

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: ①2番と6番のラーツとロングリッジ、シュナンブランの兄弟対決。②昨年12月の試飲会で一番先に売切れになった6番のロングリッジ・オースティン・シュナンブランが再入荷。												
③ジュリアンスカールのシャルドネが新ヴィンテージで再入荷(3&4番)。エリア(テロワール)違いの飲み比べ。												
④ピノタージュ対決:10番ピノワール・タイプのロングリッジVS14番の伝統型タイプでピノタージュ・キングのカノンコップ。⑤カノンコップ・ピノタージュ:14番の現行ヴィンテージと15番のバググヴィンテージの飲み比べ。												
ワイナリー紹介:												
①ブーケンハーツクルーフ(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1級。天才カリスマ醸造家兼オーナー、マーク・ケントが率いる。自社畑はオーガニック栽培。注目アイテム:「7つの椅子」シリーズ、シラーズ。												
②ラーツ(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。シュナンブランとカベルネフランに特化した生産者。ともに南アフリカを代表するワールドクラスのワインを生産している。												
③ジュリアンスカール(エルギン、ヘメルアンアード地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付けブルジョア級。テロワール主義。天然発酵。不干渉主義。フランス人が南アフリカで作るシャルドネのスペシャリスト。												
④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:ソーヴィニヨンブラン、シュナンブラン、リースリング、ピノワール、メルロ。												
⑤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&ピオ製法。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。												
⑥クロウヌ(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。「憎らしいほど限りなくシャンパーニュに近い!」と評された泡。												
⑦ウォータークルーフ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け5級生産者。ステレンボシュの代表的ピオディナミ生産者。天然発酵。「Honest Wine」(誠実なワイン)、テロワール主義。												
⑧ハーテンバーグ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け1級生産者。300年以上続く名門。シラーを中心に、メルロー、カベルネソヴィニヨン、ボルドーブレンドなど、なめらかで優れた赤ワインを生産。												
⑨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・ピスラールは、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。												
白ワイン/White wines												
1		ブーケンハーツ クルーフ	ポークバインリッジ・ ソーヴィニヨンブラン	18	ウェスタン ケープ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	12	南アフリカを代表するビッグブランド。比較的しっかり厚みとボディもある タイプ。酸味、果実味、ボディのバランスが良い。★2015デカンター銅 賞。	1,600	1,728	
2	オーガニック	ラーツ	オリジナル・シュナンブラン	18	コースタル	シュナンブラン	白辛口 SC	12	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。JALファーストクラス・ラウンジで採用。	3,000	3,240	
3	新VT	ジュリアン・ スカール	コンフルエンス・ シャルドネ	17	アッパパー・ヘ メル・アン・ アード	シャルドネ	白辛口	6	単一畑。山に囲まれ、直射日光を遮られる畑。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、12カ月熟成。★ブラッ ター4.5星。ジャミーグード95点。	3,800	4,104	
4	新VT	ジュリアン・ スカール	エビデンス・シャルドネ	17	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。★プラッター4.5星。	3,800	4,104	
5		キャサリン・ マーシャル	リースリング	17	エルギン	リースリング	白やや 辛口SC	6	ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。綺麗でしっかりした酸味と程よい 残糖(10g/L)感のバランスが心地良い。ドイツ・モーゼル・スタイル。★ プラッター4.5星。TA91点。	2,350	2,538	
6	新VT	ロングリッジ	オースティン・シュナンブラン	16	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白 やや 甘口	6	ロワール・ブーレイのデミセック・スタイル。樹齢36年単一畑の少量収 穫。全房でプレス&天然発酵、熟成10-12か月。酸味と果実味、糖度 のバランス良くエレガント。スパイス料理、カレー、ワサビ、寿司など。	7,500	8,100	限定品
スパークリング/Sparkling												
7		クロウヌ	ボレアリス・ブリュット	17	トゥルバツハ	シャルドネ、 ピノワール	泡白 辛口	6	瓶内2次発酵。瓶熟成12ヶ月。「憎らしい程限りなくシャンパーニュに 近い!」と評された。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	3,186	

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
ロゼワイン/Rose wine											
8		ブーケンハーツ クルーフ		ポーランド	シラー、サンソー	ロゼ 辛口 SC	12	スワートランド産とステレンボシュ産のシラーをメインにサンソーもブレンド。フレッシュ&フルーティ、しっかりした骨格のあるボディ、ナチュラルな酸と果実味のバランスが良い仕上がり。	1,600	1,728	
赤ワイン/Red wines											
9	オーガニック	ウォーター クルーフ		シリアスリークール・ サンソー	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压榨、11か月熟成。	3,400	3,672	
10	オーガニック& ピオ	ロングリッジ		ピノタージュ	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、柔らかなジュースの少ないタンニン、なめらかな綺麗なピノタージュ。	3,050	3,294	
11	新VT	ブーケンハーツ クルーフ		ポーランド	シラー	赤・フル SC	12	南アフリカを代表するビッグブランド。フレッシュな酸味と濃くてフルーティな味わい。適度な渋みとシルクのようなスムーズでなめらかな口あたり。樽とのバランスも良く出来ている。★2014VT:2015デカンター金賞。	2,000	2,160	
12	オーガニック	ハーデン バーク		カベルネ・シラーズ	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。ジュースでなめらかな、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	2,430	
13	オーガニック	ハーデン バーク		メルロ	メルロ	赤・フル	6	柔らかな酸味、程よく心地良い渋み。なめらかなシルキーな味わい。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	4,104	
14	新VT	カノンコップ		ピノタージュ	ピノタージュ	赤・フル	6	樹齢最高は63年のブッシュヴァイン。発酵後、225Lのフレンチオークで18ヶ月熟成(新樽75%)。熟成ポテンシャル15年以上。★プラッター4.5星。IWSCでピノタージュ世界一5回受賞。	5,400	5,832	
15	バッグVT & グレイVT	カノンコップ		ピノタージュ	ピノタージュ	赤・フル	6	樹齢最高は57年のブッシュヴァイン。発酵後、225Lのフレンチオークで16ヶ月熟成(新樽75%)。飲み頃:今~5年前後。★プラッター4.5星。IWSCでピノタージュ世界一5回受賞。	7,700	8,316	限定品

次回予定(時間は16:00~20:30):5/10(金)