

## (株)マスダの南アフリカワインリスト

税別

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
----	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	----	----

※略語:SC:スクリューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パークーポイント)。TA:ティムアトキン・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。

### スパークリング/Sparkling

A1		リーベック	スパークリング・ブリュット	NV	リーベック	シャルドネ、 ピノブラン	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	
A2	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	スパークリング	19	オリファンツ リバー	シュナンブラン	泡白 辛口	6	イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。爽やかで軽やかなスパークリング。炭酸ガス注入方式。	1,900	8月中旬入荷予定
A3		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	泡白 辛口	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	
A4		ステレンラスト	MCCスパークリング	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	
A5		クローヌ	ボレアリス・ブリュット	18	トウルバッハ	シャルドネ、 ピノワール	泡白 辛口	6	瓶内2次発酵。「憎らしい程限りなくシャンパニュに近い！」と評され たほどシャンパニュと間違えるような泡。しっかりボディ。★2012VT: 2015サクラアワード金賞。	2,950	
A6		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	瓶内2次発酵。オーガニック農業。フレッシュな柑橘系の香りに、焼きリ ンゴやイースト香。爽やかで豊かな酸、凝縮した果実味と引き締まつ ボディ。長期瓶内熟成を経て出来た細やかでスムーズな綺麗な泡。 程良いふくよかさもある。★プラッター4.5星	3,500	
A7		クローヌ	ロゼ・キュベ・ブリュット	18	トウルバッハ	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。「南アフリカ 最高のロゼ泡の1本」。	4,100	
A8	Organic	ウォーター クルーフ	MCCシャルドネ	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。ビスクエットや青リンゴの 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	
A9	Organic	ウォーター クルーフ	MCCピノワール・ロゼ	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	
A10		アリステア	MCCスパークリング・ブラン	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	
A11		アリステア	MCCスパークリング・ロゼ	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	

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
※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。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。										
A12	クローヌ	MCC・カイマンスハット・ブラン ドブラン	16	エランズ クルーフ	シャルドネ	泡白 辛口	6	フラグシップ。瓶内2次発酵。冬は雪が積もるような標高700mの高地の畠。シャルドネは樹齢31年。灌溉無し。3年熟成。細やかで綺麗な泡。	10,000	
<b>ソーヴィニヨンブラン/Sauvignon Blanc</b>										
B1	ロバートソン	ソーヴィニヨンブラン	19	ロバートソン	ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。程良い酸味と、ふくよかでフルーティ、バランスの良いワイン。★過去にワイン・エンシニアスト誌で「ベストBUY」選出。	1,200	
B2	マン・ファミリー・ワインズ	ソーヴィニヨンブラン・セラーセレクト	18	ウェスタン ケープ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	12	フレッシュ&フルーティ。ハーブ系とトロピカル系の両方のタイプを持つソーヴィニヨンブラン。15%セミヨンを入れ、重さとふくよかさを足し、複雑味を加えている。ほんのりクリーミー。★サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ(最高賞)。	1,400	
B3	ウォーター クルーフ	ピーコック・ ワイルドファーメント・ ソーヴィニヨンブラン	18	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	6	収穫後は除梗せず、ソフトにプレス。フリーインジュース(一番搾り)のみ使用。6ヶ月かけてゆっくりと天然発酵&更に1ヶ月熟成。フレッシュで豊かな酸味、ふくよかでなめらか、複雑味と伸びがあり余韻まで続く。	1,700	
B4	ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ・ ソーヴィニヨンブラン	19	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。比較的しつ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	8月中旬入荷予定
B5	Organic ライナカ	オーガニック・ホワイト	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、フリーイン(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	
B6	ビオディナミに移行中 ベリンガム	ソーヴィニヨンブラン	18	ケープタウン	ソーヴィニヨンブラン	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。★FNB南アフリカ・トップ10ソーヴィニヨンブラン選出。	2,100	
B7	キャサリン・ マーシャル	ソーヴィニヨンブラン	19	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	
B8	ティーフック	ソーヴィニヨンブラン	17	ピーケニアス クルーフ	ソーヴィニヨンブラン	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ヶ月熟成。砂岩質土壌由来のミネラル感も強い。凝縮したSB。	2,400	
B9	ポール クルーバー	ソーヴィニヨンブラン	19	エルギン	ソーヴィニヨンブラン、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	
B10	コンスタンシア グレン	ソーヴィニヨンブラン	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	このワインに使われるブドウは、ベストなブロックのものを使用。早朝の涼しい時間に収穫。ブドウはプレス後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成。2%セミヨンをブレンドすることで、シャープな酸を抑え、少しまろやかにしている。★プラッター5星。TA90点	2,600	
B11	アタラクシア	ソーヴィニヨンブラン	18	ヘメリアン 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。比較的骨格のしつかりしたボディ。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	

