南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会

開催日:20171019@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:スクリュウキャップ。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。

★本日のポイント:新着含むデイビット&ナディア全アイテム出品他。

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シャンパーニュに近い泡。
- ②リーベック(スワートランド地区):「良いワインは良いブドウから。良いブドウは良い土から。良い土は自然との調和から生まれる」がモットー。スワートランドを代表するリーズナブルでコストの高い商品を生産している。
- ③ドルニエ(ステレンボシュ地区):酸味、果実味、エレガントさの全てのバランスが良いワインを生産。ドナトウス・シリーズは同社のフラッグシップでエレガント系。
- 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渉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1級生産者。スワートランド地区の代表的ピオディナミ生産者。全て天然発酵&不干渉主義。才能豊かで美しくナチュラルなワインの作り手。
- ⑥ジュリアン・スカール:フランス・アルザスのグランクリュ生産者で、南アフリカでは、シャルドネだけをテロワール(エルギン/オーバーバーグ/ヘメル・アン・アード地区)違いで生産する。
- ⑦キャサリン・マーシャル(エルギン地区):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。テロワール主義、不干渉主義でナチュラル派。ブドウ本来の味わいを表現するアーティスト。
- ⑧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。
- ⑨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。

スパークリング/Sparkling

1		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	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瓶内2次発酵の泡。「南アフリカ最高のロゼ泡の1本」。	3,900	4,212	
---	--	------	--------------	----	--------	-------------	-------	---	---	-------	-------	--

白ワイン/White Wines

2		リーベック	ヴィオニエ	16	スワートランド	ヴィオニエ	白辛口	6	フレッシュ&フルーティ、ふくよかで程良いボディ。ヴィオニエ特有のクセも少なく、素直でピュアな果実の風味豊かなワイン。爽やかで心地良いコスト大のお勧めワイン。	1,250	1,350	
3		ドルニエ	ココアヒル・ソーヴィニオンブラン	15	ステレンボシュ	ソーヴィニオンブラン	白辛口	6	輸入1本あたり50円を南アフリカの子供の教育支援施設に寄付している。フレッシュで、やや濃厚で、なめらかリッチな味。★12VT:ミケランジェロ国際ワインアワード最高金賞&トロフィ。	1,800	1,944	
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		ドルニエ	ドナトウス・ホワイト	14	ステレンボシュ	シュナンブラン、セミヨン	白辛口	6	ドルニエのフラッグシップ。豊かな酸味、しまったボディ、濃厚でコクのあるタイプ。★プラッター4.5星。	2,700	2,916	
6	NEW	デイビット&ナディア	シュナンブラン	16	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	6	スワートランドの6箇所の畑のブドウを使用。全てブッシュヴァイン(株仕立て)。ブドウの樹齢は35-49年の古木。全房発酵、天然発酵。300Lの古いフレンチオークで熟成。ふくよかで程良い厚みとボディ。	4,800	5,184	
7	新VT	デイビット&ナディア	アリスタルゴス	15	スワートランド	シュナンブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ他	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。	4,800	5,184	

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:スクリュウキャップ。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。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。											
8		ジュリアン・スカール		エルギン	シャルドネ	白辛口	6	エルギン地区で最も古い樹齢のブドウを使用。土壌は石が多く、赤い粘土混じり。全房でソフトプレス。時間をかけて300Lのフレンチオークで発酵、12カ月熟成。★ブラッター4.5星。ジャンシスR:17/21点。	3,600	3,888	
赤ワイン/Red Wines											
9		キャサリン・マーシャル		エルギン	ピノワール	赤・フル	6	樹齢7-11年。収穫量4-6トン/ha。フレンチオークで9-12カ月熟成。最高品質の樽のみブレンド。★ブラッター4星。ティム・アトキン91点。	5,200	5,616	
10	新VT	デイビット&ナディア		スワートランド	グルナッシュ	赤・フル	6	40%全房発酵。フレッシュで豊かな酸味、細やかな渋み。イチゴやチェリー系のまるでピノワールのように美しく、ピュア&チャーミング。★TA94点。ジャンシスR17/20点。ワインマグ(南ア)93点。	6,000	6,480	
11	新VT	デイビット&ナディア		スワートランド	ピノタージュ	赤・フル	12	90年代に植えられた古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウ。古いフレンチオークカスクで天然発酵、14ヶ月熟成。豊かな酸味と果実味、ピュア&クリーンでチャーミング。★ワインマグ(南ア)95点。TA91点。	3,600	3,888	
12		ブラハム		パール	ピノタージュ	赤・フル	6	天才女性弁護士の自然派ワイン。比較的豊かな酸味と果実味。太く骨格のあるボディ。繊細で程良い渋み。優雅で滑らか、綺麗で透明感もある上質なワイン。余韻も長い。	2,200	2,376	
13		グレネリー		ステレンボシュ	シラーズ	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。天然発酵後、フレンチオークで12ヶ月熟成。クラシックでエレガントなスタイル。★11VT:2015デカンター金賞。WA90点。	1,800	1,944	
14		ブラハム		パール	シラーズ	赤・フル	6	天才女性弁護士の自然派ワイン。フラグシップ。華やかな香りでしっかりしたボディ。ゴージャスでエレガントなワイン。余韻はかなり長め。飲み頃に入った。★2015サクラアワード・ダブルゴールド。	3,000	3,240	
15	NEW	デイビット&ナディア		スワートランド	シラー、カリニャン、サンソー、グルナッシュ	赤・フル	6	全房と除茎の物を混ぜて天然発酵、500Lの古いフレンチオークに移してマロラクティック発酵&20ヶ月熟成。透明感のある綺麗なワインで優しいボディ。★TA93点。	4,800	5,184	
16	初出品	マン		コースタル	メルロ、カベルネソーヴィニオン	赤・ミディSC	12	南アフリカの代表的グッドバリューワイン生産者。柔らかな酸、なめらかで良く溶け込んだ細やかな渋み、バランスも良い。これまでのマン・セラーセレクト・シリーズの中でも圧倒的に質が高い。	1,300	1,404	
17	初出品	グレネリー		ステレンボシュ	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。★13VT:TA91点。	1,800	1,944	
18		ドルニエ		ステレンボシュ	カベルネS,プチベルド、マルバック、カベルネF	赤・フル	6	凝縮感のある果実味、しっかりとした渋みと骨格のあるボディと長い余韻。美しくエレガントでしっかりとした力強さも兼ね備えた素晴らしいワイン。★Mundus Vini金賞。	4,000	4,320	

来年また会いましょう！良いお年を！