

# Hartford Family Winery

ハートフォード ファミリー ワイナリー

カリフォルニアワイン王国のスーパースター生産者



ハートフォード ファミリー ワイナリーは、ドン・ハートフォードとジェニー・ハートフォード夫妻により 1993 年に設立された家族経営の熟練ワイナリーで、極めて上質で個性豊かなシャルドネ、ピノ・ノワール、古樹のジンファンデルを手作りで少量生産し不動の高評価を得ています。ワイナリーは、カリフォルニア州ソノマ群フォレストヴィルの街中にあり、冷涼な太平洋沿岸からちょうど 15 マイル程のところの位置するため、太平洋沖で発生する冷涼な潮風が毎日のように吹き付け、葡萄栽培に最適な険しい地形と相まって理想的な土地条件に恵まれ、美しいテロワールの個性が余すところなく引き出されたユニークなワインを生み出しています。

「逆境を通して培われる卓越した個性」は、人にも葡萄にも当てはまるとハートフォード・ワイナリーは信じています。逆境を耐え忍ぶことによって強い個性が培われるのは、人も葡萄も同じであるという意味です。ハートフォードのワインの人気の秘密は、ハートフォード家がこよなく愛するこの土地に、およそ 20 年間にもわたってつぎ込まれてきた献身と忍耐にあります。手作りで丹念に紡ぎ出される個性豊かな味わいのワインは、収穫や栽培に困難を強いられる険しい地形と切っても切り離せないものであり、非常に厳しい選定基準を経て少量生産される魔法のようなカリフォルニアワインです。



毎年およそ 17 種のシングル・ヴィンヤード・ワインを生産していますが、年間生産量は 500 ケース以下と極めて少量生産のため、市場に出回ることが少なく、希少価値の高いカリフォルニアワインとしてロバート・パーカーを始め評論家や愛好家の間で絶賛されています。醸造長のジェフ・スチュアートは、ロシアン・リヴァーで 20 年以上ワイン作りに身を投じてきた大ベテランで、1990 年代初期よりロシアン・リヴァー・ヴァレーの様々なサブリージョンや畑のテロワールの違いを肌で学び、その知見を余すところなく生かしたワイン作りをしています。収穫・選果は全て手作業で行い、発酵前に 5 日間ほど低温マセラシオンを経ることで、ポリフェノールと香味成分を抽出し、通常の発酵からは得られないしなやかなタンニンを引き出します。発酵は野生酵母を利用し、フレンチオークの樽を 100% 使って畑や品種、収穫年の特徴により新樽比率を調整します。殆どのワインは、清澄・ろ過処理を行わず、ワイン本来の風味と質感を大切にすることで、テロワールの個性を最大限に引き出しています。

(右上: 当主ドン・ハートフォード/左下: 醸造長ジェフ・スチュアート)

## ワイン・アドヴォケート誌 第 216 号 2014 年 12 月 ロバート・パーカー Jr 氏のワイナリー訪問にて:

ジャクソン・ファミリー帝国の一部を担うハートフォード・コートは、ドン・ハートフォードと醸造家ジェフ・スチュアートの類まれなる情熱と実力によって運営されている。カリフォルニアワイン王国でもひとときわ精彩を放つ綺羅星のようなワイナリーであり、彼らが作るシャルドネは、明らかにブルゴーニュスタイルでありながら、そのピュアな果実味と熟成感他を圧倒する。ピノ・ノワールは、カリフォルニア北部で最も繊細な最高の味わいで、ジンファンデルは、ターリー、リムリック・レーン、カーライルと肩を並べるクラスである。シャルドネは、通常フレンチオーク 100% で 30~40% 新樽を使い、平均にして 15 カ月樽熟成し、ろ過・清澄せずに瓶詰めしている。ピノ・ノワールの新樽率は 25%~50% 近くまでと幅を持たせ、瓶詰前に 16 カ月程熟成。羨望を集めてやまないシャルドネとピノの卓越したポートフォリオに加え、カリフォルニア屈指のジンファンデルのスペシャリストであり、フレッシュな果実味とワイン本来の個性を損なわないよう、シャルドネやピノに比べて比較的早い時期に瓶詰めされている。

