

南アフリカワイン試飲会リスト

2019年7月10日 グローバル東京ショールーム

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	備考
※略語:NEW:新商品。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)										

ケープサウスコースト

- 地域:南部のエルギン、ウォーカーベイ、ヘメルアンアードなど海に近い冷涼地区。
- 特徴:酸味豊か(白はレモン、ライムなど柑橘系)、エレガントなワイン。
- 主要品種:シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、リースリング、ピノワール他。

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。元祖ガレージストの一人。南アフリカの様々なワイン産地でワインを造ってきたキャサリンが最終的に自分の理想とするワインを造ることが出来るのは冷涼地区「エルギン」を選んだ。彼女のワインは「ピュア、ナチュラル、不干涉、テロワール、エレガント」。それぞれの畑や土壌の特徴、ブドウ本来の美味しさをそのままワインに表現するテロワール主義者。

1		キャサリン・マーシャル Catherine Marshall	ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc	17	エルギン Elgin	ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc	白辛口 SC	6	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		キャサリン・マーシャル Catherine Marshall	リースリング Riesling	17	エルギン Elgin	リースリング Riesling	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	在庫薄。8月末に2018VTが数量限定で入荷予定。
3	新VT	キャサリン・マーシャル Catherine Marshall	アンフォラ・シュナンブラン Chenin Blanc	17	エルギン Elgin	シュナンブラン Chenin Blanc	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	
4		キャサリン・マーシャル Catherine Marshall	ピノワール・クレイソイルズ Pinot Noir Clay on Soils	17	エルギン Elgin	ピノワール Pinot Noir	赤・ミディアム	6	フレッシュで、とてもきれいな、シルキーななめらかさと細やかな渋み。ピュアでチャーミングなブドウの味わいで美しくエレガントにまとまっている。早めの抜栓またはデカンターージュが必要。★16VT:TA93点。	5,400	
5		キャサリン・マーシャル Catherine Marshall	ピーターズヴィジョン Peter's Vision	15	エルギン Elgin	メルロ、カベルネフラン Merlot, Cabernet Franc	赤・フル	3	豊かな酸味。渋みは細やか、しなやかで洗練されている。ボディは程よくしっかりした骨格を持ち、全体のバランスも良く整っている。口あたりはなめらかで非常に美しく上品。余韻は深く、長く、素晴らしいフィニッシュ。★TA94点。	5,700	

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。冷涼地区「エルギン」で最初にワインを造り、エルギンを南アフリカ屈指の人気産地にしたパイオニア。環境対策、地域支援、社会貢献にも熱心な家族が経営。シャルドネ他白ワイン、ピノワールが定評。エレガントで大人気のブランド。「南アフリカの白ワインは、ポールクルーパーを飲めば十分だ。」ニール・マーティン評。

6	NEW	ポールクルーパー	リースリング	17	エルギン	リースリング	白中口 SC	6	ほとんどは樹齢29年のブドウで一部若いブドウを使用。フリーランジュース(一番しぼり)のみを使用。20%は大きな古樽で発酵。酸味と果実味のバランスが素晴らしいワイン。アルコール10.8g。残糖18.4g/L。★TA93点。	2,750	8月末入荷予定。入荷時は2018VT。
7	新VT	ポールクルーパー	エステート・ピノワール	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・ボーン系ピノワール。★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	

