

(株)マスダの2018年秋冬お勧め南アフリカワイン

A. 【今回のテーマ/注目ポイント】 ※商品によっては試飲サンプルがなくなる場合がございますが、予めご了承下さい。

①新着ワイン「NEW」のワイン(28種)。

②秋冬(11月頃)入荷の新商品(71-76番)⇒新商品に関しては受注締め切り:9/7(金)。

③オーガニック、ビオワイン、自然派生産者「ウォータークルーフ、ロングリッジ、ライナカ、デイビッド&ナディア、バデンホースト」の比較。

④シュナンブラン比較(11-20番):是非シュナンブランを1つお選び下さい。

シュナンブランは、シーフード、鶏肉、豚肉、野菜など、様々な食材や、洋食・和食・中華やアジア系料理など、多様な料理と相性が良い便利な品種です。

<シュナンブラン使用例>

例えば、飲食店の「前菜5種盛り(例:生ハム、サラダ、シーフードマリネ他)」にどのワインを合わせるか?

料理との相性では、様々な料理に合わせやすいスパークリングやシュナンブランがお勧めです。

飲食店のメニューに最低でも1種類、家庭の冷蔵庫に1本常備しておけば、様々な料理に対応出来て重宝します。

⑤ピノタージュ:スタイルの違い比較(37-44番)。

10/13は国際ピノタージュの日。

ピノタージュには、牛赤肉、牛ミンチ(ハンバーグ、ボロネーゼなど)の料理、カレー(チーズのせ)などのスパイス料理がお勧めです。

<ピノタージュのタイプ>

・ピノワール・スタイル:デイビッド&ナディア・シーブリッツクルーフ(37番)

・ややピノワール寄りのスタイル:ロングリッジ(40番)

・しっかり、ボルドー系スタイル:カノンコップ他(42、44番)