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
※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。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。										
B12		コンスタンシア グレン	ツー	18	コンスタンシア	ソーヴィニヨンブラン、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。★プラッター4.5星。TA95点。	3,500	
B13		ロングリッジ	ドリフォンテイン・ ソーヴィニヨンブラン	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。★J P4星。TA94点。	3,800	
B14	Organic & ビオディナミ	ライナカ	リザーブ・ホワイト	16	ステレンボ シュ	ソーヴィニヨンブラン	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	
<b>シュナンブラン/Chenin Blanc</b>										
C1	Organic	ステラー ORGANICS	ムーンライト・シュナンブラン・ ソーヴィニヨンブラン	19	オリファンツ リバー	シュナンブラン、 ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	6 イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。ライムやグレープフルーツなどの柑橘系の香りに、爽やかな酸味とフルーティな味わいが心地良い。適度なコクとボディも魅力。	1,200	
C2		ロバートソン	シュナンブラン	19	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。★サクラアワード・ダイヤモンドトロフィ(最高賞)。過去にワイン・エンシニアスト誌で「ベストBUY」選出。	1,300	
C3		リーベック	シュナンブラン	19	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口 SC	6 フリーランジュースのみ使用。トロピカルフルーツのしっかりと豊かな香りが最後まで続く。爽やかな酸味が心地良く、このままでも楽しめるフレッシュ&フルーティなワイン。★サクラアワード金賞。	1,300	
C4		マン・ファミ リー・ワインズ	トライ！シュナンブラン	19	コースタル リージョン	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&フルーティ、なめらかで、ふくよかな厚みもある。	1,400	
C5	ビオディナミに 移行中	ベリンガム	ペア・ツリー・ホワイト	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、活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イリー用ワイン。	1,400	
C6		ブーケンハーツ クルーフ	ウルフトラップ・ホワイト	19	ウェスタン ケープ	ヴィオニエ、シュナン ブラン、グルナッシュ 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。コクと厚みのあるフルーティでリッチなワイン。フレンチオークで熟成。★2015デカンター銅賞。	1,400	
C7	新商品	ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ シュナンブラン	19	スワートラン ド	シュナンブラン	白辛口 SC	12 フレッシュなライム、グリーンメロン、パッションフルーツ、グアヴァ、パイナップル、カリン、グリーンイチジクなど複雑な香り。フレッシュで柔らかな酸味、フルーティな果実味、程よく厚みのあるボディがバランスが良くなっている。	1,600	
C8		プラハム	シュナンブラン・アンウッド	18	パール	シュナンブラン	白辛口 SC	6 天才女性弁護士の自然派ワイン。古木のブドウを使用。フレッシュ&フルーティ、旨みもあり、バランスの良いワイン。★サクラアワード金賞。	1,700	
C9		リーベック	ショートストリート CGV	16	スワートラン ド	シュナンブラン、 グルナッシュブラン、 ヴィオニエ	白 辛口	6 スワートランドが得意な南ローヌのスタイルのブレンド。シュナン50%、グルナッシュブラン35%、ヴィオニエ15%。シュナンブランとグルナッシュは古いブッシュヴァイン。柔らかな酸、なめらかで、ふくよか、ほんのり濃厚。	2,000	

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/授賞情報など	小売	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)。TA:ティムアトキン・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。										
C10	Organic	ラーツ	オリジナル・シュナンブラン	19	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口SC	12 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。★JALファーストクラス・ラウンジ採用。16VT:プラッター5星。	3,000	
C11		ドルニエ	ココアヒル・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	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。しつかりした酸味としまったボディ、部分的に樽熟成したものをブレンドし、やや濃厚なタイプ。★サクラアワード金賞。	1,700	
C12		ラスカリオン	33 1/3 RPM サテイслиー・ワンサードRPM	17	ウェスタンケーブ	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的ブドウを使用。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。★デカンターレーベル92点。	1,900	
C13		ラスカリオン	アクイバー	16	ウェスタンケーブ	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	
C14		ブラハム	シュナンブラン樽熟成	15	パール	シュナンブラン	白辛口SC	6 天才女性弁護士の自然派ワイン。50%を中古樽で熟成。なめらかで優しいオークの風味。酸味、果実味、コクのバランスが良い。★2013VT:2015サクラアワード金賞。	2,100	
C15		ティーフック	シュナンブラン	15	ピーケニアスクルーフ	シュナンブラン	白やや辛口	6 畑は東向きの冷涼斜面。1976-77年に植えた古木と樹齢10-11年の若木のブドウを使用。85%は、ステンレスタンクで発酵、熟成。15%は、フレンチオークの古樽で9か月熟成してブレンド。	2,450	
C16	Organic & ビオディナミ	ロングリッジ	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 オーガニック&ビオワイン。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け4級。フレンチオークで全房で天然発酵&11ヵ月熟成。濃厚な柑橘類やトロピカルフルーツの風味。★TA92点。サクラアワード銀賞。	2,450	
C17		フレッジ	クリップスプリンガー・スティーン	15	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	6 古木のブッシュヴァイン(株仕立て)のから収穫。天然発酵。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味、爽やかでスッキリした味わいと、程良いコクとボディを持ち合わせている。★TA93点。	3,150	限定品
C18		フレッジ	ヴァガボンド・ケープホワイト	15	ウェスタンケーブ	シャルドネ、シュナンブラン、ヴィオニエ、ヴェルデホ他	白辛口	6 フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味、爽やかでスッキリした味わいと、程良いコクと引き締まったボディを持ち合わせている。天然発酵。★TA93点。	3,300	限定品
C19		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	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畠。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、程よ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	
C20	Organic	ウォータークルーフ	シリアルスリー・クール 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。フレッシュ&フルーティなスタイル。和食、寿司などに合わせたい。冷涼感を感じる。	3,400	
C21	Organicに移行中	キアモント	テラッセ	16	ステレンボシュ	シュナンブラン、ヴィオニエ、シャルドネ、SB	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	16VT在庫少無くなり次第 17VTに移行
C22		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、マスカットオブレキサンドリア	白辛口	6 標高200-350mの畠の樹齢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	