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	備考		
※略語:NEW:新商品。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)。WS:ワインスペクテーター。TA:ティム・アトキン評価。JP:ブラッター(南アフリカのワイン評価本の権威)												
ラーマン(様々な地区のブドウを使用):オーナー兼醸造家のアルコラーマンは、南アフリカワイン業界で20年働いた末、2016年に独立。畑、品種、土壌、ヴィンテージなどにおいて他とは違うユニーク性を表現することを目指している。サステイナブル(持続可能な)ワイン造り。フォーカルポイント・シリーズは、南アフリカ初のコルクによるキャップシールを採用。ユニークなデザイン。今後の更なる展開にも期待。												
8	NEW	ラーマン		クラスター・シャルドネ	17	ピーケニアスクルーフ	シャルドネ	白辛口 SC	6	オーク樽とステンレスタンクで発酵、その後8カ月熟成。新樽25%。古いオーク樽で10カ月熟成。フレッシュでフルーティ、程よい酸味、ボディは中庸で、柔らかくなめらか。リッチでやや濃厚。エレガン系。	2,000	
9	NEW	ラーマン		フォーカルポイント・シャルドネ	18	ヴェルマークリックヘッド	シャルドネ	白辛口	6	土壌はライムストーン(石灰岩)。全房でプレス。天然発酵と人工酵母使用。フレンチオークで10ヶ月熟成。新樽48%と中古樽52%。豊かなミネラル、冷涼感を感じる。複雑味があり次第にボリューム感が出てくる。綺麗でエレガントなタイプ。	3,400	
10	NEW	ラーマン		フォーカルポイント・サンソー	18	パール	サンソー	赤 ミディ	6	天然発酵。小さなプレス機で優しくプレス。古いオーク樽で10カ月熟成。爽やかな果実の風味、渋みは優しく飲みやすい。透明感のあるピュアなピノワール・スタイル。	3,300	
ジュリアンスカール(エルギン、ウォーカーベイ、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。アルザスのリースリングのグランクリュ生産者が南アフリカの冷涼地区のテロワールを表現。天然発酵。不干渉主義。ワインはナチュラル&エレガントなスタイル。シャルドネは産地別で生産し、その比較も面白い。												
11		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 SC	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。	3,800	
12	NEW	ジュリアン・スカール		ウォーカーベイ・シラー	18	ウォーカーベイ	シラー	赤・ミ ディウム	6	赤/黒系果実や優しいオークの風味。豊かな酸とミネラル、フレッシュ&フルーティ、柔らかいタンニンで、優しくなめらかな味わい。ドライなフィニッシュで、エレガントにまとまっている。ローヌ系のスタイル。	2,400	
アタラクシア(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3級。オーナー兼醸造家のケヴィンは、「私は醸造家、栽培者ではなく、自分の土地を表現する農家だ。自分は南アフリカで1番のワインを造るのではなく、自分の土地の味をワインで表現したい。」と。海の近く、高い標高(400m)でヘメル・アン・アード(のリッジ地区)で最も収穫の遅い生産者。完成度の高いワインを造る。												
13	新VT	アタラクシア		ソーヴィニヨンブラン	18	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	
14	新VT	アタラクシア		ピノワール	16	ヘメルアンアード	ピノワール	赤・フル	6	ヘメル・アン・アードで最も収穫が遅いピノワール。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	
ブーケンハーツクルーフ(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1級。同社は、2008年に、ロバートパーカーのワイン・バイヤーズ・ガイド(米国)、ワインレポート(欧州)の両方で南アフリカNo1ワイナリーに選ばれている。特にトップレンジの「7つの椅子のワイン」は有名。「カップ・マリタイム」は、ブーケンハーツクルーフ社の新プロジェクトのブランド。2015年、醸造責任者にゴットフリート・モカを迎え入れた。												
15	NEW	ブーケンハーツクルーフ		カップ・マリタイム・シャルドネ	17	ヘメルアンアード	シャルドネ	白辛口	6	アッパーヘメルアンアードの畑のブドウを使用。全房でプレス。60%はフレンチオークの新樽で、残りは卵形のコンクリートタンクで天然発酵。14ヶ月熟成してブレンド。やや太く厚みのある骨格とボディ、ふくよかさをもち、ミネラルは強く感じる。調和の取れたエレガントなワイン。	7,000	限定品
16	NEW	ブーケンハーツクルーフ		カップ・マリタイム・ピノワール	17	ヘメルアンアード	ピノワール	赤・フル	6	アッパーヘメルアンアードの畑のブドウを使用。ブドウは一部は除莖し、残りは全房で天然発酵。フレンチオークの古樽に移し16ヶ月熟成。ミネラルを感じ、ピュアで豊かなブドウの風味を楽しめる。	7,000	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/授賞情報など	税抜価格	備考
※略語:NEW:新商品。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:ブラッター(南アフリカのワイン評価本の権威)										