■2014 ヴィンテージ■ (収穫: 7/31~) 2014 年は、1 年を通し穏やかで温暖な気候で葡萄の発育が促進されたため、早期に収穫を迎え、熟成感のある果実が収穫出来ました。夏の半ばに雨が少なく、一部地域で水不足に見舞われたため、潜在糖度の高騰が懸念されましたが、9 月に冷涼な気候となり雨にも恵まれたため、葡萄は程よく熟れ、低収量ながらも、濃厚で凝縮感のある果実味を湛えたアルコール分の高い葡萄を収穫出来、ピノ・ノワールとジンファンデルにとっては特に当たり年となりました。

■2017 ヴィンテージ■ 冬は雨が非常に多く降り、晩春から夏の終わりにかけて極めて暑く乾燥した気候が続きました。生育期初期の豊富な雨量により、土壌は十分な水分を地下に蓄えることが出来ましたが、夏の猛暑はカリフォルニア全土で結実不良と収穫量の減少をもたらし、シャルドネは例年の 20~30%、カベルネは 10~30% の収量減となりました。ソノマでは、地下から十分な水分量を確保できる深さ(およそ 2 メートル)の土壌を持つ畑や、猛暑の前に灌漑で水不足への対策を打つことが出来た生産者が他社よりも優れたワインを造ることが出来た年となりました。また 2017 年は 10 月初旬に大規模な山火事がソノマやナパで猛威を振るった年でもあり、この頃には殆どの生産者が収穫を終えていたものの、この山火事による翌年への影響が懸念されています。

■2019 ヴィンテージ■ 記録的な降雨に見舞われた冬と涼しい春に続いて、夏は、ソノマカウンティのブドウにとってほぼ完璧と言える生育期間となりました。春は例年よりも気温が低かったため、多くの地域では果実の成長が遅れ、収穫開始時期は、昨年より 1 週間から 10 日程遅れると予測されていましたが、8 月中旬に収穫を迎えることができました。ソノマカウンティの生産者からは、「優れた」または「傑出した」品質を持つ果実の収穫が報告されています。

## ~ CHARDONNAY ~

### 2019 Hartford Court Russian River Valley Chardonnay

上代価格 ¥6,600(税抜)

ハートフォード コート ロシアン リヴァー ヴァレー シャルドネ

JANコード:4543190702003

ロシアン・リヴァー・ヴァレー中心部のラグーナ・リッジ、ミドル・リーチ、グリーン・ヴァレーなど複数のサブリージョンのシャルドネをブレンドしています。サブリージョンの様々な個性が織りなす複雑味のある味わいです。



ラグーナ・リッジ	焼いた洋梨、焼き林檎、砂糖漬けのジンジャー、 重厚なテクスチャー
ミドル・リーチ	熟れた果実、ハニーサックルの花、オレンジの花、 ジャスミンの花
グリーン・ヴァレー	レモンメレンゲ・パイ、グラベンシュタインアップル、 シトラス、レモンドロップ、青林檎

■テクニカル情報■ 産地:カリフォルニア州ソノマ群北部/ロシアン・リヴァー・ヴァレーAVA 品種:シャルドネ 100% アルコール:14.5%

醸造:除梗せず房ごと圧搾。天然酵母で自然発酵。発酵・熟成にはフレンチオークの樽を100%使用し、週に1度バトナージュをしながらマロラクティック発酵させ、10ヶ月シュールリー熟成。清澄はせず、ろ過処理は最小限で瓶詰。新樽率:26%

■コメント■ ジャスミンの花、シトラスオイル、青林檎、洋梨の繊細なアロマが香る。エレガントで香り豊かなアロマに、フレッシュなキウィやレモンドロップ、ピピンアップルの風味が彩りを添える。凝縮感のある果実味がミッドパレットで豊かに感じられ、繊細なミネラル香と砂糖漬けのジンジャーのニュアンスが後味に広がる。

