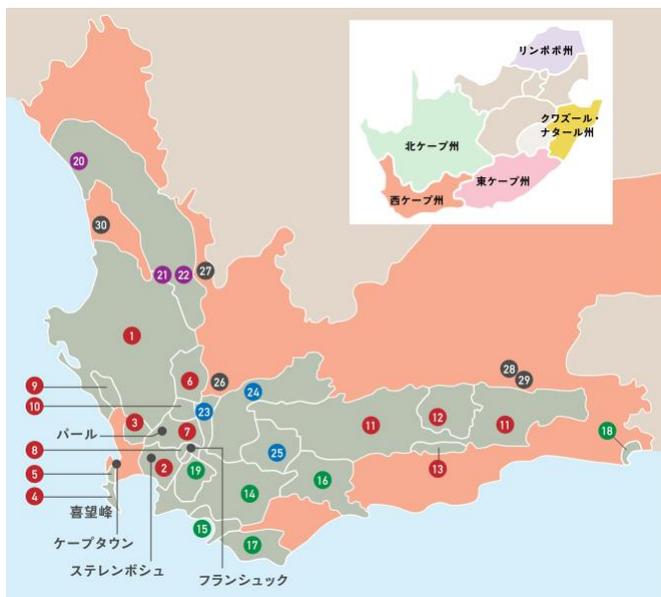


ジュリアン・スカル <Julien Schaal>

JULIEN SCHAAAL

常識を南アフリカに魅了され、
シャルドネでテロワールを表現



地域:エルギン 地図No.⑱ 設立:2004年

フランス・アルザスのグランクリュ・ワインメーカーのジュリアン・スカル(写真右)は、2003年に南アフリカ・ウォーカーベイ地区のブシャル・フィンレーソンの収穫を手伝いに来た際、南アフリカの冷涼地区、特にエルギン、オーバーバーグ、ウォーカーベイ、ヘメル・アン・アード地区のシャルドネのポテンシャルに衝撃を受けた。ジュリアンは、地域や土壌、気候の違いによってワインの味わいが変わることに魅了され、そのテロワールの違いを自分のワインで表現してみたいと思った。翌年また南アフリカに戻ってきて、ニュートン・ジョンソンのオーナーを説得し、彼の支援を受けて、南アフリカでジュリアンの新しいワインを作るプロジェクトをスタートした。

そして2005年、最初のジュリアン・スカル・ワインが誕生した。2013年には、ブルゴーニュのワイン・スクールを卒業したソフィ(写真左)が加わり、現在は、アルザスでリースリングを生産、南アフリカではシャルドネと、シーズンごとに両地区を行き来している。南アフリカでの醸造は、ポールクルーバーのセラーを借りている。

【ジュリアン・スカルのワイン製造】

- ・全て手摘み：1日のうちの一番涼しい時間に手摘みで収穫。クーリングルームにて1日冷却。
- ・全房プレス：ベストなブドウジュースを得るために、全房プレス。
- ・自然な沈静：長くソフトにジュースをプレス。
- ・長期発酵：低温でゆっくりと樽発酵（天然発酵。最高で3ヶ月）。その後、オーク樽に移して少なくとも10ヶ月熟成。
- ・優しい瓶詰め：清澄なし、軽いう過、ボトリングラインもスローオペレーション。

【ジュリアン・スカルの主なブドウ産地】

- ①エルギン (MAP⑱) 周辺を山に囲まれた盆地で、ケープ地方で最も冷涼な地区。
- ②ウォーカーベイ (MAP⑮) 隣接する大西洋の冷たい海風の影響を受けるケープ地方で最も冷涼な気候地区の一つ。ウォーカー・ベイ内のアッパーヘメル・アン・アード：主に頁岩土壌で占められているが、2層の構造になっていて、表面は粘土質と砂利質（鉄分、花崗岩含む）が混ざっている。その下には、保湿性のある粘土質の頁岩で構成されている。この谷は800-1200mの山に囲まれ、それにより、涼しい海風が運ばれてきて、周辺が雲で覆われたり、霧が発生したりする。結果として、ブドウのハンギング・タイムが長くなり、凝縮した香りと果実味のブドウが育つ。
- ③オーヴァー・バーグ・エランズクルーフ (MAP⑭)：山に囲まれた盆地で直射日光を遮られる標高600-800mの冷涼畑。

