

(株)マスダの南アフリカワインリスト

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	税別 小売	備考
----	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	----------	----

※略語: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)。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。	1,950	
A2	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	スパークリング	20	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。	2,000	
A3	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	スパークリング・ロゼ	NV	ウェスタン ケープ	シャルドネ ピノワール	泡ロゼ 辛口	6	フレッシュ&フルーティでクラシックなシャンパーニの風味。優しいスムーズな泡で飲みやすい。エレガントで赤い果実を思わせるフィニッシュ。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。	2,400	
A4		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。ともにブッシュヴアイン。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。	2,400	欠品中
A5		カルメン	サヴィ・スパークリング・ロゼ	NV	ステレン ボシュ	ソーヴィニオンブラン 、カベルネフラン	泡ロゼ 辛口	6	Savi(サヴィ)とは、若くても洗練された(成熟した)人を意味する。このワインもそのようでありたいという意味。ラベルはリンゴの花。薄いサーモンピンク、熟したストロベリーや甘いフルーツのような香り。フレッシュで若く生き活きた辛口のスパークリング。	2,800	欠品中、次回7月下旬入荷予定
A6		オートガブリエール	ピエールジョーダン・ブリュット MCC	NV	ウェスタン ケープ	シャルドネ、ピノワール	泡白 辛口	6	青リンゴ、洋ナシ、メロン、レモン、フレッシュな柑橘類、イースト香の香り。スッキリとフレッシュな酸、細やかで繊細な泡は比較的力強い。程よくしっかりしたボディ。★プラッター2021:4星	2,750	新商品
A7		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。	3,000	
A8		クローヌ	ボレアリス・ブリュット	20	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。「憎らしい程限りなくシャンパーニュに近い！」と評されたほどシャンパー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。	3,000	
A9		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ったボディ。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	3,600	
A10		クローヌ	ロゼ・キュベ・ブリュット	19	トゥルバツハ	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。「南アフリカ最高のロゼ泡の1本」。	4,200	
A11		アリスティア	MCCスパークリング・ブラン	16	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。	4,400	

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	小売	備考
※略語: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)。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	アリストエア	MCCスパークリング・ロゼ	17	ステレンボシュ	シャルドネ、ピノワール	泡口ゼ辛口	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、ほんのリクリーミーなムースのような美しい泡。生産量4000本。	4,400	
A13	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の高地の畑。シャルドネは樹齢31年。灌漑無し。3年熟成。細やかで綺麗な泡。	10,300	
ソーヴィニオンブラン/Sauvignon Blanc										
B1	ロバートソン	ソーヴィニオンブラン	21	ロバートソン	ソーヴィニオンブラン	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・エンスジャスト誌で「ベストBUY」選出。	1,300	
B2	マン・ファミリー・ワインズ	ソーヴィニオンブラン・セラールセレクト	18	ウェスタンケープ	ソーヴィニオンブラン	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オンブラン。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。ほんのリクリーミー。★サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ(最高賞)。	1,500	
B3	ブーケンハーツクルーフ	ポークパインリッジ・ソーヴィニオンブラン	21	ウェスタンケープ	ソーヴィニオンブラン	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。	1,700	
B4	Organic	ライナカ	19	ステレンボシュ	ソーヴィニオンブラン、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。	2,600	
B5	ビオダイナミに移行中	ベリンガム	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。★FNB南アフリカ・トップ10ソーヴィニオンブラン選出。	2,200	
B6	キャサリン・マーシャル	ソーヴィニオンブラン	21	エルギン	ソーヴィニオンブラン	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。	2,450	欠品中
B7	ティーフック	ソーヴィニオンブラン	19	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。	2,600	
B8	ポールクルーバー	ソーヴィニオンブラン	21	エルギン	ソーヴィニオンブラン、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。	2,500	
B9	コンスタンシアグレン	ソーヴィニオンブラン	20	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	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か月熟成。2%セミヨンをブレンドすることで、シャープな酸を抑え、少し柔らかくしている。★プラッター5星。TA90点	2,700	
B10	アタラクシア	ソーヴィニオンブラン	21	ヘメルアンアード	ソーヴィニオンブラン	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。	3,150	

