

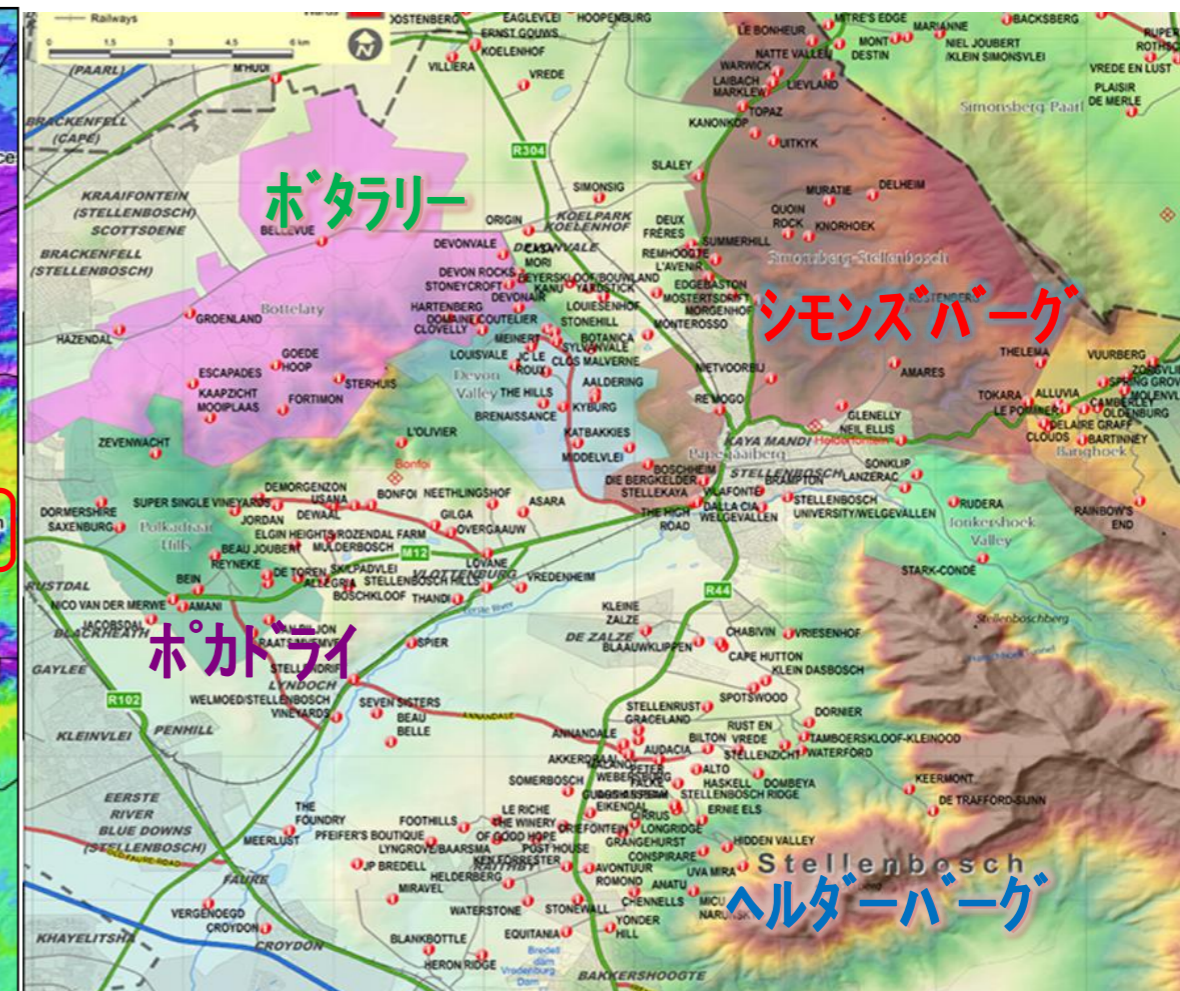
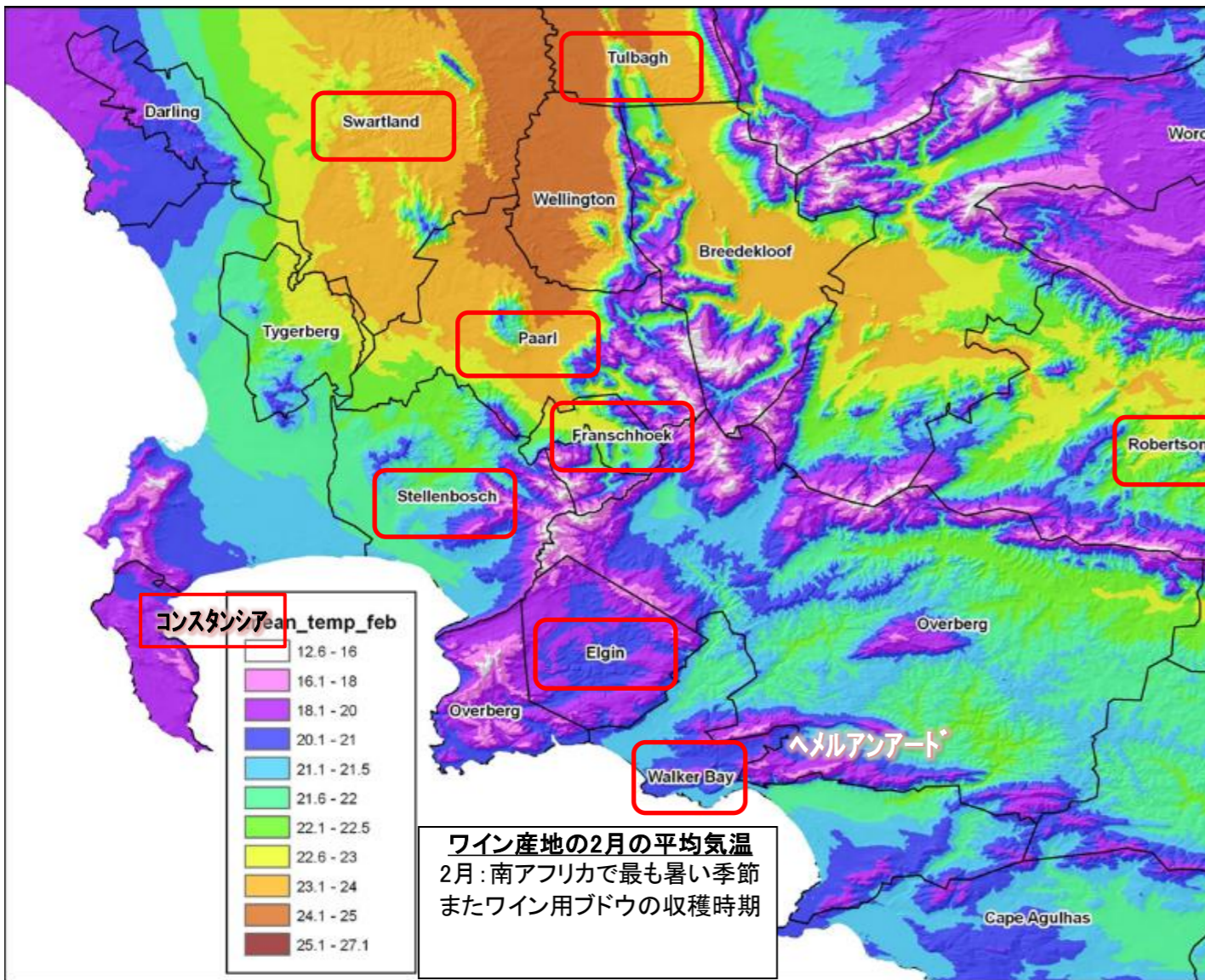
Note	生産者	商品名	V	産地 (WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	MEMO
スパークリング/Sparkling										
1	クローヌ	ボレアリス・ブリュット	20	トゥルバハ	シャルドネ ピノワール ピノブラン	泡白 辛口	6	夜の涼しい時間に収穫。フリーランジュース（最初の500L）のみ使用。地下セラーにて瓶内2次発酵（18ヵ月）。白桃、青りんご、フレッシュな酸、ミネラル。最後に添加するリキュール以外はSO2は不使用。	3,000	
2	クローヌ	MCCカイマンスハット・ブランドブラン	16	エランズ クルーフ	シャルドネ	泡白 辛口	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。 ★プラッター4.5星。	10,300	
3	クローヌ	ロゼ・キュベ・ブリュット	19	トゥルバハ	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	
白/Whites										
4	新VT	キャサリン・マーシャル		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。TA95点。	4,900	
5	ビオロジック 新VT	デイビット& ナディア		スワート ランド	シュナンブラン	白辛口	6	植樹は1968~1986年。ブドウは全房でプレスし天然発酵、古いフレンチオークで11ヵ月熟成。一部（18%）は、コンクリートタンク（一つは四角のタンクでもう一つは卵型）で発酵、熟成。★プラッター4.5星。	5,300	
6	オーガニック ビオダイナミ	ライナカ		ステレンボッシュ ポタリ	ソーヴィニオンブラン	白辛口	6	自社畑の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。エッチングボトル。★プラッター4.5星。	4,650	
7	オーガニック 栽培	ハーテン バーグ		ステレンボッシュ タリ	シャルドネ	白辛口	6	発酵後は、228Lのフレンチオークで13ヶ月熟成。新樽25%、2年目樽50%、3年目の樽25%使用。豊かな酸味と果実味、ボディのバランスが良く、味わいはリッチでほんのりクリーミー。ゴージャス。★TA95点。	4,900	
8	新VT	ウォーター フォード		ステレン ボッシュ	シャルドネ	白辛口	6	1988年植樹の南アフリカで最も古いシャルドネの単一畑の一つ。土壌は粘土質に花崗岩が混ざっている。300Lのフレンチオークで発酵、9ヵ月熟成（新樽19%）。果実味、ミネラル、骨格。	4,900	