ジュリアンスカール<Julien Schaal>

JULIEN SCHAAAL

常識を南アフリカに魅了され、
シャルドネでテロワールを表現

マウンテン・ヴィンヤーズ・シャルドネ

Julien Schaal Mountain Vineyards Chardonnay

白:辛口

品種 シャルドネ

地域 エルギン

ブドウは一日の1番涼しい時間に手摘みで収穫。ソフトプレス後、300Lのオーク樽で発酵、熟成10ヵ月。マロラクティック発酵は無し。出来るだけフレッシュさとミネラル分を残すことに注力している。柑橘類、白桃、ヴァニラ、アーモンドなどの香り。フレッシュで柔らかな酸、程良い果実感と、ふくよかなボディ。オークの風味はあまり強くなく、ブドウ本来の味を楽しめるナチュラルなテイスト。全体のバランスも良く、ドライなフィニッシュ。料理:シーフード、甲殻類、鶏肉、豚肉、パスタなど。

[Platter SA 2017'] 2015VT: 4.5 STAR

VT: 2016年 3760132890081 AL13.0% 750ml × 6 ¥2,850



エビデンス・シャルドネ

Julien Schaal Evidence Chardonnay

白:辛口

品種 シャルドネ

地域 エルギン

冷涼地区エルギンで最も樹齢の古いポールクルーバー社の北向きのやや暖かい斜面の畑から、凝縮感があり、酸のしっかりしたブドウを購入。ブドウは一日の1番涼しい時間に手摘みで収穫。ソフトプレス後、300Lのオーク樽で長時間かけての発酵、熟成12ヵ月。マロラクティック発酵は無し。出来るだけフレッシュさとミネラル分を残すことに注力している。柑橘類、ヴァニラ、アーモンドなどの香り。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実感と、ふくよかな中程度のボディ。オークの風味はあまり強くなく、ブドウ本来の味を楽しめるナチュラルなテイスト。フレッシュ&フルーティで全体のバランスも良く、エレガントに仕上がっている。シーフード、甲殻類、鶏肉、豚肉、パスタなど。

[Platter SA 2017'] 2015VT: 4.5 STAR

VT: 2015年 3760132890098 AL13.5% 750ml × 6 ¥3,600



コンフルエンス・シャルドネ

Julien Schaal Confluence Chardonnay

白:辛口

品種 シャルドネ

地域 ウォーカーベイ・アッパー・ヘメル・アン・アード

この地区のニュートン・ジョンソン社から厳選された単一畑のブドウを購入しており、ブドウは一日の1番涼しい時間に手摘みで収穫。ソフトプレス後、300Lのオーク樽で長時間かけての発酵、熟成12ヵ月。マロラクティック発酵は無し。出来るだけフレッシュさとミネラル分を残すことに注力している。レモン、オレンジ、柑橘類、トロピカルフルーツ、ハチミツ、ヴァニラ、アーモンドなどの香り。なめらかで豊かな酸、凝縮した果実感と、硬質なミネラルの要素、ふくよかな中程度のボディ。なめらかで、ほんのりとクリーミーな味わい。オークの風味はあまり強くなく、ブドウ本来の味を楽しめるナチュラルなテイスト。全体のバランスも良く、エレガントに仕上がっている。長い余韻とリッチなフィニッシュ。

[Platter SA 2017'] 2015VT: 4.5 STAR

VT: 2016年 3760132890012 AL13.0% 750ml × 6 ¥3,600



ルネサンス・シャルドネ

Julien Schaal Renaissance Chardonnay

白:辛口

品種 シャルドネ

地域 エランズクurf(オーヴァーバーグ)

クリスタルム社を通してブドウを購入。ブドウは一日の1番涼しい時間に手摘みで収穫。ソフトプレス後、300Lのオーク樽で長時間かけての発酵、熟成12ヵ月。マロラクティック発酵は無し。出来るだけフレッシュさとミネラル分を残すことに注力している。花、ドライハーブ、梨、柑橘類、ヴァニラ、アーモンドなどの香り。なめらかで豊かな酸、凝縮した果実感と、ふくよかで中程度のボディ。オークの風味はあまり強くなく、ブドウ本来の味を楽しめるナチュラルなテイスト。フレッシュでフルーティ、全体のバランスも良く、エレガントに仕上がっている。

[Platter SA 2017'] 2015VT: 4.0 STAR

VT: 2015年 3760132890036 AL13.5% 750ml × 6 ¥3,600