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	小売	備考	
※略語: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)。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。											
B11		ライナカ		19	ステレンボッシュ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	同社の自社畑のバイオダイナミック&オーガニック・レンジ。フレッシュな酸、凝縮し密度の詰まった果実味、ミネラルに富み、フリンティな感じもある。ソーヴィニヨンブランらしい心地良いグリーンノートや苦みもある。ボディ、厚みは程良く、古い樽の風味が丁度良い。	3,200	
B12		コンスタンシア グレン		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	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。	3,600	
B13		ロングリッジ		19	ステレンボッシュ	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。TA94点。	3,900	
B14	Organic & BioDinami	ライナカ		16	ステレンボッシュ	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。	4,650	
シュナンブラン/Chenin Blanc											
C1	Organic	ステラー ORGANICS		21	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。	1,250	
C2		ロバートソン		21	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・エンスジヤスト誌で「ベストBUY」選出。	1,400	
C3		リーベック		21	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。	1,400	
C4		マン・ファミ リー・ワインズ		21	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&クリスピー&フルーティ、なめらかで、ふくよかな厚みもある。	1,500	
C5		ブーケンハーツ クルーフ		21	ウエスタン ケープ	ヴィオニエ、シュナン ブラン、ゲルナッシュ 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。	1,500	
C6		ブーケンハーツ クルーフ		21	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出来ている。	1,700	
C7		ブラハム		19	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。	1,800	
C8		ニュービギニン グス		21	ロバートソン	シュナンブラン	白辛口 SC	6	南アフリカ史上初の黒人生産ワイン「ニュービギニングス 新しはじまり」ややふくよかでフルーティなワイン。南国フルーツのクリスピーな風味は最後まで続き、フレッシュで生き活きたフィニッシュ。	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/受賞情報など	小売	備考		
C9	Organic	ラーツ		オリジナル・シュナンブラン	20	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。	3,100	
C10		ドルニエ		ココアヒル・シュナンブラン	20	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。しっ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。	1,800	
C11		ラスカリオン		33 1/3 RPM サ-ティスリ-ワンサドRPM	20	ウエスタンケープ	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。	2,000	
C12		ラスカリオン		アクイバー	19	ウエスタンケープ	シュナンブラン、グルナッシュブラン、ソーヴィニオンブラン	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、ソーヴィニオ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。	2,200	
C13		ブラハム		シュナンブラン樽熟成	19	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。	2,200	
C14		ティーフック		シュナンブラン	18	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。	2,550	欠品中、次回入荷未定
C15	Organic & ビオダイナミ	ロングリッジ		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	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。	2,550	
C16		ボッシュクルーフ		コッタボス・シュナンブラン	20	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	ステレンボシュ・ポカドライ地区の花崗岩土壌。全房でプレス。24時間スキンコンタクト後、フレンチオークの古樽で天然発酵。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味だが繊細さも持ち合わせている。果実のピュアな味を楽しめるナチュラルなスタイル。★プラッター4.5星	3,200	
C17		ドルニエ		ムードナルスクルーフ・シュナンブラン	20	ステレンボシュ	シュナンブラン	白やや辛口	6	ステレンボシュ山脈のムードナルスクルーフの麓、標高230mの所に畑があり、植樹は1986年で樹齢31年。フレッシュで爽やかな酸、凝縮した果実味で豊かなフルーツの風味。やや濃厚でなめらかクリーミーな口あたりで、エレガントに仕上がっている。	3,300	
C18		フレッジ		ヴァガボンド・ケープホワイト	15	ウエスタンケープ	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。	3,400	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	20	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!	3,400	
C20	Organicに移行中	キアモント		テラッセ	19	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。	3,600	
C21		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。	4,300	

※略語: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)。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。