コンスタンシア

- 地域:ケープ半島
- 特徴:酸味豊か、綺麗、エレガントなワイン。降雨量は比較的多め。
- 主要品種:ソーヴィニオンブラン他白品種が主体。

コンスタンシア・グレン(コンスタンシア地区):ティムアトキン南アフリカワイン格付け4級。南アフリカで最初にブドウ栽培が始まった(1685年)コンスタンシア地区。冷たい大西洋に囲まれ冷涼で、比較的降水量も多い。冷涼コンスタンシア地区のボルドー品種を使った優等生的な生産者。ワインの完成度はかなり高い。一粒ずつの厳選なブドウ選果とグラヴィティ・システムにより洗練されたエレガントで美しいワインを生産。

17	NEW	コンスタンシア・グレン	ソーヴィニオンブラン	18	コンスタンシア	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	白辛口	6	ステンレスタンクで発酵、5か月熟成。2%セミヨンをブレンド。酸味とのバランスが良く、洗練されエレガントな素晴らしいコンスタンシアの見本的なソーヴィニオンブラン。★TA91点。SAWi(南ア)プラチナ賞。2019WC南アフリカ最高ソーヴィニオンブラン&白ワイン選出。	2,600	在庫薄
18	NEW	コンスタンシア・グレン	ツー	18	コンスタンシア	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	白辛口	6	50%は全房でプレス。フレンチオーク(一部オーストリアンオークとアンフォラ使用)で発酵、熟成7か月(新樽17%)。32%セミヨンをブレンド。フレッシュかつ、なめらか、リッチ。★ブラッター4.5星。TA95点。	3,500	
19	NEW	コンスタンシア・グレン	スリー	15	コンスタンシア	メルロ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	メルロ(62%)中心のブレンド。フレンチオークで17か月熟成(28%新樽)。豊かな酸、柔らかくなめらか、上品なタンニンと程良いボディ。エレガントで美しいブレンド。★ブラッター4.5星。	3,500	
20	NEW	コンスタンシア・グレン	ファイブ	14	コンスタンシア	カベルネS、カベルネF、メルロ、マルベック、プチベルド	赤・フル	6	フラグシップ。28%カベルネS、25%カベルネF、21%メルロ、他のブレンド。フレンチオークで18か月熟成(新樽80%)。上記スリーよりボディは、しっかり、エレガントさは同じ。★ブラッター4.5星。TA93点。15VT:2019デカンター・プラチナ(最高)賞。	4,800	

高地山岳地帯

- 地域:ピーケニアスクルーフ、シダバークなど標高の高いエリア。
- 特徴:冷涼、凝縮し密度の詰まった果実味とボディ。
- 主要品種:ソーヴィニオンブラン、シュナンブラン、ピノワール、シラー(ズ)など。

ティーフック(ピーケニアスクルーフ地区):「ティーフック」とは、「豹のいる場所」という意味。スワートランドの北側、標高760mの高地に畑を持つ。高地冷涼な気候でブドウがゆっくり育つため、凝縮した果実味のブドウができ、密度の詰まったワインが出来上がる。要注目産地。オーガニック農業実施。ソーヴィニオンブラン以外は全て天然発酵。

21	NEW オーガニック	ティーフック	ソーヴィニオンブラン	18	ピーケニアスクルーフ	ソーヴィニオンブラン	白辛口 SC	6	ロワールスタイル。20%のブドウは樹齢50年以上のブッシュヴァイン。他は10-11年の若木。ステンレスタンクで発酵後、6か月熟成。砂岩質土壌由来のミネラル感も強い。凝縮したSB。	2,400	
22	NEW オーガニック	ティーフック	MCCスパークリング	NV	ピーケニアスクルーフ	シャルドネ	泡白 辛口	6	収穫量3-4トン/haと少量。瓶熟成4年。2015年12月に澱引き。生産量1028L。爽やかな酸味、焼きリンゴやイースト香。凝縮した細やかな泡。スッキリと辛口で綺麗な味わい。	3,500	