★パーカーポイント 91点:緑色や黄色のリンゴ、洋ナシ、灰かなマジパンに砕いた岩や海水のしほきを彷彿とさせる香りが溶け合い、グラスからゆっくりと香り立つ。ミディアムボディの味わいで、澁刺とした酸を伴うリンゴと洋ナシのはじけるような果実味が広がっていき、風味豊かな後味を生む。生産量 15,000 ケース<<飲み頃:2021-2026年 | 2021/1/15 掲載>>

★ワイン・エンスージアスト 94点:ロシアン・リヴァー・ヴァレーのシャルドネで、これ程のお値打ちワインはないだろう。リッチでとろみのあるペルベットのよう滑らかな質感に加えて、ナツメグをまぶした桃や洋ナシを思わせる果実味が幾重にも重なり、奥行きと調和のとれた味わいを生む。しっかりと溶け込んだ樽香とともにベーキングスパイスのニュアンスが感じられる。<<2021/11/1 掲載>>

他誌評価:★ワイン・スペクテーター91点 ★ヴィノス 91点

### 2018 Hartford Court Fog Dance Vineyard Chardonnay

上代価格 ¥14,000(税抜)

ハートフォード コート フォグ ダンス ヴィンヤード シャルドネ

グリーンヴァレー・オブ・ロシアン・リヴァー・ヴァレーにある有機栽培の単一畑で、「ムーン・ダスト」と呼ばれるフワフワとしたキメ細やかな砂礫質土壌は、シャルドネの栽培に適しています。太平洋上で発生する霧が毎日畑に流れ込むため、フォグ・ダンスと命名。爽やかに透明感あるクリアな果実味とミネラルを湛えたエレガントなシャルドネに仕上がります。

■テクニカル情報■ 産地:カリフォルニア州ソノマ群北部/グリーンヴァレー・オブ・ロシアン・リヴァー・ヴァレーAVA 品種:有機栽培のシャルドネ 100% 植樹:1998年 土壌:砂礫質のゴールドリッジ・ルーム層 アルコール:14.4%

醸造:一部新樽(32%)を含むフレンチオークで自然発酵させた後、15ヶ月樽熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。

■コメント■ シトラスオイル、桃の種、オレンジの花のアロマが鮮やかに香り立つ。マンダリンオレンジ、白桃、レモンの風味がミネラル感を帯びていく。冷涼なグリーンヴァレーのテロワールを反映した味わい。

★パーカーポイント94+点:ピーチコブラー(焼菓子)、アップル克蘭ブル、ジンジャークッキーの開放的なアロマに、ホワイトペッパー、アーモンドクロワッサン、牡蠣の殻のニュアンスが溶け合う。多様なニュアンスが重層的に広がるミディアムボディの味わいで、核果やリンゴの爽やかな風味を伴う長い余韻が続く。308 ケース生産。<<飲み頃:2021-2028年 | 2021/1/15 掲載>>

他誌評価:★ヴィノス 94点 ★ワイン・エンスージアスト 94点



### 2017 Hartford Court Sevens Bench Vineyard Chardonnay

上代価格 ¥14,000(税抜)

ハートフォード コート セブンズ ベンチ ヴィンヤード シャルドネ

このワインには、粘土質ロームからなる緩やかに傾斜した区画と標高 60mの尾根に広がる区画のブドウが使用されています。セブンズ ベンチの名前は、カーネロス・ビノ・ワールの古い名称とクローン 27号に由来しています。この2つの区画から造られるシャルドネは、レモンドロップの風味が広がるリッチでとろりとした味わいが特徴です。

■テクニカル情報■ 産地:カリフォルニア州/カーネロスAVA

品種:シャルドネ 100% 土壌:粘土質 アルコール:13.9%

醸造:一部新樽(27%前後)を含むフレンチオークで17ヶ月熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。生産量:283 ケース

