

南アフリカワイン試飲会リスト

開催日：20200115(東京)

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)												
スパークリング/Sparkling												
1		アリステア Aristea		MCCブラン MCC Blanc	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	
2		アリステア Aristea		MCCロゼ MCC Rose	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	
3		クローヌ Krone		ロゼ・キュベ・ブリュット Rose Cuvee Brut	18	トウルバツハ	ピノワール、 シャルドネ	泡ロゼ 辛口	6	瓶内2次発酵。繊細で華やか、持続的な泡。フレッシュ&爽やかな赤りんごやベリー系の豊かな香り。エレガントなスパークリング。果実味のあるしっかりした骨格。	4,100	
白/White												
4	Organic	ライナカ Reyneke		オーガニック・ホワイト Organic White	17	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン、 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	
5		コンスタンシア・グレン Constantia Glen		ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc	19	コンスタンシア	ソーヴィニヨンブラン、 セミヨン	白辛口	6	ステンレスタンクで発酵、5ヵ月熟成。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ヨンブラン。★18VT:TA91点。SAWi(南ア)プラチナ賞。2019IWC南アフリカ最高ソーヴィニヨンブラン&白ワイン選出。	2,600	
6	NEW。 オーガニック& ビオディナミ	ロングリッジ Longridge		ドリフォンテイン・ ソーヴィニヨンブラン Driefontein Sauvignon Blanc	16	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン	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ヨンブラン。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すようなふくよかなワイン。★JP4星。	3,800	
7		マン・ファミリー・ ワインズ Man Family Wines		トライ！・シュナンブラン Try Chenin Blanc	19	コースタル	シュナンブラン	白辛口 SC	12	挑戦者応援(ラグビー)ラベル。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		ヴィルダー ハースト Wildehurst		ヴェロ・ブラン Velo Blanc	16	スワート ランド	コロンバール、ヴィオニエ、 シュナンブラン	白辛口 SC	6	コロンバールは、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	
9		ステレンラスト Stellenrust		オールドブッシュヴァイン・ シュナンブラン Old Bush Vine Chenin Blanc	18	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ヵ月熟成。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	
10		シティオンア ヒル City on a Hill		ホワイト White	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	
11		シティオンア ヒル City on a Hill		シュナンブラン Chenin Blanc	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ション。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	
12		デイビット& ナディア David & Nadia		シュナンブラン Chenin Blanc	17	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口	6	ブドウはスワートランドの6箇所から収穫。全てブッシュヴァイン(株仕立て)。樹齢35-49年。全房で天然発酵。フレンチオークの古樽で熟成。5120本生産。★TA93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)										
13		デイビット&ナディア David & Nadia	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。★2016JP5星。TA95点。	5,000	
