウィッグ家のブドウ栽培に関わる長い歴史の中で培われた上品、エレガントで複雑な味わいをもつワインになりました。ヴィンテージから15年の熟成が可能です。

\* Edicion de Familia (スペイン語)は小規模家族生産で高品質なワインを造り続けているという思いを表しています。

**Parker Point 91 (Wine Advocate #247 End-Feb. 2020)**  
**by Luis Gutiérrez**



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