⑥メルロ比較(57-63番)。

牛肉だけでなく、ピーマンや獅子唐などの苦味のある野菜や根野菜との相性が良い品種です。

カベルネソーヴィニヨンVSメルロ比較:しっかり厚みのある牛肉/牛ステーキ:カベルネソーヴィニヨンがお勧め。ジューシーな柔らかい牛肉:メルロがお勧め。

B. 【秋のキャンペーン予約受注&特典】 別紙参照。

対象商品の小売価格の合計金額によって、キャンペーン特典がもらえます。

●対象商品:当リストの1-70番までの商品。

●予約受注締:2018年9月末

●出荷期間:2018年9/1-10/31

価格は全て税別表示

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	小売	備考	メモ	
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。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。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品												
定番:												
スパークリング/Sparkling												
1		リーベック		NV	リーベック	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	500L/トンのフリーランジュースのみを使用した贅沢な製法から生まれるキメ細やかで綺麗な泡。シャルマ方式。	1,850		
2		ステレンラスト		NV	ステレンボシュ	カベルネフラン、シュナンブラン、シャルドネ	泡ロゼ辛口	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。	2,900		
3	NEW	ウォータークルーフ		NV	ウェスタンケープ	シャルドネ	泡白辛口	6	エルギン地区のオーガニック・ブドウを主に使用。古樽で天然発酵、9ヶ月熟成。その後、瓶内2次発酵で2年熟成。ビスケットや青リンゴの風味。細やかで綺麗な泡。スッキリ、ドライなフィニッシュ。	4,250		
4	NEW	ウォータークルーフ		NV	ウェスタンケープ	ピノワール	泡ロゼ辛口	6	エルギン地区のオーガニック・ブドウを主に使用。古樽で天然発酵、9ヶ月熟成。その後、瓶内2次発酵で11ヶ月熟成。綺麗で細やかな泡。スッキリとエレガントでドライなフィニッシュ。	4,250		
5		クローヌ		17	トウルバツハ	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	酸化防止剤無添加の瓶内2次発酵の泡。「憎らしい程限りなくシャンパーニュに近い!」しっかりボディで細やかな泡。★2012VT:2015サクラアワード金賞。	2,950		
6		クローヌ		15	トウルバツハ	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」。	4,100		
ソーヴィニオンブラン/Sauvignon Blanc												
7	NEW	ライナカ		17	ステレンボシュ	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	白辛口SC	6	西ケープ州のオーガニック・ブドウを購入。除梗後、2時間のスキンコンタクト後、フリーラン(一番搾り)ジュースのみ使用してステンレスタンクで発酵、熟成5ヶ月。フレッシュ、なめらか、青リンゴやアスパラガスの風味。	2,450		
8	NEW	キャサリン・マーシャル		16	エルギン	ソーヴィニオンブラン	白辛口SC	6	TA南アフリカワイン格付3級。ステンレスタンクで発酵、熟成5ヶ月。5%のみ樽発酵した物をブレンド。ライム、ピンクグレープフルーツなどの柑橘系。フレッシュでエレガントなスタイル。★プラッター4.5星。	2,350		
9		ポールクルーパー		17	エルギン	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	白辛口SC	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。上品な香り、酸味、果実味のバランスが良く、エレガントなフィニッシュ。★2015サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ(大会最高賞)。2013VT:デカンターで世界一。	2,450		
10	NEW	ライナカ		16	ステレンボシュ	ソーヴィニオンブラン	白辛口	6	最高品質のブドウのみ使用。全房でプレスし、300Lのフレンチオークで天然発酵。12ヶ月熟成し、ステンレスタンクに移し更に4ヶ月熟成。濃縮した果実味、複雑でなめらか、長い余韻。エレガント。ボトルも特徴的。	4,550		
シュナンブラン/Chenin Blanc												
11	2018サクラアワード受賞	ロバートソン		17	ロバートソン	シュナンブラン	白辛口SC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。ふくよかでフルーティ、厚みもあるワイン。★過去にワイン・エンスジヤスト誌で「ベストBUY」選出。2018サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ。	1,300		
12		ベリンガム		17	ウェスタンケープ	シュナンブラン、ヴィオニエ	白辛口SC	6	天然発酵。フレッシュで柔らかな酸味、生き活きとしたフルーティな味わい。ボディは中庸でふくよか。酸味と果実味のバランスが良く、カジュアルに楽しめるデリー用ワイン。	1,400		