14	Organic	ロングリッジ Longridge	18	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノワール	白辛口	6	商品名は、19世紀末、イギリスとオランダが南アフリカ植民地覇権争い(ボーア戦争)で、イギリス人女性でありながら、敵であるオランダ人兵士に対しても献身的に介護した女性(エミリー)の名前。敵味方、人種の違いを超えて、正しいと思うことをやり遂げた女性として、戦争後に南アフリカで尊敬される国民として讃えられた。この商品は、そのエミリーさんを讃えたワイン。樽無しのシャルドネに、ほんの少し樽熟成させたピノワールをブレンド。爽やかでフルーティな辛口ですが、ほんのりと淡いスイートな感じもあります。女性に喜ばれるワイン。ロングリッジの売上No.1アイテム。	2,150	
15		ジュリアン・スカル Julien Schaal	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カ月熟成。MLF無し。★JP4.5星。ジャンシスR:16.5/20点。	3,000	
16		ブーケンハーツ クルーフ Boekenhouts kloof	16	ウェスタンケープ	セミヨン、ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	南アフリカを代表するビッグブランドの「7つの椅子のラベル」のフラグシップ。樹齢106年と66年の古いブッシュヴァインのブドウを使用。発酵後、オリが入ったまま100%フレンチオークの新樽で13カ月熟成。	5,500	限定品
17	NEW	ポール クルーバー Paul Cluver	18	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。アルコール10.8%。残糖18.4g/L。★TA93点。	2,700	
ロゼ/Rose										
18		カノンコップ Kanonkop	18 & 19	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。★17VT:TA88点。	1,900	
赤/Reds										
19		ポール クルーバー Paul Cluver	17	エルギン	ピノワール	赤・ミディアムSC	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。柔らかな酸味、フレッシュでフルーティ、綺麗でシルキーな優しい口あたり。★2014VT:2015南アフリカ・トップ100ワイン選出。	2,450	
20		ドリフック Drihoek	18	シダバーク	ピノワール	赤フルボディ	6	樹齢は13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。★JP4.5星。	3,900	
21		ヴィルダー ハースト Wildehurst	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ミングなワイン。★JP4星。	2,600	
22	オリンピック企画 推奨ワイン	ステレンラスト Stellenrust	16	ステレンボシュ	サンソー	赤・ミディアムSC	6	1964年、東京オリンピックの年に植えられた灌漑無しの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	
23		デイビット&ナディア David & Nadia	17	スワートランド	グルナツシュ	赤・フル	6	通称「スワートランドのピノワール」。全体の40%を全房で天然発酵。フレッシュ&やさしいスパイシーさ。薄旨系だが構造はしっかりしており美しく官能的な心地良い余韻が長く続く。★JP4.5星。	6,200	

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/受賞情報など	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)										
24		デイビット&ナディア David & Nadia	15	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、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。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	
25		マン・ファミリー・ワインズ Man Family Wines	17	コースタル	ピノタージュ、シラーズ	赤ミディアムSC	12	挑戦者応援(ラグビー)ラベル。商品の中身は、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ーシーな味わい。ほのかに果実の甘味も感じる。	1,400	
26	再入荷	Bヴィンターズ B Vintners	17	ステレンボシュ	ピノタージュ	赤・ミディ	6	ケープ地方で生まれた品種、ピノタージュを称え、規制に囚われることなく自由(リベルテ)に表現するアイテム。凝縮した果実味、心地良い渋み、ピノワールのようなエレガントで綺麗なスタイル。★16VT:JP5星。	5,200	
27	Organic	ライナカ Reyneke	17	ステレンボシュ	シラー、カベルネソーヴィニオン	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	
