

No	項目	商品概要
1	生産者名	アタラクシア
2	商品名	シャルドネ・アースボーン
3	英語名	Ataraxia Chardonnay Earthborn
4	原産国・地域	南アフリカ・ヘメルアンアードリッジ
5	ビンテージ	2020
6	タイプ	白辛口。 残糖:3.3g/L TA:7.5g/L pH:3.25
7	主要品種	シャルドネ
8	アルコール度数	13.56%
9	容量	750ml
10	入数	6
11	JANコード	6009813280320
12	小売価格	¥9,000
13	商品特徴	不干涉主義、テロワール主義。同社のフラグシップでオーガニックで出来たブドウを使用した最初のヴィンテージ。限定生産で限られたクライアントにのみ販売される。オーナー兼醸造家のケヴィンにとっても2020年VTは醸造家としての30周年の記念すべきヴィンテージで、伝統的な製法で、これまで以上に場所や土壌を表現することが出来た傑作品。
14	受賞/評価	ティムアトキン「アタラクシアは、ふつうのシャルドネでも十分に素晴らしいが、このオーガニックのシャルドネは別格でエキサイティングなデビュー」と述べ95点。
15	メーカーコメント	グレープフルーツ、白桃、熟した梨、ナッツ、スパイスなどの香り。フレッシュで豊かな酸、ミネラルは豊富で緊張感と骨格のあるボディ、凝縮した果実味。味わいは、複雑でやや濃厚、なめらかで少しくリーミー。酸味と果実味、ボディ、全てにおいてバランス良くエレガントにまとまっている。ゴージャスカッコリッシュ、余韻も長く、クラシックなスタイル。醸造家ケヴィンの30年の経験と情熱が詰まった、これまで以上にアタラクシアの土壌を感じさせるワインに仕上がっている。
16	商品情報	●キャップ:コルク。ろうキャップ。●栽培/製造:自社畑のオーガニック・ブドウを使用した初めてのヴィンテージ。ブルゴーニュで昔採用されていた「ブラック・メソッド(またはブラック・シャルドネと呼ばれる)」を採用。この方法は、最近の醸造の傾向であるソフトプレスではなく、しっかりとプレスされる。発酵が完全に終わる前のブドウジュースの状態(マスト)の時に、より多くの酸素を含ませることで、ジュースの色は黒ビールのような濃い茶色になる(写真。この色からブラックという表現になっている)。この工程を経ることにより、発酵後にワインが完成した時には(色は普通のシャルドネと同じ色になる)、その後のワインが吸収する酸素量を減らすことができ、熟成においても酸化に対する抵抗力(抗酸化力)の強いワインになり、ワインの酸化劣化から守ります。また、この方法により、これまで以上にテロワールを忠実に表現できるワインになるとのこと。100%フレンチオーク(225L。新樽20%使用)で天然発酵。マロラクティック発酵なしで10か月熟成。製造においては少量のSO2以外は何も加えていない。生産量1878本の限定生産。●ラベル:このワインは、非常にピュアで、テロワールを忠実に表し、人の手をほとんど加えていないということを表現するために「真っ白」なラベルを採用した。●熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+8-10年。●料理:エビ・カニなどの甲殻類、その他シーフード、魚介類のフライ、バーニャカウダー、バターやクリームソースを使った料理、牛肉+塩など。