9	新VT	ブーケンハーツ クルーフ		アッパ ン・アート	シャルドネ	白辛口	6	全房でプレスし、50%はフレンチオークの新樽で、残りは1200Lの小型のフードルで天然発酵。マロラクティック発酵を経て14ヶ月熟成してブレンド。フレッシュで柔らかな酸、やや太く厚みのある骨格とボディ、ふくよかさを持ち、ミネラルを感じる。★プラッター4.5星。	8,000	
10		ポール クルーパー		エルギン	シャルドネ	白辛口	6	フラグシップ。標高280~350m。頁岩土壌に粘土が混じっている。植樹は1987年から2010年。フレンチオークで天然発酵（新樽25%）、10%のみマロラクティック発酵。9ヵ月熟成。フレッシュな酸、濃厚、ボディ。★IWCCで金賞&トロフィ（大会最高賞）受賞。2020VT: デカンターでプラチナ賞受賞。	7,500	
11	新VT	ブーケンハーツ クルーフ		フラン シュック	セミヨン、マスカットオ ブアレキサンドリア	白辛口	6	フラグシップ「7つの椅子」シリーズ。南アフリカの最も古い1902年樹齢と他の古木のセミヨンを使用。ブッシュヴァイン（株仕立て）。非常にピュアで透明感のある果実の特徴。ブドウは全房プレスし、225Lのフレンチオークの新樽（70%）と卵型のコンクリートタンク（30%）で低温で天然発酵。その間はSO2を加えることなく14ヶ月熟成。★TA96点。	5,600	

Note	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	MEMO		
赤/Reds												
12		サワーヴァイン		オム・ピノワール	19	ハメル・アンアート・リッジ	ピノワール	赤・ミディアム	6	「オム」とは、アフリカ人の言葉で創造や平和を意味する。海から近い12km、標高は300mの所にある冷涼な畑。植樹は2006年。自然発酵し228Lのフレンチオークで熟成。フレッシュで豊かな酸、ワインは優しく、ピュアで透明感があり美しい。優しいフェミニンなスタイル。★TA93点。プラッター4.5星。	7,100	
13		サワーヴァイン		ノム・ピノワール	20	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。上記の「オム・ピノワール」に比べると果実味がやや濃く、骨格もしっかりしている。★TA95点。プラッター4.5星	7,100	
14		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	50%は全房で50%は除梗して浸漬。50%は自然発酵、50%は人工酵母で発酵。バスケットプレスで優しくプレス。225Lのフレンチオークで11か月熟成。ベストな樽のみブレンド。ブラックチェリー、土、鉄分、ミネラル、生き活きた酸、骨格、重層的、ピュアテイスト。★TA93点。	5,500	
