

南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会

開催日：20160608@Dive To Wine神宮前

メモ	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/授賞情報など	税抜価格	税込価格	備考		
※略語: SC: スクリューキャップ。WA: ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。WS: ワインスペクテーター。TA: ティム・アトキン評価。プラッター: 南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。													
グレネリー(ステレンボシュ地区): フランス・ボルドー・ポイヤック2級のシャトー・ピジョン・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドの元オーナーが南アフリカで手がけたワイン。南アフリカ産フレンチスタイルのワイン。													
1		グレネリー		グラスコレクション・シャルドネ	13	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口SC	6	ステンレスタンクで天然発酵。樽使用なし。しっかりした酸味、濃縮した果実味、細やかで繊細、エレガントで綺麗なワイン。★オールドミューチュアル12'(南ア)銅賞。	1,800	1,944	
2		グレネリー		グランヴァン・シャルドネ	13	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	100%フレンチオークで天然発酵(新樽&2年目樽)&10ヶ月熟成。クリーミーでなめらか、エレガント。ムルソー系。★WA90点。WS90点。TA91点。15デカンター銀賞。	2,500	2,700	
3		グレネリー		グラスコレクション・シラー	11	ステレンボシュ	シラーズ	赤・フルSC	6	天然発酵後フレンチオークで12ヶ月熟成。繊細で綺麗、エレガント。渋みは細やかでなめらか。バランスの良いワイン。★2015デカンター金賞。WA90点。南アフリカ・トップ100ワイン選出。	1,800	1,944	
4		グレネリー		グラスコレクション・カベルネソーヴィニヨン	12	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	赤・フルSC	6	ステンレスタンクで天然発酵後、フレンチオークで12ヶ月熟成。しっかりした酸味、程よい渋み、綺麗でエレガントなスタイル。★リアルワインガイド旨安賞。15デカンター推薦賞。	1,800	1,944	
5		グレネリー		グランヴァン・レッド	09	ステレンボシュ	シラーズ、カベルネS、メルロ、プチベルド	赤・フル	6	天然発酵。豊かな酸味と濃厚で凝縮した果実味。細やかで、しっかりした渋みとスパイスの風味。骨格のあるボディを持ち、なめらかでエレガント。★WA92点。	2,500	2,700	
6		グレネリー		レディメイ	11	ステレンボシュ	カベルネS、メルロ、プチベルド	赤・フル	6	フラグシップ。天然発酵。濃い色調で、太く、しっかりとした重みのあるボディ。細やかで、なめらかな渋み。余韻は長く、複雑でパーフェクトなバランスの長期熟成型ワイン。★WA92点。	5,000	5,400	
その他ワイナリー紹介:													
①クローヌ(トゥルバツハ地区): MCC(シャンパーニュ製法のスパークリング)専門の生産者で300年以上続く名門。酸化防止剤アレルギーの奥さんの為に夫が酸化防止剤無添加で作った泡。													
②グランプロヴァンス(フランシュック地区): ティム・アトキン評、南アフリカ格付けクリュ・ブルジョア級。300年続くブティック・ワイナリー。エレガントなワインを生産。特に白、ロゼなどに強い。													
③バデンホースト(スワートランド地区): スワートランドの雄、南アフリカを代表するカリスマ的なバイオワイン生産者。ティム・アトキン評、南アフリカ格付け1級。樹齢の古いブドウを使用し、限りなくナチュラルなワインを生産。													
④ベリンガム(フランシュック地区): ティム・アトキン評、南アフリカ格付けクリュ・ブルジョア級生産者。しっかり、濃厚系ワイン。バーナード・シリーズは同社のトップレンジ。全て天然発酵。不干涉主義でナチュラル派。													
⑤Bヴィントナーズ(ステレンボシュ地区): ティム・アトキン評、南アフリカ格付けクリュ・ブルジョア級生産者。天才的な作り手ラーツが従兄弟と手がける「南アフリカの伝統的な品種を追求する」ブランド。													
⑥アマニ(ステレンボシュ地区): 「アマニ」とは平和を意味する。南アフリカワイン史上初の黒人女性醸造家カルメンのブレンドは定評あり。輸入1本あたり1ランド(約7-8円)を南アフリカのピンクリボン応援活動に寄付。													
⑦カノンコップ(ステレンボシュ地区): ティム・アトキン評、南アフリカ格付け1級生産者。南アフリカのキング的存在のワイナリー。南アフリカ最優秀ワイナリー5回受賞。特にピノタージュとボルドーブレンドで有名。													
スパークリング													
7		クローヌ		ボレアリス・ブリュット	15	トゥルバツハ	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	ビスケットや桃、リンゴのような香り。キメ細やかな泡で、「憎らしい程限りなくシャンパーニュに近い!」と評されたしっかりボディのエレガント系スパークリング。★2012VT: 2015サクラアワード金賞。	2,800	3,024	
8		クローヌ		ロゼ・キュベ・ブリュット	15	トゥルバツハ	ピノワール、シャルドネ	泡ロゼ辛口	6	ナチュラルな淡いサーモンピンク色。細かで持続的な泡。フレッシュ&爽やかなりんごやベリー系の豊かな香り。繊細で華やか、エレガント系。★「南アフリカ最高のロゼ泡の1本」と評される。	3,900	4,212	