ドリフック(シダバーク地区):「ドリフック」とは、ドリ(3つの)フック(場所)、「周囲の3つの山に囲まれた三角形の場所」という意味。シダバークの標高900-1000mの高地に畑を持つ小さな生産者。冬には雪が積もるような冷涼気候でブドウがゆっくり育つため、豊かな酸味、ギュッと凝縮した果実味とボディ、密度の濃いワイン(=この地域独特のテロワール)が出来上がる。ワインの製造は、隣のセダバークの社長兼醸造家のデイビッドが担当している。

23	NEW	ドリフック	ピノワール	17	シダバーク	ピノワール	赤フル ボディ	6	樹齢は12年。フレンチオークで10か月熟成(新樽20%)。豊かな酸、細やかなタンニンと引き締まったボディ。心地良い果実味でなめらかシルキーなタッチ。★ブラッター4.5星。	3,900	
----	-----	-------	-------	----	-------	-------	------------	---	---	-------	--

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	備考
※略語:NEW:新商品。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)。WS:ワインスペクテーター。TA:ティム・アトキン評価。JP:ブラッター(南アフリカのワイン評価本の権威)										

スワートランド

- 地域:スワートランド
- 特徴:暖かく乾燥しているエリア。ミネラルを強く感じる。ナチュラル系ワインも多い。
- 主要品種:シュナンブラン、シラー(ズ)、サンソー、グルナツシュ、ローヌ系/南仏系品種。

ヴィルダーハースト(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ブルジョア級。「ヴィルダー・ハースト」とは、「ワイルドなハースト(オーナーの名前)さん」という意味。スワートランド北部のコリンバークにある新しい小さな生産者。全生産量は16,000本と極小。スワートランド・インデペンデント・プロデューサーズ(SIP)のメンバーでナチュラル系のワインを生産している。ワインは全て天然発酵。造るのは若き女性醸造家のシェリー。

24	NEW	ヴィルダーハースト	ヴェロ・ブラン	16	スワートランド	コロムバル、ヴィオニエ、シュナンブラン	白辛口 SC	6	コロムバルは、ブッシュヴァインで樹齢40年。ヴィオニエは、フレンチ オークで天然発酵&6ヶ月熟成。他は、ステンレスタンクで天然発酵&6ヶ月熟成。ベストなものだけをセレクトしてブレンド。ミネラル感豊か。生産量2518本。★JP4星。	2,000	
25	NEW	ヴィルダーハースト	ヴェロ・レッド	15	スワートランド	グルナツシュ、シラーズ、ヴィオニエ	赤・ミディアム SC	6	それぞれの品種ごとに古いフレンチオークで18ヶ月熟成。各品種のベストなものだけをセレクトしてブレンド。生産量1727本。カジュアルに楽しめる綺麗でチャーミングなワイン。★JP4星。	2,600	
26	NEW	ヴィルダーハースト	レッド	14	スワートランド	シラーズ、ムールヴェードル、ヴィオニエ、サンソー	赤・フル	6	シラーズとヴィオニエは一緒に天然発酵。他はそれぞれ別々に天然発酵。その後ブレンドして、古いフレンチオークに入れて18ヶ月熟成。各品種のベストなものだけをセレクトしてブレンド。いい感じの熟成。生産量1239本。★JP4星。	4,000	

シティオンアヒル(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ブルジョア級。デイビッド&ナディアのアシスタントメーカーで、このブランドは彼自身のラベル。ワインは、テロワールを重視し、不干渉主義のナチュラルなアプローチ。スワートランドの様々な畑からブドウを購入。一部はオーガニックやビオディナミ農法。デイビッドのワインより繊細で綺麗、優しいスタイル。既にジョンブラッター(南ア)でも5星を獲得。今後も要注目。

