

# 南アフリカワイン(本日の出品リスト)

開催日:20160616@ワインコンプレックス大阪

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	備考	注文	
※略語:SC:スクリュウキャップ。WA:ワインアドヴォケート(バーカーポイント)。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(ステレンボッシュ地区):フランス・ボルドー・ポイヤック2級のシャトー・ビジョン・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	14	ステレンボッシュ	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。★13VT:オールドミューチュアル12'(南ア)銅賞。	1,800			
2	グレネリー	グランヴァン・シャルドネ	13	ステレンボッシュ	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			
3	グレネリー	グラスコレクション・シラー	11	ステレンボッシュ	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。飲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			
4	グレネリー	グラスコレクション・メルロ	12	ステレンボッシュ	メルロ	赤・フルSC	6	程良い酸味を持ち果実味、ボディ、オークの風味のバランスが良い。なめらかで綺麗なメルロ。天然発酵後、フレンチオークで10ヶ月熟成。クラシックでエレガントなスタイル。	1,800	限定品		
5	グレネリー	グラスコレクション・カベルネソーヴィニオン	12	ステレンボッシュ	カベルネソーヴィニオン	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、程よい飲み、綺麗でエレガントなスタイル。★リアルワインガイド目安賞。15デカンター推薦賞。	1,800			
6	グレネリー	グランヴァン・レッド	09	ステレンボッシュ	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、しっかりした飲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			
7	グレネリー	レディメイ	11	ステレンボッシュ	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、なめらかな飲み。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			
スパークリング												
8	ステレンラスト	MCCスパークリング	NV	ステレンボッシュ	カベルネフラン、シュナンブラン、シャルドネ	泡口ゼ辛口	6	2012年ロンドン・オリンピック公式ワイン提供ワイナリー。瓶内2次発酵。爽やかで細やかな泡。★2015世界スパークリングワイン・チャレンジ(英国)でドンペリ2005、クリスタル2006などを破って世界一評価。	2,750			
白ワイン												
9	NEW	ウォータークルーフ		15	ステレンボッシュ	ソーヴィニオンブラン	白辛口SC	6	自然派生産者。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何も入れない不干涉主義。フレッシュで豊かな酸味、ふくよかでなめらか、複雑な伸びがあり余韻まで続く。	1,600		
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		
11	NEW	ベリンガム		15	コースタル	シュナンブラン	白辛口SC	6	フラグシップ。樹齢45年のブッシュヴァインブドウを使用。収穫量4-5トン/ha。フレンチオークで12ヶ月熟成(新樽50%、2年目樽50%)。柔らかな酸味、ややクリーミーな味。★南アフリカ・トップ100ワイン選出。	3,500	8月再入荷	

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	備考	注文
赤ワイン											
12		ポール クルーパー		14	エルギン	ピノワール	赤・フル SC	6	しっかりしたボディとオークの風味漂うコート・ド・ボーヌ系ピノワール。開封後2-3日目に開花。リーズナブルで旨いピノとして超人気。★ 2013VT:2015デカンター金賞。WA90点。	2,800	
13	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	自然派生産者。天然発酵。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、シルキーで綺麗。	1,600	
14	スポット	ロバートソン		12	ロバートソン	ピノタージュ	赤・ミ ディSC	12	柔らかな酸味、豊かな果実味、ソフトでスムーズななめらかな口あたり。 優しいオークの風味もあり、バランス良くまとまっている。ヴィンテージか ら数年を経て飲み頃。フレンチオークで熟成3ヶ月。	1,300	
15	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	ティム・アトキン評、南アフリカ2級生産者。ピオワイン。樹齢20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。中古のフレンチオーク で17ヶ月熟成。	3,300	
16	NEW	Bヴァイントナース		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	
17	NEW	カノンコップ		14	ステレン ボシュ	ピノタージュ、カベル ネS、メルロ、カベル ネF	赤・フル	6	樹齢5-30年。フレンチオークの2-3年目の樽で12-14ヶ月熟成。熟成 ポテンシャル:ヴィンテージ+7-8年。なめらかで心地良い酸味、凝縮し た果実味、程良くしっかりしたボディ。	2,300	
18	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。エレガント。★2016プラッター4.星。	2,600	
19	参考商品。希望 があれば9月入 荷。	ストーム		14	ヘメル・アン アード	ピノワール	赤・フル	6	「南アフリカのベンチマーク・ピノワール!」。元ハミルトンラッセルの醸 造家。生産量5100本。★2016年2月のピノワール対決「南アフリカ VSブルゴーニュ」で1位評価。	6,500	限定品