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
※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。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。										
C23	ビオディナミに移行中	デイビット&ナディア	シュナンブラン	18	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。ビオロジカル農法。全てブツ シューヴァイン(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	
C24	ビオディナミに移行中	デイビット&ナディア	アリストラゴス	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 プランシュ他	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	
C25		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の畠の樹齢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	
C26		キャサリン・マーシャル	シュナンブラン・アンフォラ	18	エルギン	シュナンブラン	白辛口	3 単一畠。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。爽やかで穏やかな酸味、なめらかで、ややふくよ かな厚みもある。フレッシュ&ピュアな味わい。★プラッター4.5星。 TA94点。	4,800	
<b>シャルドネ/Chardonnay</b>										
D1		ナマクワ	ゴヤ・シャルドネ・ ソーヴィニヨンブラン	NV	オリファンツ リバー	シャルドネ、 ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6 程よい酸味爽やかさ、シャルドネらしいコクが加わり、この価格にしては 口の中でしっかりとボリュームを感じる。★2014サクラワード銀賞。	1,080	
D2		ロバートソン	シャルドネ	19	ロバートソン	シャルドネ	白辛口 SC	12 20%をフレンチオークで発酵、その後6ヶ月熟成。残り80%はステンレスタンクで発酵、その後は澱(おり)を残したまま(シユール・リー製法) 80日熟成。フレッシュ&フルーティ。ほんのりとふくよかなボディ。	1,350	
D3		ブルピットロック	ケープヘイブン・シャルドネ	18	スワートランド	シャルドネ	白辛口 SC	6 スッキリと爽やかで豊かな酸味にトロピカルフルーツやグレープフルーツ のような味わい。ほんのりオーク(樽)の風味もあり、バランスの良い仕上がり。	1,500	
D4		マン・ファミリー・ワインズ	シャルドネ・セラーセレクト	19	コースタル	シャルドネ	白辛口 SC	12 南アフリカの代表的ゲ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	
D5	新商品	ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ シャルドネ	19	ウェスタン ケープ	シャルドネ	白辛口 SC	12 レモン、ライム、グレープフルーツ、パイナップルなどの香りに、少しクリーミーな風味もある。フレッシュで柔らかな酸、フルーティな果実味で 程良くしっかりしたボディ。ジューシーでフレッシュなレモンなどの柑橘類 や青リンゴなどの風味が豊かで最後まで続く。	1,600	
D6		リントンパーク	76シャルドネ	18	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	
D7		グレネリー	グラスコレクション・ シャルドネ	19	ステレン ボシュ	シャルドネ	白辛口 SC	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。しっかりした酸味、キメ細かく濃縮した果実味、上品で綺麗な味。	1,950	
D8		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ヶ月熟成。新樽25%。古 いオーク樽で10ヶ月熟成。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	8月中旬入荷予定

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	
※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。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。											
D9	ビオディナミに移行中	ベリンガム	ホームステッド・シャルドネ	16	ステレンボシュ	シャルドネ	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。オーク樽で発酵、熟成。バタースコッチ、オレンジの皮などの香り。柑橘類やメロンなどの風味。柔らかな酸味と濃厚で厚みのあるボディ。	2,100	
D10	オーガニック	ロングリッジ	エミリー	18	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノノワール	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霸権争い(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	2,150	
D11		ボッシュクルーフ	シャルドネ	18	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口SC	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あり、綺麗でエレガントなスタイルのシャルドネ。提供温度13-14度が良い。	2,400	
D12	Organic & ビオディナミ	ロングリッジ	オーガニック・シャルドネ	17	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	
D13		グレネリー	エステート・リザーブ・シャルドネ	18	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	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。フレンチオークで天然発酵&10ヶ月熟成。★デカンター95点。サクラアワード・金賞。	2,650	
D14		ポール クルーバー	シャルドネ	17	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。フレッシュな酸味、フルーティでコクのあるボディ、クリーミーで濃厚、複雑な味わい。オークの風味あり。★WA93点。	2,900	
D15		ラステンバーグ	ステレンボッシュ・シャルドネ	18	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なエレガント、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	
D16	ジュリアン・スカール	マウンテンヴィンヤーズ・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	16VT在庫少無くなり次第18VTに移行	
D17	ラーマン	フォーカルポイント・シャルドネ	17	ヴェルマーク リクハイド	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	17VT在庫少無くなり次第18VTに移行	
D18	ジュリアン・スカール	コンフルエンス・シャルドネ	18	アッパー・ヘーメル・アン・アード	シャルドネ	白辛口SC	6	単一畠。山に囲まれ、直射日光を遮られる畠。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ヶ月熟成。	3,800		
D19	ジュリアン・スカール	エビデンス・シャルドネ	18	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ヶ月熟成。★プラッター4.5星。ジャンシスR:17/21点。	3,800		
D20	ロバートソン	CRナンバーワン・シャルドネ	18	ロバートソン	シャルドネ	白辛口	6	南アフリカで3番目に大きなワイナリー、ロバートソン社のフラグシップ。ふくよかで厚みのあるボディ。ややクリーミーでなめらかな味わい。生産量6000本。世界完全割当品で日本入荷は600本のみ。	3,700		
D21	アリステア	シャルドネ	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ヶ月熟成(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		