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	小売	備考	
※略語: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)。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。											
C22		ステレンラスト		19	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	豊かな酸、厚みのあるボディ、なめらかでリッチな味わい。フレッシュ&フルーティ、濃厚な果実味がしっかりした酸に支えられ、バランス良くまとまっている。余韻も長い。★2018VTプラッター5星。TA95点	4,600	
C23	ビオダイナミに移行中	デイビット&ナディア		20	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。	5,100	欠品中
C24	ビオダイナミに移行中	デイビット&ナディア		17	スワートランド	シュナンブラン、ルーサンヌ、クラレトブランシュ他	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プラッター5星。TA95点。	5,100	
C25		シティオンアヒル		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。	5,300	
C26		キアモント		17	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	1971年に植樹されたキアモントで最も古い畑。標高は250m。土壌は、砂岩質で粘土が混ざった赤土のローム。フルーティでクリーン、滑らかでエレガントなフィニッシュ。南アフリカのトップ・シュナンブランに相応しい素晴らしい1本。★TA95点	5,400	
C27		キャサリン・マーシャル		21	エルギン	シュナンブラン	白辛口	3	単一畑。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。	4,900	欠品中、次回7月下旬入荷予定
シャルドネ/Chardonnay											
D1		ナマクワ		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したボリュームを感じる。★2014サクラワード銀賞。	1,200	
D2		ロバートソン		20	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(シュール・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。	1,450	
D3	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		21	オリファンツリバー	シャルドネ	白辛口SC	12	メロン、柑橘系などの香り。爽やかな酸味にフレッシュな果実味が心地よい。複雑味もありミネラルも感じられる。チキンカレー、魚の塩焼き、エビのガーリックバター炒めなど	1,400	
D4		プルピットロック		21	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。ほんのりとオーク(樽)の風味もあり、バランスの良い仕上がり。	1,600	
D5		マン・ファミリー・ワインズ		20	コースタル	シャルドネ	白辛口SC	12	南アフリカの代表的グ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。	1,500	
D6		ブーケンハーツクルーフ		19	ウエスタンケープ	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、少しく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。	1,700	

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/受賞情報など	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。											
D7		ハスケル		20	ステレンボッシュ	シャルドネ	白辛口	12	フレッシュで豊かな酸に柑橘類の風味。ボディは中庸で、なめらか、複雑味もあり、ほんのりクリスピー。フィニッシュはややクリーミーな味わい。フードフレンドリーなワインで、様々な料理に合わせやすい。	2,000	
D8		グレネリー		20	ステレンボッシュ	シャルドネ	白辛口SC	12	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。	2,050	
D9		ラーマン		20	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か月熟成。新樽25%。古いオーク樽で10か月熟成。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。	2,100	
D10	オーガニック	ロングリッジ		NV	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覇権争い(ボア戦争)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	2,300	
D11		ボッシュクルーフ		20	ステレンボッシュ	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、程よ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13-14度が良い。	2,500	
D12		ポールクルーパー		20	エルギン	シャルドネ	白辛口SC	6	フレッシュでシャープな酸、ミネラル、柑橘類、白桃などの風味。エルギンらしいしっかりした酸がフルーティな果実味を包み込んでいる。エステート・シャルドネに比べると若々しくスッキリしている。透明感のあるシャブリスタイルの美しいワイン。	2,700	新商品
D13	Organic & バイオダイナミ	ロングリッジ		18	ステレンボッシュ	シャルドネ	白辛口	6	TA南アフリカワイン格付3級。ステレンボッ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。	2,900	
D14		グレネリー		20	ステレンボッシュ	シャルドネ	白辛口	12	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。	2,750	
D15		ポールクルーパー		19	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。	3,000	
D16		ステレンラスト		20	ステレンボッシュ	シャルドネ	白辛口	6	生き生きとした豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかでリッチな味わい。フレッシュ&フルーティ、濃厚な果実味がしっかりした酸に支えられ、バランス良くまとまっている。ステレンラストのワインは面白い。キーワードは、「酸」、「完熟ブドウの甘さ」、「ミネラル」。★プラッター4.5星	3,000	
D17		ラステンバーグ		20	ステレンボッシュ	シャルドネ	白辛口SC	6	酸味のしっかりしたきれいでエレガント、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。程よいボリューム感。★15VT:WA91点。サクラアワード金賞。デカンター95点。	3,250	
D18		ジュリアン・スカール		19	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か月熟成。MLF無し。★プラッター4.5星。ジャンシスR:16.5/20点。	3,100	
D19		ラーマン		18	ヴェルマークリクヘイド	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。	3,500	