28	再入荷	ラーツ Raats	17	ステレンボシュ	カベルネフラン	赤・フル	6	豊かな酸味、キメ細やかでなめらか、渋みは細やかでしっかり。ピュアな味わいが綺麗でエレガントなワイン。南アフリカのカベルネフラン100%で作ったワインとしては最高峰の1本。★JP5星。TA94点。	7,800	
29		ブーケンハーツ Boekenhouts kloof	16	スワートランド	シラーズ	赤・フル	6	南アフリカを代表するビッグブランドの「7つの椅子のラベル」のフラグシップ。しっかりとしたボディ、柔らかく滑らか、エレガントで長い余韻。飲み頃はヴィンテージ+8年以上。★JP5星。	8,000	限定品
30		ブーケンハーツ Boekenhouts kloof	16	フランシュック	カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	南アフリカを代表するビッグブランドの「7つの椅子のラベル」のフラグシップ。しっかりとしたボディ、柔らかく滑らか、エレガントで長い余韻。飲み頃はヴィンテージ+8年以上。★JP4.5星。	8,000	限定品
31		ブーケンハーツ Boekenhouts kloof	16	ステレンボシュ	カベルネS, カベルネF	赤・フル	6	トップレンジ「7つの椅子」シリーズの新作「ステレンボシュ産」カベルネソーヴィニオン。豊かな果実味、濃厚、口あたりはなめらかでシルキー。ボディはやや太くしっかりしている。渋みは細やかで洗練されている。★JP4.5星。	8,000	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/受賞情報など	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)											
NEW ARRIVAL											
32	NEW	ラスカリオン Rascallion	33 1/3 RPM	17	ウェスタン ケープ	シュナンブラン、 ルーサンヌ、グル ナッシュブラン、ヴィ オニエ、ヴェルデホ	白辛口 SC	6	主にピーケニアスクルーフ地区のブドウを使用。フリーランジュース(一 番搾り)を使用。ステンレスタンクで発酵、熟成。フレッシュで滑らか。爽 やかさと複雑味がある。南ローヌ・スタイル。★デカンター92点。	1,900	
34	NEW	ラスカリオン Rascallion	アクイバー Aquiver	16	ウェスタン ケープ	シュナンブラン、グ ルナッシュブラン、 ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	6	主にステレンボシュの南側、海に近い冷涼な産地のブドウを使用。グル ナッシュ、ソーヴィニヨンブランは天然発酵。グルナッシュはその後樽熟 成。フレッシュな酸味に、滑らかなで、クリーミー、やや濃厚で複雑味も ある。★TA90点。	2,100	
33	NEW	ラスカリオン Rascallion	45 RPM	16	ウェスタン ケープ	グルナッシュノワール、サンソー、ムー ルヴェードル、タナ	赤・ミ ディSC	6	主にピーケニアスクルーフ地区のブドウを使用。ステンレスタンクで発 酵、熟成、ブレンド。フレッシュで軽快で心地良いワイン。優しく細やかな 渋みでエレガント。余韻の長く最後まで豊かな風味。北ローヌ・スタイル。 ★サクラアワード金。TA90。	1,900	
35	NEW	ラスカリオン Rascallion	パンディキュレーション Pndiculation	15	ウェスタン ケープ	シラーズ、 グルナッシュノワール	赤・ミ ディSC	6	グルナッシュはブッシュヴァイン(株仕立て)で樽使用なし。シラーズの み発酵後、18ヶ月フレンチオーク熟成。柔らかな酸でジューシー。滑ら かな味わいでほんのりスパイシー。エレガントな南ローヌ・スタイル。★ TA90点。	2,100	
36	5/11週 来日予定	キアモント Keermont	リバーサイド・シュナンブラン Riverside Chenin Blanc	17	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	トップレンジ。1971年植樹。標高は250m。天然発酵後は500Lの新樽 と中古のフレンチオークで20ヶ月熟成。無濾過。生き活きとした豊かで フレッシュな酸、しっかりとしたふくよかなボディ。滑らかでエレガントな フィニッシュ。★JP4.5星。	5,300	限定品
37	5/11週 来日予定	キアモント Keermont	ポンドックラグ・カベルネフラン Pondokrug Cabernet Franc	15	ステレン ボシュ	カベルネフラン	赤・フル	6	トップレンジ。標高は380m。天然発酵後は中古のフレンチオークで 20ヶ月熟成。無濾過。エレガントでシルキーなテイスト。綺麗な酸と、 長くパワフルでドライなフィニッシュ。キメ細やか。★JP4.5星。	6,300	限定品
38	5/11週 来日予定	キアモント Keermont	トップサイド・シラー Top Side Syrah	15	ステレン ボシュ	シラー	赤・フル	6	トップレンジ。標高350m。天然発酵後は500Lの中古のフレンチオーク で20ヶ月熟成。無濾過。綺麗で豊かな酸、透明感のある美しいワイン でスパイシーな果実の風味。細やかでしっかりとした渋み、繊細でシル キー、エレガントなワイン。★JP4.5星。	6,800	限定品