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
※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。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。										
D22		アタラクシア	シャルドネ	16	ウォーカーベイ・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。 ★デカンター96点で南ア・シャルドネ1位評価。13VT:2015年デカンター誌で、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	
D23	オーガニック	ハーテンバーグ	エレノア・シャルドネ	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いので採用！フレンチオークで13か月熟成(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。★TA95点。	4,800	
D24		MVH	シグニチャー・シャルドネ	15	ウェスタンケープ	シャルドネ	白辛口	6 ステレンボシュ、エルギンの両地区からワールドクラス・シャルドネのテロワールを表現する厳選された畠のブドウを使用。フレンチオークで天然発酵。★14VT:プラッター5星。TA93点。	5,700	限定品
D25		ブーケンハツクルーフ	カップマリティム・シャルドネ	17	アッパー・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・アードの畠のブドウを使用。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、ふくよかさを持ち、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
D26		ポールクルーバー	セブンフラッグス・シャルドネ	17	エルギン	シャルドネ	白辛口	6 ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。フラグシップ。フレッシュで綺麗な酸、凝縮した果実味、ふくよかで厚みのあるボディ。天然発酵。新樽25%で9ヶ月熟成。★14VT:WA95点。プラッター5星。	7,100	限定品
<b>白その他/Other Whites</b>										
G1		リーベック	ヴィオニエ	18	スワートランド	ヴィオニエ	白辛口	6 フリーランジュースのみ使用。ステンレスタンクで発酵後、濾が入ったまま数か月熟成(シユールリー製法)。柔らかな酸、フレッシュ&フルーティ。フローラルでトロピカルな風味が華やかで、程良いボディ。	1,300	
G2	Organic & フェアトレード	ステラーORGANICS	酸化防止剤無添加ホワイト	20	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の風味。フレッシュ&フルーティな飲みやすいタイプ。お勧め料理:サラダやスマーキーサーモンなどに。	1,350	8月中旬入荷予定
G3		キャサリン・マーシャル	リースリング	19	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、ほんのリスピアイスの風味。ドイツ・モーゼル・スタイル。★プラッター4.5星。TA91点。	2,350	
G4		ヴィルダー・ハースト	ヴェロ・プラン	16	スワートランド	コロンバール、ヴィオニエ、シュナンプラン	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。生産量2518本。	2,000	
G5		ポールクルーバー	エステート・リースリング	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(一番しづくり)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。	2,700	
G6		ボッシュクルーフ	パタツプラン	18	モンタギュ	コロンバール、シュナンプラン	白辛口SC	6 コロンバール52、シュナンプラン48%。標高600mの高地冷涼な畠。全房でプレス。古いフレンチオークで天然発酵、10ヶ月熟成。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。これまでにないテロワール。	3,100	
G7		サワーヴァイン	チ・リースリング	19	エルギン	リースリング	白やや辛口SC	6 「Chi:アフリカの「雨の神」を表し、「生命力」を意味する。9週間かけて天然発酵。柑橘類、レモンシャーベット、フローラルな香り。リースリングの石油香はあまり感じない。フレッシュでスッキリした辛口。残糖7.6g/L。	3,700	

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	
※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。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。											
G8		ダーマシーン	フランシュック・セミヨン	18	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。柔らかな酸、やや濃厚でなめらか、リッチ。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。南アフリカでもトップランクの素晴らしい、貴重なセミヨンの1本。★ワインマグ93点	5,500		
G9		ブーケンハーツ クルーフ	セミヨン	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
<b>白甘口/White Sweet</b>											
H1		ロバートソン	ゲヴェルツトラミネール	19	ロバートソン	ゲヴェルツ トラミネール	白甘口 SC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。20%をフレンチオークで発酵、その後6ヶ月熟成。柔らかな酸味、柑橘類やメロンの風味、程良いボリューム感。フレッシュでクリーンなフィニッシュ。	1,350	
H2		ラステンバーグ	ストローワイン	19	ステレン ボシュ	シュナンブラン、ヴィ オニエ、クレーション	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	
H3		ポール クルーバー	ノーブルレイト・ハーベスト	17	エルギン	リースリング	白 極甘口	6	しっかりとした酸味と上品で蜂蜜のような甘さ。フィニッシュはクリーンでエレガント。南アフリカを代表するデザートワインの1本。★IWC金賞。 13VT:2015デカンター・リージョナル・トロフィ。	3,700	限定品 次回入荷は未定
H4	Organicに 移行中	キアモント	フルーフォンテイン	18	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン	白 極甘口	6	ハンガリーオークで天然発酵後、そのまま18ヶ月熟成。限定生産2400本。バランスの良い甘口ワイン。★2014VT:パーカー94点。 2013VT:英国航空ファーストクラス採用。	4,000	限定品
H5		ブーケンハーツ クルーフ	ノーブルレイト・ハーベスト	16	フランシュック	セミヨン	白 極甘口	6	アプリコットやパイナップルの風味。酸味と甘さのバランスが良く、コクがあり、蜂蜜のような濃厚でリッチな味わい。オークの風味もしっかりとあり、ゴージャスなワインに仕上がっています。ソーテルヌ・スタイル。 ★TA96点	4,900	限定品
<b>ロゼ/Rose</b>											
J1		リーベック	ピノタージュ・ロゼ	17	スワート ランド	ピノタージュ	ロゼ 辛口 SC	6	フレッシュなイチゴ、熟したサクランボなどエレガントで豊かな香り。爽やかな酸味が心地良く、このままでも楽しめるドライでフレッシュ&フルーティなワイン。★ウルトラ・バリューウайн銀賞。	1,300	限定品
J2		ポークパイン リッジ	ロゼ	19	スワート ランド	シラー・サンソー	ロゼ 辛口 SC		フレッシュで活き活きとしたフルーティなロゼをイメージして比較的若い樹齢のブドウをメインに使用。セニエ式。収穫後、冷却、ステンレスタンクで発酵&熟成。明るい透明感のあるサーモンピンク。	1,800	
J3		ラステンバーグ	プチヴェルド・ロゼ	19	ステレンボッ シュ	プチヴェルド	ロゼ やや 辛口	6	土壌は花崗岩。収穫は2月。収穫後、除梗しプレス。ステンレスタンクで発酵、熟成。ストロベリー、クランベリー、レッドチェリーなど赤系果実の香り。爽やかで優しい酸味、フルーティでなめらかな口当たりのやや辛口。	2,200	
J4	新商品	グレネリー	ロゼ・ド・メイ	17	ステレンボッ シュ	シラー	ロゼ 辛口 SC	6	軽く色付くまで優しく全房でプレス。ジュースはステンレスタンクに移して天然発酵。14度の低温で発酵。マロラクティック発酵は無し、そのまま熟成。ワイナリー直営のレストランのみで販売されていたのを説得。輸出は日本のみ。	2,100	
J5		カノンカップ	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	自社畠のブドウを使用。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。シーフードやスペイス系のお料理にお勧め。★2017VT:TA88点。	1,900	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	小売	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)。TA:ティム・アトキン・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。										
<b>ピノワール/Pinot Noir</b>										
K1	ロバートソン	ピノワール	19	ロバートソン	ピノワール	赤ミディアムSC	6	優しい味わいの中にもしっかりしたボディを持つ。ワインのスタイルは、ブルゴーニュとニューワールドの中間。 <b>★サクラアワード銀賞。11VT:リアルワインガイド旨安賞。</b>	1,500	
K2	ポール クルーバー	ヴィレッジ・ピノワール	18	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。 <b>★2014VT:2015南アフリカ・トップ100ワイン選出。</b>	2,450	
K3	ポール クルーバー	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・ボーヌ系ピノワール。 <b>★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。</b>	3,000	
K4	Organic ロングリッジ	キュベ・リカ・ピノワール	17	エルギン	ピノワール	赤・フル	6	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。 <b>★ワインマグ(南ア)95点。</b>	3,150	
K5	ダーマシーン	モヤ・ミーカー・ピノワール	18	エルギン	ピノワール	赤・ミディアム	6	1ヘクタール6250本のブドウの木を植え、密植栽培を実施している(密植によりブドウ同士が競争し、より豊かな風味と凝縮したブドウが育つ)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。果実のピュアな味がそのまま表現されている。 <b>★ワインマグ93点</b>	3,900	
K6	ドリック	ピノワール	18	シダバーク	ピノワール	赤・フル	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。 <b>★プラッター4.5星。</b>	3,900	
K7	Bヴィントナーズ ブラックブリーム・ピノワール	16	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。 <b>★2015VT:WS93点。</b>	4,400		
K8	キャサリン・マーシャル	ピノワール・クレイソイルズ	17	エルギン	ピノワール	赤・フル	6	樹齢7-11年。収穫量4-6トン/ha。フレンチオークで9-12カ月熟成。最高品質の樽のみブレンド。 <b>★プラッター4星。ティム・アトキン91点。</b>	5,400	
K9	アタラクシア	ピノワール	16	ヘメリ・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、スタイルでエレガントな、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	
K10	サワーヴァイン	ノム・ピノワール	18	ステレンボッシュ	ピノワール	赤・ミディアム	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。優しいフェミニンなピノワールでなめらかシルキー、バランスが良く、完成度の高い優れたエレガントなワイン。 <b>★TA94点。プラッター4星</b>	7,000	欠品中 次回入荷未定
K11	ブーケンハーチ クルーフ	カップマリティム・ピノワール	17	アッパー・ヘメリ・アン・アード	ピノワール	赤・ミディアム	6	アッパー・ヘメリ・アン・アードの畑のブドウを使用。ブドウは一部は除茎し、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
K12	ポール クルーバー	セブンフラッグス・ピノワール	16	エルギン	ピノワール	赤・フル	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。フラグシップワイン。柔らかい酸味と厚くしっかりと重厚感のあるボディ。なめらかで余韻は長くクラシックなスタイル。 <b>★2013VT:WA92点。</b>	7,100	限定品
<b>ピノタージュ/Pinotage</b>										