15	新VT	ブーケンハーツクルーフ		カップマリタイム・ピノワール	19	アップル・ハメル・アート	ピノワール	赤・ミディアム	6	ほとんどは除梗し、25%は全房で天然発酵。発酵後はバスケットプレスにてプレス後、40%はフレンチオークの新樽に移し、残りは2500Lのフールドに移し、マロラクティック発酵を経て、15ヶ月熟成。★プラッター4.5星。	8,000	
16		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	フラグシップ。畑の標高は280-400m。樹齢6-25年。その中で最も良質の畑のブドウを更に収量を抑えて収穫。始めは自然発酵。その後、ブルゴ・ニュ酵母を入れて発酵。その後フレンチオークで11か月熟成（新樽20%）。最終的に一番良い樽だけを選んでブレンドして瓶詰め。★プラッター4.5星。	7,500	
17	新商品	キャサリン・マーシャル		スワートランド・グルナッシュ	21	スワートランド	グルナッシュ	赤・ミディアム	12	植樹は2008年。垣根式栽培。灌漑無し。一部は全房で発酵、バスケットプレスでソフトプレス。500L、300L、250Lのフレンチオークで9か月熟成。一部はマロラクティック発酵。★TA91点。	5,800	10/17新発売
18		デイビッド&ナディア		グルナッシュ	20	スワートランド	グルナッシュ	赤・フル	6	天然発酵後、500Lのニュートラルなフレンチオークと2700Lのコンクリートタンクで1年熟成。60%は全房でプレス。透明感あり美しい「スワートランドのピノワール」。フレッシュ、ミネラル。★プラッター4.5星。	6,300	
19	新VT	デイビッド&ナディア		エルピディオス	19	スワートランド	グルナッシュ、シラー、カリニャン、サソー、ピノタージュ	赤・フル	6	約50%を全房で浸漬、プレス。自然発酵後、コンクリートタンク（25%）と古いフレンチオーク（300L&2700L）で12か月熟成、瓶詰めして更に18か月熟成。透明感のあるピュアで綺麗なワイン。ボディはしっかり。★プラッター5星。	5,100	
20		カノンコップ		ピノタージュ	19	ステレンボッシュ・モンズバーク	ピノタージュ	赤・フル	6	樹齢32~66年。225Lのフレンチオーク（新樽80%）で16か月熟成。フレッシュ、凝縮した果実味でジューシー、しっかりボディ。細やかな渋みでエレガント。南アフリカ最高峰のピノタージュの1本。★プラッター4.5星。	5,600	