メモ	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	税込価格	備考	
白ワイン												
9		グラン プロヴァンス		15	フラン シュック	シュナンブラン、 ヴィオニエ	白辛口 SC	6	シュナンブランは樹齢30年。樽使用なし。心地良い優しい酸味、フレッシュでフルーティ。奇麗でエレガントなスタイル。★2014VT:プラッター4星。2014ヴィティス・ヴィニフェラ・アワード(南ア)金賞。	2,000	2,160	スポット。 限定品
10		バデンホースト		15	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口 SC	6	樹齢50年以上の古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。低収量。灌漑なしの自然農法。天然発酵。中古樽で熟成。豊かな酸味、フレッシュでフルーティ、なめらかな味わい。	1,850	1,998	
11		ベリンガム		15	コースタル	ルーサンヌ	白辛口 SC	6	フラグシップ。発酵後、15%のみ2-3年目のフレンチオークで3ヶ月熟成。柔らかな酸味、ふくよかな味わい。ライム、レモン、スパイスの風味。★プラッター5星。	3,500	3,780	スポット。 限定品
12		バデンホースト		12	スワート ランド	シュナンブラン、グ ルナッシュブラン、ベ ルデホ他	白辛口	6	樹齢50年以上の古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウのフリーランジュース(一番搾り)のみ使用。天然発酵。大きな中古樽で13ヶ月熟成。豊かな酸味、複雑で、なめらか、リッチな味わい。★WA91点。	4,600	4,968	
ロゼワイン												
13		グラン プロヴァンス		14	コースタル	メルロ、カベルネソー ヴィニヨン	ロゼ 辛口 SC	6	グランプロヴァンス社のベスト・メルロとカベルネSを使用し、フレッシュでシンプルに美しいロゼに仕上げた。優しい酸味、リンゴやフレッシュ・ベリーのニュアンス。マグロやイクラなどの刺身や寿司にも合わせたい。	2,000	2,160	スポット。 限定品
赤ワイン												
14		バデンホースト		13	スワート ランド	シラーズ、グルナッ シュ、サンソー	赤・ミ ディSC	6	樹齢50年以上の古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。天然発酵。中古樽で熟成。フレッシュ&フルーティ。しっかりとした酸味、奇麗でなめらかな口あたり。★WA89点。2012VT:WA90点。	2,100	2,268	
15		Bヴァントナース		14	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤・フル	6	標高の高い冷涼な畑で栽培。フレッシュ&フルーティ、透明感のあるピノワールのニュアンスを持ち、南アフリカで最もしなやかなピノタージュ(ニール・マーティン評)。★WA93点。	4,000	4,320	
16		アマニ		10	ステレン ボシュ	カベルネフラン、メル ロ、カベルネS、 プチベルド	赤・フル	6	2015年南アフリカ最優秀ワイン醸造家のカルメンのスーパーブレンド。柔らかな酸味と果実味。細やかな渋み、シルキー。★2006VT:デカンター20ポンド以上のボルドーブレンドで世界一。	3,950	4,266	
17		カノンコップ		14	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤・フル	6	樹齢62年のブッシュヴァイン。収穫量5トン/ha=32.5hL。発酵後、225Lのフレンチオークで16ヶ月熟成(新樽75%)。熟成ポテンシャル:ヴィンテージから15-20年。★2016プラッター4.5星。	5,200	5,616	
18		ベリンガム		14	ステレンボ シュ	シラー、 ヴィオニエ	赤・フル	6	フラグシップ。標高450mの冷涼畑。天然発酵。フレンチオークで12ヶ月熟成。柔らかな酸味、濃厚、パワフル系ですが、一方で美しくエレガント。★2013VT:2016プラッター5星。	5,500	5,940	