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
※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。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。										
L1	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS 酸化防止剤無添加ピノタージュ	20	オリアンツ 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、渋みはしっかりとあり、優しくスムーズな味わい。お勧め料理:スペイス料理、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	8月中旬入荷予定
L2	マン・ファミリー・ワインズ	ピノタージュ・セラーセレクト	18	コースタル	ピノタージュ、シラーズ	赤・ミディアムSC	12	南アフリカの代表的グッドバリューウィン生産者。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。★2016サクラAダブルゴールド。12VT:リアルワインガイド旨安大賞。	1,400	
L3	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、シラーズ	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ーシーな味わい。ほのかに果実の甘味も感じる。	1,400	
L4	リーベック	ピノタージュ	18	スワートランド	ピノタージュ	赤・ミディSC	6	灌溉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	
L5	ビオディナミに移行中	デイビット&ナディア シープリツツクルーフ・ピノタージュ	18	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	
L6	ブラハム	ピノタージュ	15	パール	ピノタージュ	赤・フル	6	天才女性弁護士の自然派ワイン。比較的豊かな酸味と果実味。太く骨格のあるボディ。繊細で程良い渋み。優雅で滑らか、綺麗で透明感もある上質なワイン。余韻も長い。	2,350	
L7	Organic & ビオディナミ	ロングリッジ ピノタージュ	18	ステレンボシュ	ピノタージュ	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。	3,050	
L8	アタラクシア	セレニティ	17	ウォーカーベイ・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、不干涉主義。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	
L9	カノンカップ	カデット・ピノタージュ	17	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	
L10	カノンカップ	カデット・ケープブレンド	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тен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。★サクアアワード・ダブル金。TA91点。	2,450	
L11	カノンカップ	ピノタージュ	17	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一5回受賞。	5,400	
カベルネフラン/Cabernet Franc										
P1	ラーツ	ドロマイ特・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、スペイスの風味。★プラッター4.5星。	3,500	