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	小売	備考	メモ		
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。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。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品													
13	2018サクラ アワード受賞	バデンホースト		セカチュア・シュナンブラン	17	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口 SC	6	TA南アフリカワイン格付1級。ピオワイン。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。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。★サクラアワード金賞。	2,000		
14	NEW	デイビット& ナディア		トポグラフィ・ シュナンブラン	17	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口	12	オーガニック&ピオロジカル生産者(全ての畑ではない)。TA南アフリカワイン格付1級。全房&古いフレンチオークで天然発酵、9ヶ月熟成。10%のみステンレスタンクの物をブレンド。ドライで綺麗、旨みあり。	2,400	限定品	
15	NEW	ラーツ		オリジナル・シュナンブラン	17	コースタル	シュナンブラン	白辛口 SC	6	TA南アフリカワイン格付2級。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。フレッシュ&フルーティ、濃縮した果実味と厚みのあるボディ。柑橘系&トロピカルな風味。★16VT:プラッター5星。	3,000		
16	2018サクラ アワード受賞	ロングリッジ		オーガニック・シュナンブラン	15	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白 辛口	6	オーガニック&ピオワイン。TA南アフリカワイン格付3級。フレンチオークで全房で天然発酵&11ヶ月熟成。濃厚な柑橘類やトロピカルフルーツの風味。★TA92点。2018サクラアワード銀賞。	2,450		
17		ウォーター クルーフ		シリアスリー・クール シュナンブラン	16	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	樹齢30-40年のブッシュヴァイン(株仕立て)。コンクリートの卵型の発酵タンクと古い600Lの樽で6か月かけて天然発酵&熟成。冷涼感のあるフレッシュ&フルーティなスタイル。和食、寿司などにもお勧め。	3,400		
18	NEW	ドルニエ		ムードナルスクルーフ・ シュナンブラン	17	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	標高230m、樹齢30年以上の古木で、高品質のブドウが採れる畑。フレンチの古樽で発酵、熟成。白桃、パイナップなどの風味。なめらかでややクリーミー。酸とのバランス良くエレガント。	3,200	限定品	
19	新VT	キアモント		テラッセ	15	ステレン ボシュ	シュナンブラン、ソー ヴィニオンブラン、 シャルドネ他	白辛口	6	フレッシュで綺麗な酸、凝縮した果実味、やや濃厚でなめらか、クリーミーでリッチな味わい。ワインに冷涼感とナチュラル感が感じられる。★TA94点。	3,500		
20		デイビット& ナディア		アリストアルゴス	16	スワート ランド	シュナンブラン、 ルーサンヌ、クラレツ 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。	5,000	限定品	
シャルドネ/Chardonnay													
21		マン・ファミ リー・ワインズ		シャルドネ・セラーセレクト	17	ステレン ボシュ	シャルドネ	白辛口 SC	12	南アフリカの代表的グッドバリューワイン生産者。フレッシュな酸味、トロピカルな風味、ほんのりオークの香りのあるワイン。樽熟成により複雑でリッチなコクのある味わい。	1,400		
22		リントンパーク		76シャルドネ	16	ウェリントン	シャルドネ	白辛口	6	しっかりした酸味、フレンチオークの香りとリッチで凝縮された果実味、なめらかでクリーミー、様々な要素がフィニッシュに向かって綺麗にまとまっている。リッチでエレガントなワイン。	1,800		
23		ジュリアン・ スカール		マウンテンヴァンヤーズ・ シャルドネ	16	エルギン	シャルドネ	白辛口 SC	6	土壌は石が多く、赤い粘土も混じっている。全房でソフトプレス。ゆっくり時間をかけて300Lのフレンチオークで発酵、10ヶ月熟成。MLF無し。★プラッター4.5星。ジャンシスR:16.5/20点。	3,000		
24	NEW	ロングリッジ		オーガニック・シャルドネ	16	ステレン ボシュ	シャルドネ	白辛口	6	TA南アフリカワイン格付3級。ステレンボシュ地区南側の冷涼地でオーガニック&バイオダイナミック農法で生産。フレンチオークで天然発酵&熟成12ヶ月。フレッシュな柑橘系の味わい。★15VT:TA93点。	2,800		
25		アタラクシア		シャルドネ	16	ヘメルアン アード	シャルドネ	白辛口	6	テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。★15VT:デカンター96点で南ア・シャルドネ1位評価。13VT:デカンター誌で、ブルゴーニュ以外の世界のベスト・シャルドネに選出。	4,700		
26		ストーム		フレダ・シャルドネ	16	ヘメル・ア ン・アード	シャルドネ	白辛口	6	収穫量3トン/ha。22hL/haの超低収量。限定生産1500本で世界完全割当。日本入荷240本のみ。天然発酵。228Lのフレンチオークで8ヶ月熟成(新樽20%)。バランスの取れた秀逸なシャルドネ。	6,200	限定品	