27	NEW	シティオンアヒル	ホワイト	17	スワートランド	シュナンブラン、ヴィオニエ、マスカットオブアレキサンドリア	白辛口	6	標高200-350mの畑の樹齢35年の古木のブドウを使用。土壌は花崗岩質でワインにミネラルを与える。天然発酵後、4年目の古樽に移して10ヶ月熟成。無ろ過。明るく華やか、ほのかに甘い風味。洗練されたエレガン。飲むほどに旨みが増す。★JP4.5星。	4,200	
28	NEW	シティオンアヒル	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	6	標高200-350mの畑の樹齢35年の古木のブドウを使用。天然発酵後、4年目の古樽に移して14ヶ月熟成。ベストな樽のみセレクト。無ろ過。繊細でなめらか、ほんのりリッチ。ミネラルを強く感じる。飲むほどに旨みが増す。★JP5星。	5,200	

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。スワートランドの注目の「新世代」生産者で、スワートランド・インデペンデント・プロデューサーズのメンバー。ナチュラル系ワイン生産者。「ワインに大切な事は、ナチュラルなバランスと酸、ブドウそのものの味わい、フレッシュさである。その品質は、土と畑をリスペクトする時のみ正確に表現される。」「結局は全て土や畑による。」と語ります。

29	ビオディナミに移行中	デイビッド&ナディア	アリスタルゴス	17	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ブラッター5星。TA95点。	5,000	
30	ビオディナミに移行中	デイビッド&ナディア	トボグラフィ・ロゼ	18	スワートランド	ピノタージュ、サンソー、シラー、グルナツシュ	ロゼ辛口	12	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	限定品
31	ビオディナミに移行中	デイビッド&ナディア	エルピディオス	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・フル	6	天然発酵。500Lの古いフレンチオークに移して20ヶ月熟成。透明感のある綺麗なワインで優しいボディ。美しく豊かな酸味、キメ細やかで洗練された渋み。優しくなめらか、旨みも感じられ、エレガントなフィニッシュ。★TA94点。	5,000	

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	備考
※略語:NEW:新商品。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)。WS:ワインスペクテーター。TA:ティム・アトキン評価。JP:ブラッター(南アフリカのワイン評価本の権威)										

ステレンボシュ南側

- 地域:ステレンボシュバーク、ヘルダーバーク、ボタラリー、ステレンボシュヒルズなど。
- 特徴:海に近く比較的冷涼。酸味と果実味(柑橘系/トロピカル系)のバランスが良いワイン。赤ワインのタンニンも比較的細やかで滑らか。
- 主要品種:シュナンブラン、ソーヴィニオンブラン、シャルドネ、ピノタージュ、シラー(ズ)、カベルネソーヴィニオン、メルロ、カベルネフランなど。

ラーツ(ステレンボシュ地区他):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、カベルネフランに特化し、これらの品種に関しては、ズバ飛び抜けてレベルの高い生産者。フラグシップは、蜜植栽培して造るイーデンハイデンシティ・シュナンブランと同カベルネフラン、そして、エミレーツ・ファーストクラスに永久採用されているカベルネフラン中心のブレンドのMR(エムアール)がある。

32	オーガニック	ラーツ	オリジナル・シュナンブラン	18	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口 SC	12	TA南アワイン格付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。 ★JALファーストクラス・ラウンジ採用。16VT:ブラッター5星。	3,000	
----	--------	-----	---------------	----	---------	---------	-----------	----	--	-------	--

ステレンラスト(ステレンボシュ地区他):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。2012年ロンドンオリンピック公式ワイン提供ワイナリー。シュナンブランに関しては南アフリカを代表するトップランクの生産者の1つ。その他、古い樹齢の様々な品種も所有している。MCCスパークリング(ロゼ)は、2015年に世界スパークリングワイン・チャレンジでドンペリやクリスタルなどを制し優勝した。

