

南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会

開催日:20190326@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。JP:プラッター。南アフリカのワイン評価本の権威。												
今回のテーマ: ①春らしく、ロゼ、泡など多めに入れました。②7、8番は南アフリカの素晴らしいシュナンブランを体験してください。③エルギン・ピノワール対決。9番(綺麗でソフト)対10番(果実味、ボディがしっかり)。												
④11、12番は1級生産者&自然派綺麗系シラー同士の対決。⑤15番は「南アフリカのオーパスワン」、ボルドーブレンドのヴィラフォンテ。⑥その他、新VT、最近開けて美味しかったワインなどを入れました。												
ワイナリー紹介:												
①ステレンラスト(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。12年ロンドンオリンピック公式ワイン提供ワイナリー。シュナンブランは南アフリカのトップクラス生産者。												
②ベリンガム(西ケープ州):ティム・アトキン南アフリカワイン格付けブルジョア級。天然発酵主義。特にシュナンブラン、シラーズ、ピノタージュに強い。												
③グランプロヴァンス(フランシュック地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付けブルジョア級。注目品種:特に白系に強い。ソーヴィニヨンブランなど。												
④クローヌ(トゥルバツハ地区):南アフリカの瓶内2次発スパークリング売上No.1の生産者。シャンパーニュのようなクラシックなスタイル。												
⑤キャサリンマーシャル(エルギン地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。テロワール主義。不干渉主義。注目品種:ピノワール、ソーヴィニヨンブラン、リースリング、シュナンブランなど。												
⑥ラステンバーグ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付けブルジョア級。醸造家マリーは、南アフリカ最優秀若手醸造家を史上初の2回受賞。注目品種:カベルネソーヴィニヨン、シャルドネ。												
⑦デイビッド&ナディア(スワートランド地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け1級。テロワール主義。天然発酵。不干渉主義。オーガニック&ビオ農法にシフト中。注目品種:シュナンブラン、ピノタージュ、グルナッシュ、サンソーなど。												
⑧ロングリッジ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。オーガニック&ビオ製法。注目アイテム:シュナンブラン、シャルドネ、ピノワール、ピノタージュ、メルロ、カベルネソーヴィニヨン、サンソーなど。												
⑨ポールクルーパー(エルギン地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け1級。特に白ワインのスペシャリスト。注目アイテム:セブンフラッグス、シャルドネ、リースリング、ピノワール、デザートワイン。												
⑩キアモント(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付1級。テロワール主義。天然発酵。不干渉主義。オーガニックにシフト中。注目アイテム:テラッセ、シラー、赤ブレンド、デザートワイン。												
⑪グレネリー(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。天然発酵。不干渉主義。フレンチニュアンスのワインを生産。注目品種:シャルドネ、カベルネソーヴィニヨン他ボルドー赤品種。												
⑫カノンコップ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け1級。醸造家アブリー・ビスラールは、世界最優秀醸造家3回受賞。注目アイテム:ピノタージュ、ボルドーブレンドのポールサウアー。												
⑬ヴィラフォンテ(パール地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け2級。米国のゼルマ・ロング、フィル・フリーズを招聘した米国&南アのジョイントベンチャー。「南アフリカのオーパスワン」。												
スパークリング/Sparkling												
1	2019サクラ アワード金賞	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	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。★JALビジネスクラス・ラウンジで採用。	2,300	2,484	
ロゼワイン/Rose wine & スパークリング/Sparkling												
2	新VT	ベリンガム	ベリーブッシュ・ロゼ	18	パール	ピノタージュ	ロゼ 辛口 SC	6	1951年南アフリカ最初のロゼワインを生産。フレッシュで優しい酸味、ジュシー&フルーティ、細やかな渋み。活き活きとしたフルーティなワインで、ドライなフィニッシュ。	1,400	1,512	
3		グラン プロヴァンス	ロゼ	17	フランシュック	メルロ、カベルネソー ヴィニヨン	ロゼ 辛口 SC	6	優しい酸味、フレッシュでフルーティ。リンゴやフレッシュ・ベリーのニュアンスで、スッキリと綺麗、エレガントなスタイルのロゼ。ステンレスタンクで低温発酵、熟成後ブレンドして瓶詰。	2,100	2,268	
4		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	瓶内2次発酵。涼しい夜に収穫。手で動瓶。色はサーモンピンク。フレッシュなラズベリー、チェリータルトなどの香り。ほんのりとクリーミーでリッチ。ベリー系の風味は最後まで続き、ドライなフィニッシュ。	4,100	4,428	

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	
白ワイン/White wines												
5	新VT	キャサリン・マーシャル		17	エルギン	ソーヴィニヨンブラン	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	2,538	
6		ラストンバーグ		17	ステレンボシュ	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。★ 15VT:WA91点。サクラアワード金賞。デカンター95点 。	3,150	3,402	
7	オーガニック&ピオディナミにシフト中	デイビット&ナディア		16	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。17VT:デカンター南アフリカワイン・トップ10選出 。	5,000	5,400	
8		キャサリン・マーシャル		16	エルギン	シュナンブラン	白辛口	3	エルギンの単一畑のブドウを使用。フリーランジュース(一番しぼり)を使用。、メインはアンフォラの壺に、一部は古いフレンチオークで天然発酵。11ヶ月熟成。なめらかで、ややふくよかな厚みもある。エレガント。	4,800	5,184	
赤ワイン/Red wines												
9	オーガニック	ロングリッジ		16	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ヵ月熟成。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	3,402	
10	新VT	ポール・クルーパー		17	エルギン	ピノワール	赤・フル	6	しっかりしたボディ、なめらか綺麗。コート・ド・ボヌ系ピノワール。★ 2017サクラA金賞。2014VT:デカンター金賞。WA90点。09VT:「極上ワイン100本」(奥山久美子著)選出 。	3,000	3,240	
11	オーガニック&ピオディナミにシフト中	デイビット&ナディア		15	スワートランド	シラー、カリニャン、サンソー、グルナツシュ、ピノタージュ	赤ミディ	6	頁岩、片岩、花崗岩や鉄分豊富な土壌。収穫後は、ステンレスタンクで全房と除莖の物を混ぜて天然発酵、20ヶ月熟成。透明感のある綺麗なワインで優しいボディ。★ 16VT:デカンター南アフリカワイン・トップ10選出 。	5,000	5,400	
12	オーガニックにシフト中	キアモント		14	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	4,752	
13	新VT	グレネリー		16	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	2,106	
14	新VT	カノンコップ		17	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。★ 2015VT:サクラアワード・ダブルゴールド。TA91点 。	2,450	2,646	
15	NEW	ヴィラフォンテ		15	パール	カベルネソーヴィニオン、メルロ、マルベック、カベルネフラン	赤・フル	6	収穫されたブドウは、一粒ずつ丁寧に選果され、パーフェクトなブドウのみを使用。グラヴィティ・システム(ブドウに付加を掛けない製法)採用。発酵後は、フレンチオークで熟成。その後、リリースまで9ヶ月熟成。カベルネソーヴィニオン主体のボルドーブレンドで、しっかりした骨格と渋みを持っているが、キメ細やかで美しく、なめらかさも持ち合わせている。心地良い酸に凝縮した果実味、引き締まったボディとエレガントさ、重心は下に位置し、ワインに深みも感じる。フィニッシュまでしっかりした重厚感があり、このワインの風格を感じさせる。「美しさの中にも柔らかさと、整った筋肉質なボディを供えたパーフェクト・バランスなワイン」。「南アフリカのオーパスワン」。	10,300	11,124	

次回予定(時間は16:00~20:30):①4/17(水)、②5/10(金)