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	小売	備考	メモ
白その他/Other Whites											
27	NEW	ステラー ORGANICS		オリファンツリバー	コロンバール	白辛口 SC	6	柔らかな酸、優しくスムーズ、トロピカルでレモンバター風味。フレッシュ&フルーティな飲みやすいタイプ。お勧め料理: サラダやスモークサーモンなどに。	1,350		
28	NEW	デイビット&ナディア		スワートランド	セミヨン	白辛口	12	ブッシュヴァイン(株仕立て)。収穫量は2-3トン/haと極めて少量。天然発酵。300Lの古いフレンチオークで熟成。柔らかく豊かな酸味、凝縮した果実味の、ふくよかで程良い厚み。★プラッター4.5星。	3,800		
29	NEW	キャサリン・マーシャル		エルギン	リースリング	白やや辛口 SC	6	TA南アフリカワイン格付3級。ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。フレッシュなライム、リンゴ、白い花の香り。綺麗でしっかりした酸味、ほんのりスパイスの風味。ドイツ・モーゼル・スタイル。★プラッター4.5星。TA91点。	2,350		
ロゼ/Rose											
30	NEW	ブーケンハーツ クルーフ		ウエスタン ケープ	サンソー、シラー、ゲルナッシュ	ロゼ辛口 SC	12	ステンレスタンクで発酵、熟成。チェリー、プラム、クランベリー、スパイスなどの香り。フレッシュ&フルーティ、複雑味もあり、酸とのバランスも良く心地良い。シーフードやアジア系料理に。	1,400		
31	NEW	ブーケンハーツ クルーフ		コースタル	シラー主体	ロゼ辛口 SC	12	セニエ・スタイル。ステンレスタンクで発酵、熟成。プラム、ダークチェリー、スパイスなどの香り。フレッシュ&フルーティ。酸味と果実味、程よいボディのバランス良くスッキリした味わい。	1,600		
サンソー/Cinsault											
32		ウォータークルーフ		ステレンボシュ	サンソー	赤・ミディ	6	樹齢40年以上のブッシュヴァイン(株仕立て)。木製の発酵樽で全房発酵(天然発酵)。パンチダウンは、1日2回で、優しく足踏みで行う。フリーランジュースとバスケットプレスで圧搾、11か月熟成。	3,400		
ピノワール/Pinot Noir											
33		ロングリッジ		エルギン	ピノワール	赤ミディ	6	オーガニック栽培ブドウを購入。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け4級。フレンチオークで天然発酵&11か月熟成。熟したブドウの風味が豊か。繊細でエレガントなスタイル。★TA90点。	3,150		
34	NEW	Bヴィントナーズ		ウォーカーベイ	ピノワール	赤・ミディ	6	標高350m、海に近い冷涼な畑のブドウを使用。細やかな渋み、綺麗でエレガント、ドライなフィニッシュ。ブルゴーニュ・スタイルのピノワール。★2015VT:WS93点。	4,400		
35		ストーム		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。	6,200	限定品	
36		アタラクシア		ヘメル・アン・アード	ピノワール	赤・フル	6	テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。優美で官能的、スタイリッシュでエレガントな、南アフリカを代表する秀逸なピノワール。フレンチオークで11ヶ月熟成(新樽21%)。	5,700		
ピノタージュ/Pinotage: 10/13は国際ピノタージュの日											
37		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	1990年代に植えられた古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。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。★ワインマガ(南ア)95点。	3,800		
38	NEW	ステラー ORGANICS		オリファンツリバー	ピノタージュ	赤・ミディSC	6	チェリー、タバコ、コーヒー、ダークチョコレートなどの香り。柔らかな酸、渋みはしっかりあり、優しくスムーズな味わい。お勧め料理: スパイス料理、チーズ料理、牛肉のカルパッチョ、ローストポークなどに。	1,350		