33	NEW	ステレンラスト	オールドブッシュヴァイン・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	樹齢41年のブッシュヴァインで、ステレンラストの中では冷涼な畑。古いフレンチオークで天然発酵後7か月熟成。フレッシュで豊かな酸、程良く厚みのあるリッチなテイストがパーフェクト・バランス!	3,300	
34	NEW	ステレンラスト	オールドブッシュヴァイン・サンソー	16	ステレンボシュ	サンソー	赤・ミ ディ AM SC	6	1964年、東京オリンピックの年に植えた灌漑無し古いブッシュヴァイン。フレンチオークで16か月熟成(新樽10%)。柔らかな酸、渋みは細やかで、優しくなめらか、シルキーなタッチ。	2,700	

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。ステレンボシュの南側、冷涼なヘルダーバークにあるオーガニック&ピオディナミ生産者。「優しい、綺麗、赤ワインは細やかなタンニン」が同社のワインの特徴。ロングリッジが目指すのは、シンプルに、ユニークで、テロワール主義、オーガニック農法で、人も環境も皆、健康であること、そして楽しめるワインでワールドクラスであること。

35	NEW。 オーガニック& ピオディナミ	ロングリッジ	ドリフォンティン・ソーヴィニオンブラン	16	ステレンボシュ	ソーヴィニオンブラン	白辛口	6	古いフレンチオーク、アンフォラで天然発酵後10ヶ月熟成。ふくよかで厚みのあるソーヴィニオンブラン。フレッシュな酸、ミネラル、太いボディ。シュナンブランやシャルドネを思わせるようなふくよかなワイン。★JP4星。	3,800	
36	オーガニック& ピオディナミ	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	
37	オーガニック& ピオディナミ	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	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。	3,050	
38	NEW。 オーガニック& ピオディナミ	ロングリッジ	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 ミ ディ	6	ステンレスタンクで天然発酵後、プレス。その後フレンチオークに移して 熟成22-24ヶ月。フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、優しく心地良い細やかな渋み。繊細でシルキーなタッチ、綺麗なスタイルのカベルネ。	3,100	