39	5/11週 来日予定	キアモント Keermont	スティープサイド・シラー Steep Side Syrah	15	ステレン ボシュ	シラー	赤・フル	6	トップレンジ。標高300m。天然発酵後は中古のフレンチオークで20ヶ 月熟成。無濾過。綺麗で豊かな酸、引き締まったボディ、スパイシーな 果実の風味。なめらかでキメ細やかな渋み、繊細でリッチ、美しいエレ ガントなワイン。★JP4.5星。	6,800	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	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)											
4月入荷予定の新商品(試飲は1本のみ。無くなったらすみません):全て限定品。要予約。											
ソーヴェイン(エルギン、オーバーバーグ、ヘメルアンアード地区):ワインは、テロワールを表現し、天然発酵、不干涉主義。地域、土壌、ブドウの味わいをそのまま素直に表現し、ピュア、透明感、優美、エレガントなイメージのワイン。品種はリーズリング(エルギン)とピノワール2種(エランズクローフとヘメルアンアードリッジ)の3種類を生産する小規模生産者。彼女のノム・ピノワール2016が、デカンター誌の「2018年最もエキサイティングなトップ50ワイン」に選出されるなど高い評価を得ている。											
40	NEW	ソーヴェイン Sauwein		18	エランズ クローフ	ピノワール	赤・ミ ディ	6	「ノム」とは、アフリカ系コーサ語で「標高」を意味し、またアフリカ人の伝説の「農業の神様」も意味している。日本では「飲む」意味もある。畑は標高700mの高地。土壌は頁岩がメインで、花崗岩も混ざっている。天然発酵、フレンチオークで熟成(新樽20%使用)。フレッシュで豊かな酸、ワインは優しく、綺麗に抽出されたブドウジュースは、ピュアで透明感があり美しい。渋みは細やかで洗練されている。優しいフェミニンなピノワール。	7,000	
ダーマシーン(ステレンボシュ、フランシュック、エルギン地区):「ダーマシーン」とは、「人生観や考え方が変わるような衝撃的な瞬間」という意味。ラベルは白と黒のコントラストで、「衝撃的に変わる」ことを表している。ラベルには、1本1本ボトルナンバーも記載。オーナー兼醸造家のヤン・スミットは、ブーケンハーツクローフで2009年から2017年までチーフワインメーカー(醸造責任者)を務め、その後独立。各ブドウ品種のベストサイトからブドウを購入して製造。2019年10月のデビューからいきなりワインマガ97点(ステレンボシュ・シラー2018)&同時に年間トップ25ワインの3位に入賞。南アの有力ワインショップ「ワインセラー」は、「過去10年で最もエキサイティングな南アフリカワインのニューリリースの1つ」と評価し、鮮烈なデビューを果たした。											
41	NEW	ダーマシーン Damascene		18	フランシュック	セミヨン	白辛口	6	主たるブドウは1942年に植樹されたものを使用。約15%のブドウはブッシュヴァインで、自然にセミヨングリも混ざっている。両方の品種は一緒に発酵し、複雑味を与えている。天然発酵。全体の1/3は、2年目、3年目のフレンチオークを使用して発酵、11ヶ月熟成。無ろ過。生産量707本。柔らかな酸、ボディは中庸、やや濃厚でなめらか、リッチ。複雑味もあり、シリアスなワイン。余韻は長く、深みもある。古い樹齢のブドウ由来の厚みと濃厚さがワインに表現されている。	5,500	
42	NEW	モヤ・ミーカー Moya Meaker		18	エルギン	ピノワール	赤・ミ ディ	6	シャトー・ガビの元オーナー、デイビッドは、エルギンにピノワールを植樹。元ブーケンハーツクローフの醸造家ヤン・スミットを醸造責任者として迎え入れ、自身のブランド「モヤ・ミーカー」(奥さんの母親の名前。彼女は、1959年にミス南アフリカに選ばれ、洗練されたエレガントな美しい女性だった)を立ち上げた。1ヘクタール6250本のブドウの木を植え、蜜植栽培。ほとんどは天然発酵、20%は人工酵母で発酵。300Lのフレンチオークでマロラクティック発酵を経て11ヶ月熟成(新樽30%使用)。3600本生産。フレッシュで豊かな酸、綺麗で洗練されたシルキーな渋み。フレッシュな果実のピュアな味。エレガントで綺麗。	3,900	
43	NEW	ダーマシーン Damascene		18	ステレン ボシュ	カベルネフラン	赤・フル	6	畑はボタラリーヒルの冷涼な東向き斜面。標高は260m。ステンレスタンクで発酵、11ヶ月熟成(1000Lのオーク樽)。生産量1175本。フレッシュで柔らかく心地良い酸味。細やかで洗練された渋み。凝縮された果実のピュアな味。滑らかでリッチ、シルキーで細やかな綺麗なワイン。フレッシュな果実味と心地良いハーブの風味。繊細さ、細やかな表現を持ちながら果実味とボディが加わったようなワイン。	5,500	
44	NEW	ダーマシーン Damascene		18	ステレン ボシュ	シラー	赤・フル	6	畑はポカドライヒルとボタラリーヒルのブドウを使用。両方とも標高300m以上の高地にあり冷涼。全房天然発酵。マロラクティック発酵を経て、11ヶ月熟成。無ろ過。生産量2728本。フレッシュで柔らかく心地良い酸味。細やかで洗練された渋み。滑らかでリッチ、凝縮された果実味は濃厚だが重くない。シルキーで美しいエレガントなスタイル。フレッシュな果実味とスパイスが心地良く、最後まで続く。南アフリカでもトップクラスのステレンボッシュのローヌ・スタイル・シラー。	5,500	