

南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会

開催日:20160713@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:スクリュージャップ。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。

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シャンパーニュに近い泡。

②ウォータークルーフ(ステレンボッシュ地区):ステレンボッシュの代表的ビオダイナミ生産者。天然発酵。「Honest Wine」(誠実なワイン)、テロワールを誠実(正直)に表現したワインを生産。少量のSO2以外何も入れない不干涉主義。

③ラステンバーグ(ステレンボッシュ地区):300年以上続く超名門。高地冷涼な畑で、南アフリカの中でもエレガントでクラシックなスタイルのワインを生産する代表的なワイナリー。特にシャルドネとカベルネに強い。

④ブラハム(パール地区):天才女性弁護士ヒューシーさんの自然派ワイン。華やかで優美、バランスの良いワインを生産。様々な料理にも合わせやすい不干涉主義で生産されるナチュラルな味わいが魅力。

⑤デイビット&ナディア(スワートランド地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け2級生産者。スワートランド地区の代表的ビオダイナミ生産者。全て天然発酵&不干涉主義。才能豊かで美しくナチュラルなワインの作り手。

⑥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。

⑦マン・ファミリー・ワインズ(コースタル地区):ホセ・コンデ氏率いる南アフリカの代表的なグッド・バリューワイン生産者。豊かな果実味の新世界スタイルのワインを生産。

⑧カノンコップ(ステレンボッシュ地区):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。

⑨デヴォール(ステレンボッシュ地区):300年以上続く10世代目になるデヴォール・ファミリーが経営する名門。古い樹齢の畑を所有。ピノタージュを筆頭に、他ボルドー系品種に強い。クラシック&エレガントなスタイルのワインを生産。

⑩ハーテンバーグ(ステレンボッシュ地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け2級生産者。300年以上続く名門。シラーを中心に、メルロー、カベルネソヴィニオン、ボルドーブレンドなど、なめらかで優れた赤ワインを生産。

スパークリング

| | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|------|-------------|----|--------|-------------|------|---|--|-------|-------|--|
| 1 | 新VT | 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 | |
|---|-----|------|-------------|----|--------|-------------|------|---|--|-------|-------|--|

白ワイン

| | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|------------|-----------------------------|----|----------|---------------------------|-------|---|---|-------|-------|----------|
| 2 | NEW | ウォータークルーフ | ピーコック・ワイルドファーマント・ソーヴィニオンブラン | 15 | ステレンボッシュ | ソーヴィニオンブラン | 白辛口SC | 6 | 6ヶ月かけて天然発酵。フリーランジュースのみ使用。少量のSO2以外何も入れない不干涉主義。フレッシュで優しい酸味、スッキリと爽やかで、ややふくよかなボディも持ち合わせている。 | 1,600 | 1,728 | スポット。限定品 |
| 3 | 新VT | ラステンバーグ | ステレンボッシュ・ソーヴィニオンブラン | 15 | ステレンボッシュ | ソーヴィニオンブラン | 白辛口SC | 6 | 豊かな酸味、エレガントでクラシックなスタイル。フレッシュでクリスピー、クリーンな味わい。★2014VT:ワインエデュケーター協会:世界の優れたバリューワイン100に選出。WA89点。 | 2,000 | 2,160 | |
| 4 | | ブラハム | シュナンブラン樽熟成 | 14 | パール | シュナンブラン | 白辛口 | 6 | 天才女性弁護士の自然派ワイン。50%を中古樽で熟成。なめらかで優しいオークの風味。酸味、果実味、コクのバランスが良い。★2013VT:2015サクラアワード金賞。 | 2,000 | 2,160 | |
| 5 | NEW | ウォータークルーフ | サークルオブライフ・ホホワイト | 13 | ステレンボッシュ | ソーヴィニオンB、シュナンB、シャルドネ、セミヨン | 白辛口SC | 6 | 7か月の長期的かつじっくりとした天然発酵、その後、シュールリーで4ヶ月熟成。豊かな酸味、ふくよかでリッチ、ややクリーミーで濃厚な味わい。★2016プラッター5星。 | 3,200 | 3,456 | スポット。限定品 |
| 6 | NEW | デイビット&ナディア | アリストタルゴス | 14 | スワートランド | シュナンブラン、ルーサンヌ、クラレットブランシュ他 | 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)のブドウを使用。古い大きなカスクで発酵、熟成。豊かな酸味と果実味。ふくよかで程良い厚みとボディ。★2016プラッター5星。TA95点。 | 6,000 | 6,480 | 限定品 |
| 7 | | ラステンバーグ | ステレンボッシュ・シャルドネ | 14 | ステレンボッシュ | シャルドネ | 白辛口SC | 6 | 酸味のしっかりしたきれいでエレガント、クラシックなスタイルのワイン。キメ細やかで繊細、なめらかでややクリーミー。程良いボリューム感。★WA91点。2016サクラアワード金賞。 | 3,000 | 3,240 | |