■コメント■ この地域特有の濃厚な果実味とバランスのとれた程よい酸が特徴。香りは、レモンドロップ、メイヤーレモン、レモングラスのアロマが際立つ。鼻先で感じたアロマが口中にも広がり、砂糖漬けレモンドロップの風味を纏った柑橘類主体のアロマがこの地域またはクローンセレクション特有のミネラルや火打石のニュアンスと調和している。背景に樽発酵のニュアンスが感じられ、このエレガントなワインに複雑性をもたらしている。



★パーカーポイント 93 点: 表情豊かなグリーンマンゴー、グアバ、アップルパイのアロマにコリアンダーシード、ヒマラヤスギ、パインアップルタルトのニュアンスが溶け合い、勢いよく香り立つ。ミディアム〜フルボディ。リンゴやトロピカルなフレーヴァーが際立ち、心地よいフレッシュ感を伴う洗練された味わいが特徴。後味にスパイシーさが広がる。 << 飲み頃: 2020~2028 年 | 2020/2/14 掲載 >>

他誌評価: ★ヴィノス 93 点 ★ワイン・エンスージアスト 94 点

~ ZINFANDEL ~

2019 Hartford Russian River Valley Zinfandel

上代価格 ¥9,000(税抜)

ハートフォード ロシアン リヴァー ヴァレー ジンファンデル

ロシアン・リヴァー・ヴァレーに乾地農法で育つ樹齢 100 年を超えるジンファンデルは極めて低収量で、独特の個性を持つこの品種から感動的な味わいを引き出します。冷涼で霧の濃い夜と暖かい日中の寒暖差が鮮やかな酸と生き生きとしたアロマを与え、痩せた土壌に乾地農法で育つ古樹が醸す凝縮感のある濃厚な果実味を引き立てます。



ウッドロード	鮮やかで濃厚なボイズンベリーとブラックベリー、シャープな酸、白胡椒、リッチで重層的な口当たり
オリヴェット・レーン	赤い果実、ピロードのような贅沢なタンニン

ウッドロード: シャープな酸、ボイズンベリーとブラックベリーの鮮やかで濃厚な果実味、白胡椒、リッチで重層的な口当たり

オリヴェット・レーン: 赤い果実、ピロードのような贅沢なタンニン

■テクニカル情報■ 産地: カリフォルニア州ソノマ群北部/ロシアン・リヴァー・ヴァレーAVA 品種: ジンファンデル 100% 平均樹齢: 100 年以上 醸造: 選果は丹念に2度行い、発酵前に低温マセラシオンさせ、小型の開放型発酵槽に入れ野生酵母で自然発酵。フレンチオークの小樽 100% で 10 ヶ月熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。新樽率: 41% アルコール 16.1%

■コメント■ 熟れたプラム、ブラックベリー、ブラックチェリーのアロマを仄かな白胡椒とオールスパイスの香りが引き立て、ブルーベリーや赤いらズベリー、ナツメグ、モカの風味が口内を満たし、しなやかなタンニンを湛えた鮮やかで余韻の長い後味が広がる。

★パーカーポイント 91 点: 中程度〜濃いガーネットパープル色。ワイルドブルーベリー、ブラックラズベリー、ラズベリーパイのアロマにポプリ、お香、バラの花びら、ホイシンスオスのニュアンスが溶け合い、グラスからゆっくりと香り立つ。ベルベットのよう滑らかな質感と爽快感を備えたミディアム〜フルボディで、ベーキングスパイスやフローラルな花のニュアンスが豊かに広がり、大地の香りを帯びた後味が続く。2,200 ケース生産。 << 2021/1/30 掲載 >>