21		キアモント		ポンドラック・カベルネフラン	15	ステレンボッシュ	カベルネフラン	赤・フル	6	2006年植樹。標高は380mで周辺は土着の植物「フィンボス」に囲まれている。収穫後はオープンタンクで天然発酵、その後は中古のフレンチオークで20ヶ月熟成。エレガントでシルキーなテイスト。★TA96点。プラッター4.5星。	6,400	

Note	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	MEMO
22 新VT	ボッシュ クルーフ	エピローグ	20	ステレン ポシ ポカドライ	シラー	赤・フル	6	フラグシップ。1996年植樹。66%を全房で発酵。その後、66%はコンクリートタンクで熟成14~16ヵ月、34%は新樽のフレンチオーク(400L)で熟成し。綺麗な酸、フレッシュで凝縮した果実はジューシー。細やかな渋み、シルキーでなめらか。南アフリカ最高峰のシラーの1本。★TA98点。	10,000	
23 新VT	ブーケンハーツ クルーフ	シラー	19	スワート ランド	シラー	赤・フル	6	フラグシップ「7つの椅子」シリーズ。コンクリートタンクで天然発酵。ブドウは一部を除梗したものと全房(60%)のものを使用。発酵後はバスケットプレスで搾汁、2500L(オーストリア製)と600L(フランス製)の大樽に入れ、地下倉庫で18ヵ月熟成。★TA97点。	8,100	
24 上記のワインと VT比較	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	赤・フル	6	フラグシップ「7つの椅子」シリーズ。ブドウは部分的に除梗し、チューリップ型のコンクリートタンクで天然発酵。発酵後は、2500Lの大樽と600Lの樽で18ヵ月熟成。柔らかくなめらかな酸、濃厚で凝縮した果実味、細やかでしっかりした渋みよボディ。★TA95点。	8,100	
25 オーガニック 栽培	ハーテンバーグ	グラベルヒル・シラーズ	16	ステレン ポシ ポタリ	シラー	赤・フル	6	フラグシップ。植樹は1970年代。この特別なブロックは、ブドウ1本の木に数房しか出来ない。発酵後は、225Lのフレンチオークで18ヵ月熟成(新樽50%、2年目の樽50%使用)。細やかで洗練された上品な渋み、タイトでしっかりとしたボディ、凝縮した果実、細やかな渋みなどが大きなスケールでバランス良く保たれている。ヴィンテージ+10年以上熟成させたいワイン。★プラッター5星。	15,700	
26 新VT	カノンコップ	カベルネソーヴィニオン	17	ステレン ポシ モンズバーク	カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル	6	平均樹齢28年。新樽50%で24ヵ月熟成。酸、しっかりした骨格、細やかな渋み、フルボディでも重く感じない。クラシック。★プラッター5星、ワインマグ(南ア)97点、GS96点、TA95点。	6,000	