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	小売	備考	メモ	
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。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。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品												
39	NEW	リーベック		ピノタージュ	16	スワートランド	ピノタージュ	赤・ミ ディSC	6	灌漑とブッシュヴァインの畑のブドウを使用。濃厚な果実味、ジューシー&フルーティ、柔らかな渋み、なめらかな味わいで、ほんのり甘みも感じる。★デカンターWWA銀賞90点。	1,300	
40		ロングリッジ		ピノタージュ	17	ステレンボシュ	ピノタージュ	赤・フル	6	オーガニック&ピオワイン(認証申請中)。天然発酵後、フレンチオークで16ヶ月熟成。程よく豊かな酸、柔らかくジューシーな渋みの少ないタンニン、なめらかで綺麗なピノタージュ。	3,050	
41		アタラクシア		セレニティ	16	ヘメル・アン・アード	ピノタージュ、ピノワール、サンソー	赤・フル	6	テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。美しく、エレガントなワイン。南アフリカワイン業界初の親子ブレンド。	3,850	
42		カノンコップ		カデット・ピノタージュ	16	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。	2,750	
43		カノンコップ		カデット・ケープブレンド	15	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。	2,450	
44		カノンコップ		ピノタージュ	15	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-5回受賞。	5,400	
カベルネフラン/Cabernet Franc												
45	NEW	ラーツ		ドロマイト・カベルネフラン	15	ステレンボシュ	カベルネフラン、マルベック	赤・フル	6	TA南アフリカワイン格付2級。ステンレスタンクで発酵&MLF後、3年以上のフレンチ古樽で14ヶ月熟成。優しくピュアで綺麗なスタイル。ハーブ、スパイスの風味。★プラッター4.5星。	3,500	
46		グレネリー		グラスコレクション・カベルネフラン	15	ステレンボシュ	カベルネフラン	赤・フル SC	6	豊かな酸、キメ細やかでなめらかな味わい。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。エレガントなスタイル。	1,950	
シラーズ/シラー/Shiraz/Syrah												
47	2018サクラ アワード受賞	ロバートソン		シラーズ	16	ロバートソン	シラーズ	赤・フル SC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。優しい酸味としっかりとしたボディを持ち、なめらかで綺麗な味わい。非常にバランスが良く、綺麗にまとまっている。グラスワインに最適。★サクラワード銀賞。	1,350	
48	新VT	ブーケンハーツ クルーフ		ウルフトラップ・レッド	17	ウェスタン ケープ	シラーズ、ムール ヴェードル、ヴィオニ エ	赤・フル SC	12	南アフリカを代表するビッグブランド。優しい酸味でしっかりした骨格、渋みも少なく、フルーティでリッチな味わい。濃いけど、スムーズでなめらかな味。★デカンター銅賞。	1,400	
49		バデンホースト		セカチュア・レッド	15	スワート ランド	シラーズ、グルナツ シュ、サンソー他	赤・ミ ディSC	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。ピオワイン。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。中古樽で熟成。しっかりとした酸味、綺麗でなめらかな口あたり。★WA90点。	2,250	
50	NEW	ステラー ORGANICS		酸化防止剤無添加シラーズ	17	オリファンツ リバー	シラーズ	赤・ミ ディSC	6	ダークチェリー、オリーブ、コショウ、スパイスなどの香り。柔らかな酸、程よい渋み、優しくジューシーでスムーズな味わい。お勧め料理:ラムチョップ、ポークリブなどに。	1,350	
51	NEW	ライナカ		オーガニック・レッド	17	ステレンボ シュ	シラー、カベルネ ソーヴィノン	赤・ミ ディSC	6	西ケープ州のオーガニック・ブドウを購入。コンクリートタンクとステンレスタンクで天然発酵、一部は古いフレンチオークで熟成11ヶ月。ソフトでなめらか、フレッシュでフルーティ。ローストビーフやスパイス系料理に。	2,500	