他誌評価: ★ワイン・スペクテーター 95 点 ★ヴィノス 92 点 ★ワイン・エンスージアスト 93 点

~ PINOT NOIR ~

2019 Hartford Court Russian River Valley Pinot Noir

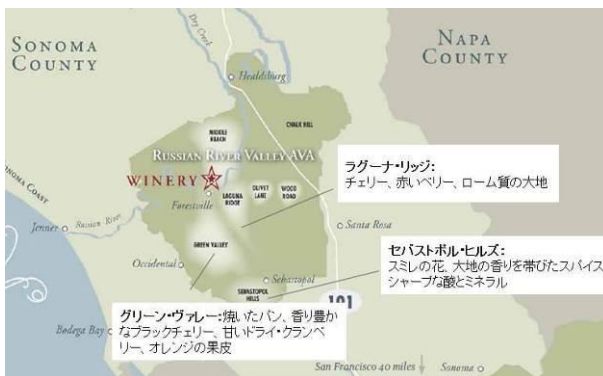
上代価格 ¥8,000(税抜)

ハートフォード コート ロシアン リヴァー ヴァレー ピノ・ノワール

JAN コード: 4543190702089

フォグ・ダンス、ヘイリーズ・ブロック、マクレーンズ・ブロック、アッレンデルを含む自社畑と、ロシアン・リヴァー・ヴァレー中心部の他社畑のピノをブレンド。畑ごとに個別醸造して各区画の持ち味を引き立たせ、複雑味を引き出しています。

グリーン・ヴァレー	焼いたパン、ブラックチェリー、甘いドライ・クランベリー、オレンジの皮、シャープな酸、スパイス、赤果実、ブラッドオレンジ
ラグーナ・リッジ	チェリー、赤いベリー、ローム質の大地
セバストポル・ヒルズ	スマイレの花、大地の香りを帯びたスパイス、シャープな酸、ミネラル、暗く深い色合い、インディアンスパイス



ラグーナ・リッジ: チェリー、赤いベリー、ローム質の大地

セバストポル・ヒルズ: スマイレの花、大地の香りを帯びたスパイス、シャープな酸とミネラル

グリーン・ヴァレー: 焼いたパン、香り豊かなブラックチェリー、甘いドライ・クランベリー、オレンジの果皮

■テクニカル情報■ 産地: カリフォルニア州ソノマ群北部/ロシアン・リヴァー・ヴァレーAVA 中心部 品種: ピノ・ノワール 100% 醸造: 手作業で収穫し房と粒を丹念に選定。小さな開放型発酵槽で低温マセラシオン、野生酵母で自然発酵。フレンチオーク樽で熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。アルコール: 14.5% 新樽率: 22% 熟成期間: 9.5 カ月

■コメント■ ブラックチェリー、オールスパイス、黒スグリのアロマに、ローム質の大地の香りが香る。口に含むと、野生のラズベリーと黒果実、碎石を思わせるミネラルが広がる。飲み始めは厚みのある重厚な味わいが際立ち、次第に甘くジューシーな質感が表れ、しっかりと酸とシルキーなタンニンが全体を支え、仄かな大地の香りが余韻に広がる。

★パーカーポイント 90 点: 鮮やかなブラックチェリー、キルシュとブラックベリー、キルシュ、マルベリーの香りに加えて、ガリーグや林床の香りが立ち上る。ミディアムからフルボディの味わいで、まろやかなタンニンに支えられ、完熟したブラックベリーやレッドベリーのジューシーな風味が口いっぱい広がる。後味に生き生きとしたレッドベリーがしっかりと感じられる << 飲み頃: 2021-2026 年 | 2021/1/15 掲載 >>

他誌評価: ★ヴィノス 91 点 ★ワイン・エンスージアスト 92 点



## 2017 Hartford Court Sevens Bench Vineyard Pinot Noir

上代価格 ¥15,000(税抜)

ハートフォード コート セブンズ ベンチ ヴィンヤード ピノ ノワール

このワインには、標高 60mの尾根に広がる区画のブドウが使用されています。セブンズ ベンチの名前は、ハートフォード コートの所有区画に植えられた 2 つのクローン(クローン 37 号、ディジョン 777 号)に由来しています。

■テクニカル情報■ 産地:カリフォルニア州/カーネロス AVA

品種:ピノ・ノワール 100%(クローン 37 号、ディジョン 777 号、複雑味を増すためにスワンセクションのクローンもブレンド)  
土壌:粘土質 アルコール:14.5%醸造:一部新樽(33%前後)を含むフレンチオークで 17 ヶ月樽熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。