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/受賞情報など	小売	備考
※略語: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)。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。										
D20		ジュリアン・スカール		19 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。★プラッター4.5星。ジャンシスR:17/21点。	3,900	
D21		ロバートソン		20 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。	3,800	
D22		アリストエア		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カ月熟成(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。	4,600	
D23		アタラクシア		20 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、不干涉主義。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。	4,900	
D24	オーガニック	ハーテンバーグ		17 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。	4,900	
D25		MVH		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畑のブドウを使用。フレンチオークで天然発酵。★14VT:プラッター5星。TA93点。	5,800	限定品
D26		ブーケンハーツクルーフ		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。	7,100	限定品、欠品中次回入荷未定
D27		ポールクルーパー		18 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。	7,500	
白その他/Other Whites										
G1		リーベック		20 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、澱が入ったまま数か月熟成(シュールリー製法)。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。	1,400	
G2	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		21 オリファンツリバー	コロンバール	白辛口 SC	12	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:サラダやスモークサーモンなどに。	1,400	
G3	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		20 オリファンツリバー	シュナンブラン、マスカットアレキサンドリア	白やや甘口 SC	12	レモンとバラ、マスカットの香り。透明感がありフレッシュな口当たりから徐々に柑橘類、ライチの風味が訪れ、最後にブドウ由来の優しい甘みが広がります。スパイシーな中華料理、タイ料理、インド料理、特にカレーによく合います。	1,400	
G4		キャサリン・マーシャル		21 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、ほんのりスパイスの風味。ドイツ・モーゼル・スタイル。★プラッター4.5星。TA91点。	2,450	

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	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。										
G5	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。生産量2518本。	2,100	
G6	ポールクルーパー	エステート・リースリング	21	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	
G7	ボッシュクルーフ	パタツブラン	18	モンタギユ	コロンバール、シュナンブラン	白辛口SC	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。不干涉主義。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。	3,200	
G8	ステレンラスト	アーティソンズ・アプレンティス・ホワイツサンソー	19	ステレンボッシュ	サンソー	白辛口	6	ステレンラストの若手醸造家、ヘルマンが、このワインで2019年南アフリカ最優秀若手醸造家に選ばれたアイテム。サンソーの中に、突然変異で白や薄いピンク色になったブドウだけを収穫。「白いサンソー」という珍しさだけでなく、純粋に白ワインとしても十分に秀逸な美しいワイン。	3,600	
G9	サワーヴァイン	チ・リースリング	21	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。	3,800	欠品中、次回入荷未定
G10	ダーマシーン	フランシュック・セミヨン	20	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。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。★ワインマガ93点	5,600	
G11	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、ソーヴィニオンブラン	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ヵ月熟成。	5,600	限定品
白甘口/White Sweet										
H1	ロバートソン	ゲヴェルツトラミネール	21	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。	1,450	
H2	ステレンラスト	シュナン・ド・ミュスカ・ノーブルレイト・ハーベスト	18	ステレンボッシュ	シュナンブラン、マスカットオブアレキサンドリア	白極甘口	6	豊かな酸、凝縮した果実味、リッチでなめらか、濃厚な味。甘いハチミツのような味わいですが、しっかりした酸味もあり、後口に甘味が残らずバランス良く出来ている。樹齢の古いブドウの濃縮感たっぷりのスペシャルなデザートワイン。★プラッター4.5星。TA94点	2,900	
H3	ポールクルーパー	ノーブルレイト・ハーベスト	20	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。	3,800	
H4	Organicに移行中	キアモント	NV	ステレンボッシュ	ソーヴィニオンブラン	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。	4,100	
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	5,000	限定品
ロゼ/Rose										