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	備考	
※略語:NEW:新商品。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)。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)											
ボッシュクルーフ(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2級。ステレンボシュの小さな生産者。「ピュアな抽出」をしたスタイルのワイン。2016&2018ティムアトキン・南アフリカワイン・レポートで南アフリカワインのシラーで歴代最高の98点を獲得して注目を浴びた。才能豊かな若き醸造家、リーネン・ボーマンの今後の益々の展開が楽しみな要注目の作り手。											
39	NEW	ボッシュクルーフ		18	モンタギユ	コロンバール、シュナンブラン	白辛口	6	コロンバール52、シュナンブラン48%。標高600mの高地冷涼な畑。全房でプレス。古いフレンチオークで天然発酵、10ヵ月熟成。不干渉主義。フルーツよりもミネラル、石や土のニュアンスを強く感じる。	3,100	
40	NEW	ボッシュクルーフ		18	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	30%をステンレスタンクで、70%をフレンチオークで発酵、熟成。フレッシュな酸味、程良い厚みとクリーミーさも、綺麗でエレガントなスタイルのシャルドネ。提供温度は13-14度が良い。	2,400	
41	NEW	ボッシュクルーフ		17	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニオン、メルロ	赤・フル	6	カベルネ60、メルロ40%。ステンレスタンクで天然酵母と人工酵母で発酵後、古いフレンチオークで18ヵ月熟成。やや濃厚でなめらか、エレガントでクラシックなスタイル。余韻は長い。	2,000	
42		ボッシュクルーフ		16	ステレンボシュ	シラー	赤・フル	6	柔らかく奇麗な酸、細やかな渋み、シルキーでなめらかな口あたり。余韻は長く、エレガントなフィニッシュ。あの7つの椅子、ブーケンハーツクルーフ・シラーをも超える逸材。ヴィンテージ+4年目以降がおすすめ。★TA98点「私が今まで試飲した南アフリカ最高のシラー」。	8,700	限定品
ハーテンバーグ(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1級。1692年設立の南アフリカを代表する老舗かつプレミアム・ワインの生産者。ワイン造りのコンセプトは、「他にはない、ずば抜けて高品質なワインを作ること」。ワインは、南アフリカでも屈指のセラーマスターのカールが管理している。特にシラーズは、南アフリカのトップランクの1つ。他にも赤ワインが秀逸。オーガニック農法採用。											
43	NEW。 オーガニック	ハーテンバーグ		16	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	4年間拒んできたが、ようやく合格点、いやそれ以上に素晴らしかったので採用！フレンチオークで13ヵ月熟成(新樽25%)。しっかりした酸味、リッチ、クリーミー、エレガントな仕上がりが。★TA95点。	4,800	8月末入荷
44	NEW。 オーガニック	ハーテンバーグ		16	ステレンボシュ	シラーズ	赤フルボディ	6	シラーズの専門家、ハーテンバーグの自社畑のブドウ。フレンチオークで21ヵ月熟成(新樽30%)。柔らかな酸、なめらかでリッチ、こなれたタンニン。これぞ、ハーテンバーグの神髄。★2015VT:TA92点。	2,750	
アリスティア(ステレンボシュ地区他):ティムアトキン南アフリカワイン格付けブルジョア級。MCCの伝統的家族、クローヌ家の息子、マシューが造るワイン。各品種ごとに西ケープ州のベストな畑、ベストなブロック、ベストなウネのブドウをリサーチし、個別に契約して購入。他社にはない、南アフリカを代表するような美しく細やかな洗練されたワインを生産。キーワードは、「エレガンス」、「フィネス」。											
45	NEW	アリスティア		17	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	50%を全房プレス。フレンチオークに入れて発酵(30%天然発酵)。マロラクティック発酵を経て、11ヵ月熟成(新樽40%)。エレガントでクラシックなスタイル。フレッシュ、シルキー、リッチな味わい。生産量4800本。	4,500	7月下旬入荷
46	NEW	アリスティア		15	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	全房でプレス。一番搾り果汁のみ使用。マロラクティック発酵を経て、瓶内で3年熟成。細やかで上品、優しいムースのような美しい泡と複雑味。デカンター誌ライターに「まるで若いクリュッグのよう」と評された。生産量4200本。	4,300	7月下旬入荷
47	NEW	アリスティア		16	ステレンボシュ	シャルドネ、ピノワール	泡ロゼ辛口	6	全房でプレス。一番搾り果汁のみ使用。マロラクティック発酵を経て、瓶内で2年熟成。赤いベリー、熟したストロベリーの香り。細やかで上品、優しい、ほんのりクリーミーなムースのような美しい泡。生産量4000本。	4,300	7月下旬入荷
48	NEW	アリスティア		16	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニオン	赤・フルボディ	6	除梗後、25度の低温で発酵、フレンチオークに入れて、マロラクティック発酵を経て、18ヵ月熟成(新樽33%)。美しく、細やかなタンニンとエレガントでシルキーなタッチ。これこそ「マシューのワイン」。生産量4000本。	4,800	7月下旬入荷

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	備考
※略語:NEW:新商品。SC:スクルーキャップ。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:ブラッター(南アフリカのワイン評価本の権威)										

ステレンボシュ北側、パール他

- 地域:シモンズバーグ、パール、コースタル地区など。
- 特徴:やや内陸の温暖な地域。赤ワイン地帯。比較的タンニンやボディのしっかりした赤ワインが多い。
- 主要品種:シュナンブラン、シャルドネ、カベルネソーヴィニオン、メルロ、カベルネフラン、ピノタージュ、シラー(ズ)など。

ベリンガム(ステレンボシュ、パール、コースタル地区他):1693年に設立された300年を超える歴史ある生産者。「良いワインは畑から始まる」。「不干涉主義」。「Innovation(改善)」。全てのワインで天然発酵を採用。可能な限りナチュラルなワイン造りを目指しています。現在ピオディナミに移行中。【南アフリカ初のワインを3つリリース】①1949年 ロゼワイン。②1951年 辛口白ワイン。③1956年 シラーズ100%。