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	小売	備考	メモ
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。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。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品											
52	NEW	リーベック		スワートランド	シラーズ	赤・フルSC	6	濃厚な果実味、柔らかな飲み、程よいボディ、リッチでなめらかな味わい。ほんの少しオークの風味。様々な肉料理や濃厚チーズに。	1,300		
53	NEW	リーベック		スワートランド	シラーズ、ゲルナッシュ、ムールヴェードル	赤・フル	6	南ローヌ・スタイルのブレンド。レッドベリー、スパイス、ほんのりオークの風味。やや濃厚な果実味、柔らかな飲み、程よいボディ、なめらかな味わい。★IWC銀賞。	2,000		
54	2018サクラアワード受賞	ベリンガム		パール	シラーズ	赤・フル	6	ベリンガム社の「産地とブドウを厳選した」ホームステッド・シリーズ。豊かな酸味、濃厚な果実味で太くしっかりしたボディ。オークの風味もあり、飲みごたえのあるパワフルなワイン。★サクラアワード金賞。	2,100		
55		キアモント		ステレンボシュ	シラー、ムールヴェードル	赤ミディアム	6	フレッシュで豊かな酸、優しいボディ感で綺麗なタッチ。全体としては、なめらかで綺麗なワイン。フィニッシュはドライで長く続く。収穫量を抑えている丁寧な作り。TA93点。	4,400		
56		ブーケンハーツグループ		ウェスタンケープ	シラーズ、カベルネS、ゲルナッシュ他	赤・フル	6	南アフリカを代表するビッグブランド。ボディはしっかりとしているが、柔らかく滑らか、シルキーな口当たり。長く上品な余韻が続く。白いラベルにメッセージも書ける。★2015プラッター4.5星。	4,600		
メルロ/Merlot											
57		グランプロヴァンス		ウェスタンケープ	メルロ、カベルネソーヴィニオン	赤・ミディSC	6	「天使の涙」というワイン。豊かな果実味、スムーズでソフトな飲み。果実の甘みもあり、フルーティなワイン。★2015ゴールド・ワインアワード(南ア)金賞。	1,200		
58	NEW	ロバートソン		ロバートソン	メルロ	赤・ミディSC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。発酵後、フレンチオークで6-8ヶ月熟成。優しい酸味と飲み、なめらかな味わい。非常にバランスが良く、柔らかく綺麗にまとまっている。	1,350		
59		ドルニエ		ステレンボシュ	メルロ、シラーズ、カベルネS	赤・ミディSC	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。豊かな果実味。濃縮された濃いめのワインで、飲みもボディもしっかりしている。★2011VT:中国ワイン&スピリッツ金賞。	1,900		
60	NEW	ロングリッジ		ステレンボシュ	メルロ	赤・フル	6	TA南アフリカワイン格付3級。冷涼地でオーガニック&ビオ農法。天然発酵&熟成26ヶ月。ソフト&なめらかな味わい。★14VT:TA93点。ナショナルワインチャレンジ(南ア)ダブルプラチナ賞。	3,100		
61	新VT	ハーテンバーグ		ステレンボシュ	メルロ	赤・フル	6	柔らかな酸味、程よく心地良い飲み。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。	3,800		
62	NEW	キアモント		ステレンボシュ	メルロ、カベルネS、カベルネF、Pヴェルド、マルベック他	赤・フル	6	TA南アフリカワイン格付1級。同社のフラグシップ。標高250-400mの高地冷涼気候。発酵後、フレンチオークで22ヶ月熟成。しっかりした飲み、なめらか、綺麗、エレガント。★ジャンシスR17/20点。TA91点。	4,800	在庫薄。11月に13VTが入荷	
63	NEW	キャサリン・マーシャル		エルギン	メルロ、カベルネフラン	赤・フル	3	TA南アフリカワイン格付3級。発酵後、フレンチオークで熟成16ヶ月。フレッシュな酸、しなやかな飲み、程よいボディ、なめらかでエレガントな味わい。★プラッター4.5星。TA94点。	5,700		
カベルネソーヴィニオン/Cabernet Sauvignon											
64	NEW	ステラーORGANICS		オリファンツリバー	カベルネソーヴィニオン	赤・ミディSC	6	チェリー、タバコ、ヴァニラなどの香り。柔らかな酸、飲みは程よくしっかりあり、優しくスムーズな味わい。酸と飲みとのバランスが良い。お勧め料理:様々な牛肉料理に。	1,350		

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	小売	備考	メモ			
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。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。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品														
65		ロバートソン		カベルネソーヴィニオン	16	ロバートソン		カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル SC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。スムーズなフルボディ・タイプのワイン。リッチなプラム、カシスなどの香りで柔らかい渋みと酸味。しっかりとしたボディを持ち、なめらかで綺麗な味わい。	1,350		
66	新VT	ハーテン バーグ		カベルネ・シラーズ	15	ステレン ボシュ		カベルネソーヴィニオン、シラーズ、マルベック、Pヴェルド	赤・フル	6	3年目と4年目のフレンチオークで16ヶ月熟成。ジューシーでなめらか、シルキーなフィニッシュ。★2006年1月号のデカンター・マガジンで南アのベスト・バリュー選出。2017サクラアワード・ダブルゴールド。	2,250		
67		ラステンバーグ		カベルネソーヴィニオン	16	ステレン ボシュ		カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル	6	300年以上続く超名門ワイナリー。標高の高い冷涼気候で酸味のしっかりした綺麗でエレガントなワインを生産。キメ細やかで、なめらか、程よいボディ感。クラシックなスタイル。★2015デカンター銅賞。	2,550		
68	NEW	ライナカ		コーナーストーン	15	ステレン ボシュ		カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン、メルロ	赤・フル	6	このワインの販売利益の中からの労働者の家や子供達の教育支援をしているプロジェクトワイン。バイオダイナミック農法。天然発酵。フレンチオークで18ヶ月熟成。濃縮した果実味としっかりした渋み、骨格を持つ。	3,800		
69		ハーテン バーグ		カベルネソーヴィニオン	15	ステレン ボシュ		カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル	6	柔らかな酸味でなめらか、シルキーな味わい。全体に綺麗にまとまっている。細やかな渋みでエレガント。★2012VT: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。	3,800		
70	新VT & 新ラベル	グレネリー		レディメイ	12	ステレン ボシュ		カベルネS、メルロ、 プチベルド	赤・フル	6	フランス・ボルドー・ポイヤック2級のシャトー・ピション・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。天然発酵。濃厚でしっかりしたボディ。エレガント。★TA95点。	5,200		