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	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。											
J1		リーベック		19	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・バリュウワイン銀賞。	1,400	限定品
J2		ブーケンハーツクルーフ		20	スワートランド	シラー・サンソー	ロゼ辛口SC	12	フレッシュで生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。	1,900	
J3		ラステンバーグ		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。	2,300	
J4		グレネリー		20	ステレンボッシュ	シラー	ロゼ辛口SC	12	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。	2,200	
J5		カノンコップ		21	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。★2017VT:TA88点。	2,000	限定品
ピノワール/Pinot Noir											
K1		ステラーORGANICS		17	クーケナップ	ピノワール	赤ミディアムSC	6	オリファンツリヴァー小地区クーケナップの川沿いの畑から高品質な有機ピノワールを丁寧に収穫。甘いチェリーやキャンディ、森の土などの香り。しっかりとした果実味があり、フレッシュ&フルーティ。	2,100	
K2		オートガブリエール		20	ウエスタンケープ	ピノワール	赤ライトボディ	6	フレッシュで豊かな酸、軽いタッチだが果実の凝縮感がある。渋みは非常に優しくジュシー。なめらかでエレガント、クラシックなスタイル。カジュアルに、デイリーに、気軽に楽しめる。夏は少し冷やして飲むと、チャームिंगなこのワインの魅力をより一層楽しめる。	2,300	欠品中
K3		ポールクルーバー		20	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。	2,550	
K4		ポールクルーバー		20	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・ボージュ系ピノワール。★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。	3,100	
K5	Organic	ロングリッジ		19	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&クリーンでチャームिंग。★ワインマガ(南ア)95点。	3,250	
K6		ダーマシーン		20	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。★ワインマガ93点	4,000	
K7		ドリフック		19	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。★プラッター4.5星。	4,000	

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	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。										
K8	キャサリン・マーシャル	ピノワール・クレイソイルズ	20	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。★プラッター4星。ティム・アトキン91点。	5,500	
K9	アタラクシア	ピノワール	17	ヘメル・アン・アード	ピノワール	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。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%)。	5,850	
K10	サワーヴァイン	ノム・ピノワール	19	エランズクルーフ	ピノワール	赤・ミディアム	6	「ノム」とは、アフリカ系コサ語で「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。★TA94点。プラッター4星	7,100	
K11	サワーヴァイン	オム・ピノワール	19	ヘメルアンアード・リッジ	ピノワール	赤・ミディアム	6	「オム」とは、創造や平和を意味する。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スタイルのピノワール。★TA91点。プラッター4.5星	7,100	
K12	ブーケンハーツクルーフ	カップマリティム・ピノワール	17	アッパー・ヘメル・アン・アード	ピノワール	赤・ミディアム	6	アッパーヘメルアンアードの畑のブドウを使用。ブドウの一部は除茎し、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。	7,100	限定品、欠品中次回入荷未定
K13	ポールクルーパー	セブンフラッグス・ピノワール	17	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。★2013VT:WA92点。	7,500	限定品
ピノタージュ/Pinotage										
L1	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS	21	オリファンツリバー	ピノタージュ	赤・ミディアム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、渋みはしっかりあり、優しくスムーズな味わい。お勧め料理:スパイス料理、チーズ料理、牛肉のカルパッチョ、ローストポークなどに。	1,400	
L2	マン・ファミリー・ワインズ	ピノタージュ・セラールセレクト	20	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ゲッドバリュウワイン生産者。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。	1,500	
L3	マン・ファミリー・ワインズ	トライ!ピノタージュ	20	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・セラールセレクトと同じ。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。	1,500	
L4	リーベック	ピノタージュ	20	スワートランド	ピノタージュ	赤・ミディアムSC	6	灌漑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。	1,400	
L5	ニュービギニングス	ピノタージュ	19	ロバートソン	ピノタージュ	赤・ミディアムSC	6	南アフリカ史上初の黒人生産ワイン「ニュービギニングス 新しはじまり」フレッシュな心地良い酸、フルーティな果実味は少し甘みも感じ、柔らかなミディアムボディ。	2,100	
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。	2,450	