■コメント■ この地域特有の濃厚な果実味と大地を思わせる豊かな風味が見事に調和した味わい。ブラックベリーやボイセンベリーの華やかなアロマが微かなトリュフやスパイスのニュアンスを帯びていく。ブラックチェリーやアジアンスパイイスの風味に加えて紅茶や全房発酵由来のスパイスが感じられる。瑞々しい果実味とエレガントなタンニンが後味に広がる。

★パーカーポイント 92 点:淡～中程度の濃さのルビーパープル色。焼いたレッドチェリーやブラックチェリー、ラズベリーパイ、マルベリーの華やかなアロマが勢いよく香り立ち、林床やタバコの葉のニュアンスを帯びていく。ふくよかでジューシーなミディアム～フルボディ。リッチなテクスチャーと心地よいフレッシュ感があり、大地のニュアンスを帯びた長い余韻が続く。217 ケース生産。

《飲み頃:2020～2028 年 | 2020/2/14 掲載》

他誌評価:★ワイン・エンソージアスト 93 点



## ～ SYRAH ～

## 2014 Hartford Syrah Outer Limits Vineyard Sonoma Coast

上代価格 ¥10,000(税抜)

ハートフォード シラー アウター リミッツ ヴィンヤード ソノマ コースト

JANコード:4543190703079

アウター・リミッツ・ヴィンヤード・シラーは、アナポリスに程近い風当たりの強い山稜地帯にある自社畑から収穫しています。この畑は、ファー・コースト・シャルドネとピノ・ノワールのブドウが収穫される畑でもあります。アカスギの森に四方を囲まれた標高 274 メートルの非常に冷涼な土地で、太平洋からおおよそ 6.5 キロの距離に位置し、古い火山岩由来の母岩の上に連なるゴールドリッジ・ローム土壌は、果実味と複雑味、ストラクチャーの 3 要素のバランスがとれた重厚でエレガントなシラーを生み出す。

■テクニカル情報■ 産地:カリフォルニア州ソノマ群北部/ 品種:シラー100% 醸造:新樽率 31%のフレンチオークで 21 ヶ月熟成。無ろ過・無清澄で瓶詰。 アルコール:14.6% 総酸量:6.5g/L pH:3.5 生産量:295 ケース

■コメント■ 黒果実と青果実のアロマが最初は支配的で、獣肉のニュアンスやガリーグ、ブロンド煙草、ライラックの香りも仄かに香る。口に含むと、熟れたブルーベリーや黒スグリを思わせる果実味に、山のワインならではの表現力を持つタンニンが感じられる。偉大な北部ローヌのワインを彷彿とさせるスタイルを備えた重厚でスパイシーなシラー。



★パーカーポイント 93 点:深みのあるガーネット・パープルを湛えた 2014 年のシラー・アウター・リミッツは、ブラックチェリー・コーディアルやブラックベリー・パイ、ブルーベリー・コンポートのくっきりとした鮮やかな香りと共に、スモーキー・ベーコンやスターアニス、ドライハーブ、掘り起こした大地のニュアンスが仄かに香る。しっかりと引き締まった丸みのあるタンニンとフレッシュな味わいに満ちたフルボディで、スパイシーな黒果実の風味がギュッと濃縮され、胡椒の香りを纏った余韻の長い後味が広がる。生産量 295 ケース。《飲み頃:2019-2027 年 | #241/2019/3/1 掲載》

★ワインスペクテーター 93 点:洗練されたエレガンスと存在感のある風格を備えたワイン。表情豊かなブラックラズベリーや燻製にした牛肉、石を思わせるミネラルの風味が終盤に向かうにつれて次第に張り詰めた緊張感と複雑さを増してゆき、きめ細やかなタンニンが姿を露わにする。

《飲み頃:2021-2026 年 | 2019/11/30 掲載》