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	小売	備考	メモ
----	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	----	----	----

※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。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。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品

★★★★新商品★★★★											
小売価格は暫定価格です。輸入時に価格、ヴィンテージが変更になる場合がございます。											
71	ステレンラスト	シュナンブラン・スパークリング・ブリュット	NV	ステレンボシュ	シュナンブラン、マスカットオブアレキサンドリア	白辛口泡	6	南アフリカを代表するシュナンブラン生産者の1つ。シャルマ方式。シュナンブランは樹齢15-32年、マスカットは樹齢34年。ともにブッシュヴァイン。全房でプレス。フレッシュな酸味とライムやリンゴの風味。	2,300	11月入荷予定。	
72	アタラクシア	ソーヴィニヨンブラン	17	ヘメルアンアード	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	レモン、柑橘類、パッションフルーツ、メロンなどの香り。豊かな酸とミネラル、やや濃厚でなめらかな味わい。比較的骨格のしっかりしたボディ。フルーティかつエレガントにアタラクシアらしいテロワールを表現している。	3,000	10月入荷。10/29-30日、オーナー、ケヴィン・グラント氏来阪予定。	
73	デイビット&ナディア	トポグラフィ・ロゼ	17	スワートランド	ピノタージュ、アサンソー、シラー、グルナッシュ	ロゼ辛口	6	100%樽で天然発酵&マロラクテック発酵。その後、9ヶ月熟成。美しく、エレガント、非常にキメ細やかで繊細。優しいフルーティな味わい。「南アフリカのロゼでは、私の経験値では歴代No.1!」(当社バイヤー談)。	2,400	11月、18VTで入荷予定。	
74	カノンコップ	カデット・ピノタージュ・ロゼ	18	スワートランド	ピノタージュ	ロゼ辛口	6	自社畑のブドウを使用。収穫量6.5トン/ha。ピノタージュらしい豊かな赤い果実の風味、しっかりした骨格のフルボディなロゼ。シーフードやスパイス系のお料理にお勧め。★2017VT:TA88点。	1,900	11月入荷予定。	
75	デイビット&ナディア	トポグラフィ・レッド	17	スワートランド	サンソー、シラー、ピノタージュ	赤ミディアム	6	天然発酵。古いフレンチオークで12ヶ月熟成。透明感のある明るいルビー色。穏やかな酸味、なめらかなドライな口あたり。フレッシュで、ナチュラルな酸と果実味のバランスが良く、ブドウのピュアな味を楽しめる。	2,400	11月入荷予定。	
76	ラステンバーグ	ストローワイン	17	ステレンボシュ	シュナンブラン、ヴィオニエ、クルーシオン	白極甘口	6	収穫後、日陰で干して、レーズン状になったブドウを使用。残糖222g/L。酸味と甘みのバランスが良く、心地よい。熟成ポテンシャル10-15年。★2017ヴェリタス(南ア)で銀賞。	2,000	11月入荷予定。	

★上記新商品(71-76番)に関しては受注締め切り:9/7(金)。