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)。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。											
L7	Organic & ビオディナミ	ロングリッジ		19	ステレンボッシュ	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。	3,150	
L8		アタラクシア		19	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。	4,000	
L9		カノンコップ		19	ステレンボッシュ	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。	2,850	
L10		カノンコップ		18	ステレンボッシュ	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。熟成ポテンシャル: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。	2,550	
L11		カノンコップ		19	ステレンボッシュ	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。	5,600	
カベルネフラン/Cabernet Franc											
P1		ラーツ		18	ステレンボッシュ	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、スパイスの風味。★プラッター4.5星。	4,000	
P2		グレネリー		17	ステレンボッシュ	カベルネフラン	赤・フルSC	12	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。	2,050	
P3		ダーマシーン		19	ステレンボッシュ	カベルネフラン	赤・フル	6	生産量1175本のみ少量生産。「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一つ。」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	5,600	
P4		ラーツ Raats		17	ステレンボッシュ	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。	8,000	
シラーズ/シラー/Shiraz/Syrah											
Q1		ナマクワ		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、ほんのりとスパイシーな風味。フルーティで全体的には、なめらかで柔らかい味わい。	1,200	
Q2	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		20	オリファンツリバー	シラーズ、メルロー	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。	1,250	
Q3	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		20	オリファンツリバー	シラーズ	赤・ミディSC	12	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。	1,400	

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	小売	備考
								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。	1,450	
								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。	1,500	
								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。	1,400	欠品中、次回7月中旬入荷予定
								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。	2,600	
								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。	2,050	
								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。	2,100	
								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。	2,200	
								フレッシュで生き活きとした酸、細やかな渋み、なめらかでしなやか、スリムな印象。フレッシュ&フルーティな果実の風味が豊かで透明感ある綺麗なワイン。	2,500	新商品
								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	2,850	
								自社畑のバイオダイナミック&オーガニック農法で育てたブドウを使用。フレッシュで柔らかな酸、ナチュラルでピュアな果実味がジューシー。優しいなめらかな渋み、程良い骨格のボディ。フルーティでミネラルに富み、瑞々しくて柔らかく、全体のバランスも良い。★プラッター4.5星	3,200	
								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。	3,250	
								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だけをセレクトしてブレンド。生産量1239本。	4,100	
								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、なめらかで綺麗なワイン。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。	4,500	

※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。

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	小売	備考		
※略語: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)。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。												
Q17		ロバートソン		CRナンバーワン・シラーズ	20	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。	4,400	
Q18		ブーケンハーツ クルーフ		チョコレートブロック	20	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。	4,700	
Q19		ダーマシーン		ステレンボッシュ・シラー	20	ステレン ボッシュ	シラー	赤・フル	6	生産量2728本のみ少量生産。細やかで洗練された飲み。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。★ワインマガ97点。2019年ワインマガトップ25ワインの3位	5,600	
Q20		ダーマシーン		セダバーグ・シラー	19	セダバーグ	シラー	赤・フル	6	生産量1,432本のみ少量生産。フレッシュで柔らかな酸、凝縮し濃厚でピュアな果実味、飲みもしっかりあり、程良い骨格でパワフルなエネルギーを感じるが決して重くはない。柔らかく滑らかで果実の風味が最後まで続く。余韻は長く旨味がある。	5,600	
Q21	333654	ダーマシーン		スワートランド・シラー	20	スワート ランド	シラー	赤・フル	6	生産量2,595本のみ少量生産。フレッシュで柔らかな酸、凝縮したピュアな果実味、飲みもしっかりあり程良い骨格。柔らかく滑らかでジューシーな果実の風味が続く。余韻は長くフィニッシュは少しスモーキー。★ワインマガ98点	5,600	
Q22	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 ボッシュ	シラー、 ヴィオニエ	赤・フル	6	フラグシップ。標高450mの冷涼畑。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。	5,800	在庫無くなり次第終売
Q23		ボッシュ クルーフ		エピローグ	18	ステレン ボッシュ	シラー	赤・フル	6	柔らかく綺麗な酸、細やかな飲み、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」。	8,900	欠品中、次回入荷未定
Q24		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。	8,100	限定品
メルロ/Merlot												
R1	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		酸化防止剤無添加メルロ	21	オリファンツ リバー	メルロ	赤・ミ ディSC	12	ブルーベリー、ダークチョコレートなどの香り。優しい柔らかな酸、程よい骨格のボディ。口当たりはやさしく、ジューシーで心地よい味わい。ラム、鴨、牛肉、根菜、マッシュルームなどキノコのリゾット。	1,400	
R2		マン・ファミ リー・ワインズ		メルロ・セラーセレクト	20	コースタル	メルロ、カベルネソー ヴィニオン	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飲み、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。	1,500	
R3		ドルニエ		ココアヒル・レッド	19	ステレン ボッシュ	メルロ、シラーズ、 カベルネS	赤・フル ボディ	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、飲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。	2,000	
R4		グレネリー		グラスコレクション・ メルロ	18	ステレン ボッシュ	メルロ	赤・フル SC	12	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。	2,050	欠品中、次回7月上旬入荷予定