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	
※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。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。											
P2	グレネリー	グラスコレクション・カベルネフラン	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		
P3	ワーウィック	カベルネフラン	14	ステレンボシュ	カベルネフラン	赤・フル	6	しっかりした酸味、細やかで繊細な渋み。なめらかで美しくシルキー。★ プラッター4.5星(13VT:5星)。12VT:2015年6ネイションズ・チャレンジトロフィ(その他の赤ワイン部門1位)。	4,400		
P4	ダーマシーン	ステレンボッシュ・カベルネフラン	18	ステレンボシュ	カベルネフラン	赤・フル	6	生産量1175本のみの少量生産。「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。ロワールの繊細さ、細やかな表現を持ちながら、ステレンボッシュの果実味とボディが加わったようなワイン。★ワインマガ92点	5,500		
P5	ラーツ Raats	ファミリー・カベルネフラン	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		
<b>シラーズ/シラー/Shiraz/Syrah</b>											
Q1	ナマクワ	ゴヤ・シラーズ・ピノタージュ	NV	オリファンツリバー	シラーズ、ピノタージュ	赤・ミディアム	6	熟した赤い果実の甘い香りに、ほんのりとスペイシーな風味。フルーティで全体的には、なめらかで柔らかい味わい。	1,080		
Q2	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	ムーンライト・シラーズメルロー	20	オリファンツリバー	シラーズ、メルロー	赤・ミディSC	6	イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。柔らかい酸味と程よい渋み。フルーティで全体的になめらかな口当たりで飲み易い。適度なコクとボディも魅力。	1,200	8月中旬入荷予定
Q3	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	酸化防止剤無添加シラーズ	20	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	8月中旬入荷予定
Q4	ビオディナミに 移行中	ベリンガム	ビッグ・オーク・レッド	17	コースタル	シラーズ、カベルネソーヴィニヨン	赤・ミディSC	6	天然発酵。古いフレンチオークで9ヶ月熟成。柔らかく優しい酸味、豊かな果実味、程良く心地良い渋みでなめらか。全体のバランスも良く、生き活きとしたフルーティなワインで、ジューシーなフィニッシュ。	1,400	
Q5	ロバートソン	シラーズ	19	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。★サクラアワード銀賞。	1,350		
Q6	ブーケンハーツ クルーフ	ウルトラップ・レッド	18	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		
Q7	リーベック	シラーズ	17	スワートランド	シラーズ	赤・フルSC	6	濃厚な果実味、柔らかな渋み、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		
Q8	ビオディナミに 移行中	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、なめらかでドライな口あたり。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	在庫無くなり次第終売

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	
※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。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。											
Q9	Organic	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・ミニディ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	
Q10		グレネリー	グラスコレクション・シラー	16	ステレンボシュ	シラーズ	赤・フルSC	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。繊細、綺麗でエレガント。★2015デカンター金賞。WA90点。	1,950	
Q11		リーベック	ショートストリートSGM	16	スワートランド	シラーズ、グルナッシュ、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、柔らかな渋み、程よいボディ、なめらかな味わい。★IWC銀賞。	2,000	
Q12		ブーケンハーツ クルーフ	ポークパインリッジ・シラー	18	ウェスタンケープ	シラーズ	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ーム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	
Q13		ラスカリオン	パンディキュレーション	15	ウェスタンケープ	シラーズ、グルナッシュノワール	赤・ミニディ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ピシー。エレガントな南ローヌ・スタイル。★TA90点。	2,100	
Q14	ビオディナミに移行中	ベルンガム	ホームステッド・シラーズ	17	パール	シラーズ	赤・フル	6	ベルンガム社の「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	
Q15		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・ミニディアム	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	
Q16		ハーテンバーグ	シラーズ	16	ステレンボッシュ	シラーズ	赤・フル	6	オーガニック農業。シラーズのスペシャリスト、ハーテンバーグ社のプレミアム・レンジ。何かの要素が突出したということの無い綺麗にまとまったステレンボッシュ地区の教科書的なシラーズ。★TA92点	2,750	
Q17		プラハム	シラーズ	17	パール	シラーズ	赤・フル	6	天才女性弁護士の自然派ワイン。フラグシップ。華やかな香りでしっかりしたボディ。ゴージャスでエレガントなワイン。余韻はかなり長め。飲み頃に入った。★2015サクラアワード・ダブルゴールド。	3,150	
Q18		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。それぞれの品種のベストなもののだけをセレクトしてブレンド。生産量1239本。	4,000	
Q19	Organicに移行中	キアモント	シラー	14	ステレンボシュ	シラー、ムールヴェードル	赤ミニディアム	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、なめらかで奇麗なワイン。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	
Q20		ロバートソン	CRナンバーワン・シラーズ	17	ロバートソン	シラーズ	赤・フル	6	南アフリカで3番目に大きなワイナリー、ロバートソン社のフラグシップ。果実味豊かでしっかりボディ。なめらかでシルキー。長い余韻。世界完全割当商品。★2011VT:世界シラーズ大会で世界3位評価。	4,300	
Q21		ブーケンハーツ クルーフ	チョコレートブロック	18	スワートランド	シラーズ、カベルネS、グルナッシュ他	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
※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。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。										
Q22		ダーマシーン	ステレンボッシュ・シラー	18	ステレンボシュ	シラー	赤・フル	6 生産量2728本のみの少量生産。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。シルキーでエレガントなスタイル。★ワインマグ97点。2019年ワインマグトップ25ワインの3位	5,500	欠品中 次回入荷未定
Q23	ビオディナミに移行中	ベリンガム	バーナード・バスケットプレス・シラー	14	ステレンボシュ	シラー、ヴィオニエ	赤・フル	6 フラグシップ。標高450mの冷涼畠。天然発酵。フレンチオークで12ヶ月熟成。柔らかな酸味、濃厚、パワフル系ですが、一方で美しくエレガント。★2013VT:2016プラッター5星。	5,700	
Q24		ボッシュ・クルーフ	エピローグ	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年目以降がお薦め。★TA98点「私が今まで試飲した南アフリカ最高のシラー」。	8,700	
Q25		ブーケンハーツ・クルーフ	シラー	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。★プラッター5星。	8,000	限定品
<b>メルロ/Merlot</b>										
R1	ロバートソン	メルロ	15	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。優しい酸味と渋み、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	
R2	マン・ファミリー・ワインズ	メルロ・セラーセレクト	17	コースタル	メルロ、カベルネソーヴィニヨン	赤・ミディSC	12	南アフリカの代表的グッドバリューワイン生産者。柔らかな酸、なめらかで良く溶け込んだ細やかな渋み、バランスも良い。これまでのマン・セラーセレクト・シリーズの中でも圧倒的に質が高い。	1,400	
R3	ドルニエ	ココアヒル・レッド	17	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、渋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	
R4	グレネリー	グラスコレクション・メルロ	17	ステレンボシュ	メルロ	赤・フルSC	6	程良い酸味を持ち果実味、ボディ、オークの風味のバランスが良い。なめらかで綺麗なメルロ。天然発酵後、フレンチオークで10ヶ月熟成。クラシックでエレガントなスタイル。★TS91点。	1,950	
R5	Organic & ビオディナミ	ロングリッジ	メルロ	17	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	
R6	ドルニエ	メルロ	17	ステレンボシュ	メルロ	赤・フル	6 柔らかな酸味、しっかりとしたタンニンとボディ。フレッシュで凝縮した果実味、ミンティな風味とオークのハーモニー。エレガント。◎ピーマン、根野菜との相性も良い。	2,350		
	コンスタンシア・グレン	スリー	16	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ヨン	赤・フル	6 味わいはリッチでなめらか、フルーティかつエレガントな風味がこのワイン全体を包み込み、上品に仕上げている。3つの品種が見事に調和し、バランスのとれた美しいワイン。	3,500		
R7	Organic	ハーテンバーグ	メルロ	15	ステレンボシュ	メルロ	赤・フル	柔らかな酸味、程よく心地良い渋み。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	