| 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 | |
|--------------|-----|----------------|---|--------|-------------|---------------------|----------------|------------------|--|-------|-------|--------------|
| ロゼワイン | | | | | | | | | | | | |
| 8 | NEW | 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 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | NEW | ウォーター クルーフ | | 14 | ステレン ボシュ | シラー | 赤・ミ ディSC | 6 | 600Lの古いフレンチオークと、大きな古いオークカスクで天然発酵& 熟成6ヶ月。少量のSO2以外何も使用しない不干渉主義な製法。フ レッシュで豊かな酸味、シルキーできれいなシラー。 | 1,600 | 1,728 | スポット。 限定品 |
| 10 | NEW | マン | | 13 | パール | ムールヴェードル | 赤・フル | 6 | ステンレスタンクで発酵後、小さなオーク樽で熟成(新樽15%)。柔ら かな酸味と果実味、細やかで程良い渋み、優しくなめらかできれいな 味わい。 | 2,000 | 2,160 | スポット。 限定品 |
| 11 | NEW | ウォーター クルーフ | | 13 | ステレン ボシュ | シラー | 赤・フル | 6 | フレッシュな酸味、細やかな渋み、繊細でなめらか、シルキーでエレガ ント。ローヌ・コルナス・スタイル。★2012VT:デカンター誌南アフリカ トップ10シラーズ選出。TA93点。 | 3,800 | 4,104 | スポット。 限定品 |
| 12 | NEW | デイビット& ナディア | | 14 | スワート ランド | ピノタージュ | 赤・フル SC | 6 | 古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。古いフレンチオークカ スクで天然発酵、17ヶ月熟成。豊かな酸味と果実味、ピュア&クリー ン、ピノワールのようにチャーミング。★プラッター4.5星。 | 3,300 | 3,564 | 限定品 |
| 13 | NEW | 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5-20年。収穫量45.5hL。フレンチオークの2-3年目の樽で14ヶ 月熟成。熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+6-8年。なめらかで心地良 い酸味、細やかで上品な渋み。★2016プラッター4星。 | 2,600 | 2,808 | |
| 14 | NEW | カノンコップ | | 14 | ステレン ボシュ | ピノタージュ | 赤・フル | 6 | 樹齢最高は62年のブッシュヴァイン。収穫量32.5hL。発酵後、225L のフレンチオークで16ヶ月熟成(新樽75%)。飲み頃:2017-2027 年。★プラッター4.5星。IWSCでピノタージュ世界一5回受賞。 | 5,200 | 5,616 | |
| 15 | | デヴォール | | 14 | ステレン ボシュ | メルロ | 赤・フル SC | 6 | 樹齢27年。柔らかな酸味、凝縮した果実味、しなやかでシルキー、な めらかな味わい。クラシックなスタイルで10年以上の熟成ポテンシャ ル。★プラッター4星。2016サクラアワード銀賞。 | 2,500 | 2,700 | |
| 16 | | ハーテン バーグ | | 12 | ステレン ボシュ | メルロ | 赤・フル | 6 | 柔らかな酸味、程よく心地良い渋み。なめらかでシルキーな味わい。ク ラシックなスタイル。★2015デカンター銅賞。09VT:パーカー91点。 05VT:IWSCで世界ベスト・メルロ(世界一)受賞。 | 4,200 | 4,536 | |
| 17 | | ハーテン バーグ | | 12 | ステレン ボシュ | カベルネ ソーヴィニヨン | 赤・フル | 6 | 柔らかな酸味でなめらか、シルキーな味わい。全体にきれいにまとまっ ている。細やかな渋みでエレガント。★2015デカンター銅賞。10VT: 2014デカンター・ボルドー品種部門で世界一受賞。 | 4,200 | 4,536 | |
| 18 | NEW | カノンコップ | | 12 | ステレン ボシュ | カベルネS,カベルネ F,メルロ | 赤・フル | 6 | 収穫量27.5hL。発酵後、225Lのフレンチオークで24ヶ月熟成(新樽 100%)。飲み頃2020-2030年。★2016プラッター4.5星。IWSCボ ルドー赤ブレンド部門で世界一4回受賞。 | 6,500 | 7,020 | |

次回の南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会は
10/19(水)14-20時@ダイブトゥワイン神宮前 新商品含む18種。