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)。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。												
R5	Organic & ビオディナミ	ロングリッジ		メルロ	18	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。	3,200	
R6		ドルニエ		メルロ	18	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、ミネ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。	2,450	
R7		コンスタンシアグレン		スリー	18	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	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、上品に仕上がっている。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。	3,600	
R8	Organic	ハーテンバーク		メルロ	16	ステレンボシュ	メルロ	赤・フル	6	柔らかな酸味、程よく心地良い飲み。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。	3,900	
R9		カルメン		スティブンス・メルロ	17	ステレンボシュ	メルロ	赤・フル	12	フレッシュで柔らかな酸、凝縮し濃厚で力強い果実味が最初から迫ってくる。熟したチェリーの風味と完熟したブドウの甘味、オークの風味がバランス良く調和している。滑らかでリッチ、程良い飲みとボディ。	4,100	欠品中
R10		キャサリン・マーシャル		ピーターズヴィジョン	17	エルギン	メルロ、カベルネフラン	赤・フル	3	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、しなやかな飲み、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。	5,800	
R11	Organicに移行中	キアモント		エステートリザーブ・レッド	14	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。しっかりした飲み、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。	4,900	
カベルネソーヴィニオン/Cabernet Sauvignon												
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オン	20	オリファンツリバー	カベルネソーヴィニオン	赤・ミディSC	12	チェリー、タバコ、ヴァニラなどの香り。柔らかな酸、飲みは程よくしっかりあり、優しくスムーズな味わい。酸と飲みとのバランスが良い。お勧め料理:様々な牛肉料理に。	1,400	
S2		リーベック		カベルネソーヴィニオン	21	スワートランド	カベルネソーヴィニオン	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。しっかりとした飲みをもち、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。	1,400	
S3		ロバートソン		カベルネソーヴィニオン	21	ロバートソン	カベルネソーヴィニオン	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飲みと酸味。しっかりとしたボディを持ち、なめらかで綺麗な味わい。	1,450	
S4		マン		カベルネソーヴィニオン・セラーセレクト	20	コースタル	カベルネソーヴィニオン	赤・フルSC	12	果実味のしっかりと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。程よい飲みと、なめらかな味わい。★2015マスタの南アワイン売上No.1商品。	1,500	
S5		ブラハム		ソナト	19	パール	メルロ、カベルネ、ピノタージュ	赤・ミディSC	6	天才女性弁護士の自然派ワイン。ブ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。	1,900	