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
※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。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。										
R8		キャサリン・マーシャル	ピーターズヴィジョン	16	エルギン	メルロ、カベルネフラン	赤・フル	6 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、しなやかな渋み、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	
R9	Organicに移行中	キアモント	エステートリザーブ・レッド	13	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。しっかりした渋み、なめらか、綺麗、エレガント。熟成し飲み頃に入った。★ジャンシスR17/20点。TA91点。	4,800	
<b>カベルネソーヴィニヨン/Cabernet Sauvignon</b>										
S1	Organic & フェアトレード	ステラーORGANICS	酸化防止剤無添加カベルネソーヴィニヨン	20	オリファンツリバー	カベルネソーヴィニヨン	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、渋みは程よくしっかりとあり、優しくスムーズな味わい。酸と渋みのバランスが良い。お勧め料理:様々な牛肉料理に。	1,350	8月中旬入荷予定
S2	リーベック	カベルネソーヴィニヨン	18	スワートランド	カベルネソーヴィニヨン	赤・フルSC	6 フレンチオークの2-3年目の樽で熟成。果実味豊かで濃厚な味わい。しっかりとした渋みをもち、口あたりは、なめらか。★サクラアワード金賞。14VT:ウルトラバリューチャレンジ ダブルゴールド受賞。	1,300	8月中旬入荷予定	
S3	ロバートソン	カベルネソーヴィニヨン	18	ロバートソン	カベルネソーヴィニヨン	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		
S4	マン	カベルネソーヴィニヨン・セラーセレクト	18	コースタル	カベルネソーヴィニヨン	赤・フルSC	12 果実味のしっかりした新世界的なニュアンスと、クラシックなエレガントなスタイルの両方を持ち合わせている。程よい渋みと、なめらかな味わい。★2015マスダの南アワイン売上No.1商品。	1,400		
S5	プラハム	ソナト	18	パール	カベルネソーヴィニヨン、シラーズ	赤・ミディSC	6 天才女性弁護士の自然派ワイン。プラハムのセカンドラベル。なめらかな酸味と味わい。豊かな果実味で、リーズナブル&コスパの高い人気ワイン。★2015サクラアワード金賞。	1,800		
S6	グレネリー	グラスコレクション・カベルネソーヴィニヨン	16	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	赤・フルSC	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。綺麗でエレガントなスタイル。★リアルワインガイド旨安賞。	1,950		
S7	ブーケンハーツ・クルーフ	ポークパインリッジ・カベルネソーヴィニヨン	18	ウェスタンケープ	カベルネソーヴィニヨン	赤・フルSC	12 南アフリカを代表するビッグブランド。柔らかな酸味、しっかりした渋みとボディ。濃いめのワインでもなめらかな口当たりで飲みやすく、バランス良く仕上がっている。安定した品質で人気。	2,000		
S8	ボッシュクルーフ	カベルネ・メルロー	18	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン、メルロー	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ヶ月熟成。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		
S9	Organic	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ヨン、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	
S10	マン	リザーブ・カベルネソーヴィニヨン	18	コースタル	カベルネソーヴィニヨン	赤・フル	6 南アフリカの代表的グッドバリューウィン生産者。柔らかな酸味としっかりした渋みとボディ。濃厚でジューシーな味わい。長い余韻でスタイリッシュなワイン。★2015サクラアワード金賞。	2,100		