49	NEW.ピオディナミに移行中	ベリンガム	ソーヴィニオンブラン	18	ケープタウン	ソーヴィニオンブラン	白辛口 SC	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。柔らかな酸、なめらかでやや濃厚な果実味。柑橘系とトロピカルフルーツの風味。クリスピーでクリーンなフィニッシュ。	2,100	
----	----------------	-------	------------	----	--------	------------	--------	---	--	-------	--

マン(コースタル地区):南アフリカのトップ3バリュール・ワイナリーに選出されるなど、同国を代表するコストパフォーマンスの高いワインを生産する。「自分たちが買いたくなるスタイルッシュで高品質な価値のあるワインを作る」ことをモットーにしている。益々生産量と販路を世界中に広げている。

50	NEW ラグビーラベルワイン	マン・ファミリー・ワインズ	トライ・シュナンブラン	16	コースタル	シュナンブラン	白辛口 SC	12	商品の中身は、マン・シュナンブラン・セラーセレクトと同じ。洋ナシやパイナップルなどの香り。フレッシュ&クリスピー&フルーティ、なめらかで、ふくよかな厚みもある。	1,400	8月末入荷
51	ラグビーラベルワイン	マン・ファミリー・ワインズ	トライ・ピノタージュ	17	コースタル	ピノタージュ	赤ミディアムSC	12	商品の中身は、現行のマン・ピノタージュ・セラーセレクトと同じ。モダン・スタイルのソフトで果実味ジュシーな味わい。ほのかに果実の甘味も感じる。	1,400	8月末入荷

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。IWSCなどで南アフリカワインの品質の高さを世界に知らしめたパイオニア的な存在。主役品種はピノタージュ他、カベルネソーヴィニオンなど。世界最優秀ワイン醸造家4回排出。赤のボルドーブレンドワイン部門世界一4回受賞など。2018年に南半球で初めてティムアトキンの100点評価を得た。

52		カノンコップ	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。★ブラッター4.5星。IWSCでピノタージュ世界一5回受賞。	5,400	
----	--	--------	--------	----	---------	--------	------	---	--	-------	--

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。南アフリカとアメリカのジョイントベンチャーで、南アフリカの「オーパスワン」的なワイン。醸造家には、ロバート・モンダヴィやシミ・ワイナリーでも醸造責任者を勤め、テカンター誌の「世界のトップ30醸造家」にも選ばれているアメリカ人女性醸造家ゼルマ・ロング氏、栽培コンサルタントにオーパスワンの元栽培責任者フィル・フリーズが参画している。

53	新VT	ヴィラフォンテ	シリーズm	16	パール	マルベック、メルロ、カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	ポンプは使わず、全てリフトで上げ下するグラヴィティ・システム採用。発酵後は、フレンチオークで21ヶ月熟成。その後、瓶内で1年熟成。柔らかく、なめらかな酸味、程良くしっかりしたボディ。シルキーなタッチ。	8,500	
54	バックVT	ヴィラフォンテ	シリーズm	11	パール	マルベック、メルロ、カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	飲み頃に入ったが、まだ熟成の余地あり。 ポンプは使わず、全てリフトで上げ下するグラヴィティ・システム採用。発酵後は、フレンチオークで21ヶ月熟成。その後、瓶内で1年熟成。柔らかく、なめらかな酸味、程良くしっかりしたボディ。シルキーなタッチ。	10,000	
55	バックVT	ヴィラフォンテ	シリーズm	04	パール	マルベック、メルロ、カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	熟成して飲み頃。 ポンプは使わず、全てリフトで上げ下するグラヴィティ・システム採用。発酵後は、フレンチオークで21ヶ月熟成。その後、瓶内で1年熟成。柔らかく、なめらかな酸味、程良くしっかりしたボディ。シルキーなタッチ。	13,000	