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/受賞情報など	小売	備考
								※略語: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)。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。		
S6		グレネリー	19	ステレン ボシュ	カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル SC	12	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。	2,050	
S7		ブーケンハーツ クルーフ	18	ウエスタン ケープ	カベルネ ソーヴィニオン	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。	2,100	
S8		ボッシュ クルーフ	20	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニオン、メルロー	赤・フル	6	カベルネ60、メルロー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か月熟成。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。	2,100	
S9		ハスケル	19	ステレンボッシュ	カベルネソーヴィニオン	赤・フル	12	カシス、黒系果実、スパイス、革、タバコなどの香り。フレッシュで豊かな酸、しっかりした渋みとボディ。ジューシーで完熟した黒い果実の風味が口の中に広がる。中盤以降はなめらかで、シルキーなフィニッシュ。余韻も長く心地良い。スマートでバランス良く綺麗にまとまっている。	2,200	
S10	Organic	ハーテン バーグ	18	ステレン ボシュ	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。	2,350	
S11		マン	19	コースタル	カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル	6	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。	2,200	欠品中、次回7月上旬入荷予定
S12		ラステンバーグ	20	ステレン ボシュ	カベルネ ソーヴィニオン	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っ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。	2,650	
S13		ブラハム	15	パール	カベルネ ソーヴィニオン	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。程よ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。	2,750	
S14		グレネリー	15	ステレン ボシュ	シラーズ、カベルネS、メルロー、プチベルド	赤・フル	12	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。	2,750	
S15		カノンコップ	19	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	フレッシュで豊かな酸、細かいけれどしっかりとした渋み、ボディはミディアムからフルボディで締まっている。フルーティな果実味が豊かでとても美味しく、口あたりは柔らかく滑らか。余韻は長く、豊かな果実の風味は最後まで続く。	2,850	
S16	オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ	19	ステレン ボシュ	カベルネ ソーヴィニオン	赤・ミ ディウム	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か月。フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、優しく心地良い渋み。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	3,200	
S17	Organic & ビオダイナミ	ライナカ	17	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン、メルロー	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っかりした渋み、骨格を持つ。	4,000	
S18	Organic	ハーテン バーグ	18	ステレン ボシュ	カベルネ ソーヴィニオン	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。	3,900	

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/受賞情報など	小売	備考
※略語: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)。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。										
S19	アリストエア	カベルネソーヴィニオン	17	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニオン	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カ月熟成(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。	5,000	欠品中、次回入荷未定
S20	グレネリー	レディメイ	15	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。濃厚でしっかりしたボディ。エレガント。★TA95点。	5,300	
S21	コンスタンシアグレン	ファイブ	19	コンスタンシア	カベルネソーヴィニオン、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。	5,000	
S22	ウォーターフォード	カベルネソーヴィニオン	17	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	柔らかな酸味、濃厚でしっかりしたボディ、非常にキメ細やかな上品な洗み。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。	5,700	
S23	カノンコップ	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・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。	6,000	
S24	カノンコップ	ポールサウアー	18	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4回受賞。	6,800	
S25	ブーケンハーツクルーフ	ステレンボシュ・カベルネソーヴィニオン	19	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。洗みは細やかで洗練されている。	8,100	限定品
S26	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オン	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」のフラッグシップ。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。	8,100	限定品
S27	ウォーターフォード	ジェム	15	ステレンボシュ	カベルネS、シラーズ、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、豊かな果実味と洗み、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。	19,500	
その他赤/Other Reds										
T1	ラスカリオン	45 RPM フォ-ティファイブRPM	20	ウエスタンケープ	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。優しく細やかな洗みでエレガント。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。	2,000	
T2	ヴィルダールハースト	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ム的なワイン。	2,700	欠品中、次回入荷未定
T3	ステレンラスト	オールドブッシュヴァイン・サンソー	19	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、洗みは細やかで、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。	2,800	

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/受賞情報など	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。											
T4		デイビット&ナディア		16	スワートランド	カリニャン、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。	5,100	
T5	Organic	ロングリッジ		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	6,300	
T6	バイオダイナミに移行中	デイビット&ナディア		20	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&やさしいスパイスさ。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。	6,300	
T7		ロバートソン		20	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。	1,300	
大容量/Big Size											
U1		ナマクワ		NV	オリファンツリバー	コロンパール	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。	2,700	
U2		ナマクワ		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。	2,700	
小容量/Small Size											
V1	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		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。	680	
V2	Organic & フェアトレード	ステラー ORGANICS		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。	680	