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/授賞情報など	小売	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)。TA:ティムアトキン・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。										
S11		ラステンバーグ	カベルネソーヴィニヨン	18	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	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つ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	
S12		ブラハム	カベルネソーヴィニヨン	14	パール	カベルネソーヴィニヨン	赤・フル	6 天才女性弁護士の自然派ワイン。比較的豊かな酸味と果実味。程良いボディで果実味とのバランスが良い。繊細で細やか、優雅で滑らか、エレガントなワイン。余韻も長い。★サクラアワード金賞。	2,650	
S13		グレネリー	エステート・リザーブ・レッド	12	ステレンボシュ	シラーズ、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。豊かな酸味と濃厚で凝縮した果実味。エレガント。★09VT:WA92点。	2,650	
S14	オーガニック&ビオディナミ	ロングリッジ	カベルネソーヴィニヨン	17	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	赤・ミディアム	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、優しくて心地良い渋み。繊細でシルキーなタッチ、綺麗なスタイルのカベルネ。★TA93点	3,100	
S15	Organic&ビオディナミ	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ヨン、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つかりした渋み、骨格を持つ。	3,800	
S16	Organic	ハーテンバーグ	カベルネソーヴィニヨン	15	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	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	
S17		ドルニエ	ドナトゥス・レッド	12	ステレンボシュ	カベルネS、プチベルド、マルベック、カベルネF	赤・フル	6 凝縮感のある果実味、しつかりとした渋みと骨格のあるボディと長い余韻。美しくエレガントでしつかりとした力強さも兼ね備えた素晴らしいワイン。★Mundus Vini金賞。	4,200	終売予定商品
S18		アリステア	カベルネソーヴィニヨン	17	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	赤・フル	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ヶ月熟成(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	
S19		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。濃厚でしつかりしたボディ。エレガント。★TA95点。	5,200	
	コンスタンシアグレン	ファイブ		16	コンスタンシア	カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロ、プチベルド、マルベック	赤・フル	6 味わいはリッチでなめらか、フレッシュな酸味とミネラル、果実味、ボディ、全ての要素が見事に調和し、「これぞ、フラッグシップ」と言わんばかりの威風堂々とした存在感を漂わせている。	4,800	
S20		ウォーター フォード	カベルネソーヴィニヨン	15	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	赤・フル	6 柔らかな酸味、濃厚でしつかりしたボディ、非常にキメ細やかな上品な渋み。なめらかでシルキー。モダンかつクラシック。★2014、2015南ア・トップ10カベルネで2年連続南アフリカ1位。	5,600	
S21		カノンカップ	カベルネソーヴィニヨン	14	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニヨン	赤・フル	6 樹齢24年。収穫量4.5トン/ha=29hL。発酵後、225Lのフレンチオークで24ヶ月熟成(新樽50%)。熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+20年以上。★2016プラッター4.5星。	5,700	
S22		カノンカップ	ポールサウアー	16	ステレンボシュ	カベルネS、カベルネF、メルロ	赤・フル	6 収穫量27.5hL。発酵後、225Lのフレンチオークで24ヶ月熟成(新樽100%)。飲み頃2020-2030年。★2016プラッター4.5星。IWSCボルドー赤ブレンド部門で世界一4回受賞。	6,700	次回入荷は9月頃。

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	
※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。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。											
S23		ブーケンハーツ クルーフ	ステレンボッシュ・ カベルネソーヴィニヨン	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「ステレンボッシュ産」カベルネ ソーヴィニヨン。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。	8,000	限定品
S24		ブーケンハーツ クルーフ	フランシュック・ カベルネソーヴィニヨン	16	フランシュック	カベルネ ソーヴィニヨン	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。★13VT:プラッター4.5星。	8,000	限定品
S25		ウォーター フォード	ジェム	12	ステレン ボシュ	カベルネS,シラー ーズ、メルロ、カベルネ F、Pベルド他	赤・フル	6	なめらかで柔らかな酸味、豊かな果実味と渋み、しっかり厚みのあるボ ディで綺麗にまとまっている。濃厚かつエレガントなワイン。箱入。飲み 頃:ヴィンテージ10年以上。★2016プラッター4.5星。	19,200	限定品
<b>その他赤/Other Reds</b>											
T1		ラスカリオン	45 RPM フォーティファイア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	
T2		ヴィルダーハー スト	ヴェロ・レッド	15	スワート ランド	グルナッシュ、シ ラーズ、ヴィオニエ	赤・ミ ディ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。それぞれの 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。エレガ ント&カジュアルに楽しめるチャーミングなワイン。	2,600	
T3		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 ディアム SC	6	1964年に植え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ヶ月熟成(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。供出温度は12-15度が良い。	2,700	
T4		デイビット& ナディア	エルピディオス	15	スワート ランド	カリニヤン、シラー、 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	
T5	Organic	ロングリッジ	サンソー	16	ステレン ボシュ	サンソー	赤・ミ ディ	6	1974年植樹の古木のブッシュヴァインのブドウを使用。灌漑無し。熟 成 ポテンシャルはヴィンテージ+6-8年。★2015VT:南アフリカ・ナショナ ル・ワイン・チャレンジ(NWC)でベストインクラス&グランクリュー・ナ	6,200	
T6	ビオディナミに 移行中	デイビット& ナディア	グルナッシュ	17	スワート ランド	グルナッシュ	赤・フル	6	通称「スワートランドのピノノワール」。全体の40%を全房で天然発酵。 フレッシュ&やさしいスペイシーさ。薄旨系だが構造はしっかりとおり 美しく官能的な心地良い余韻が長く続く。	6,200	
T7		ロバートソン	ルビーカベルネ	19	ロバートソン	ルビーカベルネ	赤・ミ ディSC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。豊かな香りに、程よくしっかりと 厚みのあるボディと渋み。柔らかさ、渋み、ボディ、それぞれがバランス 良く調和し、価格以上のコストパフォーマンスを感じます。樽熟成なし。	1,200	
<b>大容量/Big Size</b>											
U1		ナマクワ	ブランドブラン(3Lボックス)	NV	オリファンツ リバー	コロンバール	白辛口	4	柑橘系の香りと、果実味豊かな味わい。フルーティーで飲みやすい白 ワイン。開封から4-6週間美味しく飲めます。飲食店様の飲み放題メ ニューで好評です。	2,500	
U2		ナマクワ	ドライ・レッド(3Lボックス)	NV	オリファンツ リバー	シラーズ、 ピノタージュ、 ルビーカベルネ	赤・ミ ディアム	4	ほど良いタンニンで、しっかりとした味わい。フルーティーで飲みやすい 赤ワイン。開封から4-6週間美味しく飲めます。飲食店様の飲み放題 メニューで好評です。	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
----	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	----	----

※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。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。

小容量/Small Size											
V1	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	リブアリトル・シュナンブラン・ソーヴィニヨンブラン(250ml)	NV	オリファンツリバー	シュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	12	イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。ライムやグレープフルーツなどの柑橘系の香りに、爽やかな酸味とフルーティな味わいが心地良い。適度なコクとボディも魅力。	650	
V2	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	リブアリトル・シラーズ(250ml)	NV	オリファンツリバー	シラーズ	赤・ミディSC	12	イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。柔らかい酸味と程よい渋み。フルーティで全体的になめらかな口当たりで飲み易い。適度なコクとボディも魅力。	650	