27 オーガニック ビオダイナミ	ライナカ	バイオダイナミック リザーブ・カベルネソーヴィニオン	17	ステレン ポシ ポカドライ	カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル	6	植樹は1994年。ベストなブドウを収穫し、パーフェクトな粒のみを選果。コンクリートタンクで天然発酵。プレスし、フリーランジュース(一番搾り)のみを225Lのフレンチオークの新樽に移して24ヵ月熟成。更にベストな樽のみをブレンド。少量のSO2以外は何も入れない。フレッシュで綺麗な酸、ナチュラルでピュアな果実味がジューシーでシルクのようにソフトでしなやか。渋みは細やかで洗練されている。骨格はしっかりとしてボディは締まっている。美しい黒いシルクのドレスのようなワイン。★2015VT: TA95点。	15,100	
28	ウォーター フォード	ザ・ジエム	15	ステレン ポシ	カベルネS,シラーズ、 ムルV、Pヴァルト、 メル、カベルネF他	赤・フル	6	フラグシップ。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。ヴィンテージ+10年以上熟成させたいワイン。箱入。★プラッター5星。TA96点。	22,000	
白極甘口/Sweet										
29	キアモント	フルーフオンテイン (375ml)	NV	ステレン ポシ	ソーヴィニオンブラン ルーサンヌ	白 極甘口	6	2019年、2020年、2021年の3年のブドウをブレンド。収穫の2-3週間前にペンチでブドウの茎を曲げることによって、水分がブドウに行きにくくなり、自然に乾燥、干しブドウのようになっていく。ハンガリーオークとフレンチオークで天然発酵。そのまま18ヶ月熟成。凝縮した果実、ハチミツなどの風味にフレッシュな草の風味。★2019VT: ニールマティン97点。	4,100	

主な産地の特徴

- ステレンボシュ：フルーティ、バランスの良いワイン。特にカベルネソーヴィニオン他ボルドー赤品種が有名だが、赤白ともに秀逸なワインが多い。
- エルギン/ウォーカーベイ/ヘルムアンアート：冷涼。酸のしっかりしたエレガントなスタイル。ピノワール、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン、リースリングなど。
- コンスタンシア：海に囲まれた冷涼地区。年間降水量は1000～1100mmと比較的多く、ワインは白はみずみずしく、赤はしっとり。少し日本ワインの味に近い。特にソーヴィニオンブランの銘醸地。
- スワートランド：温暖。早めに収穫することでアルコールが低めのワインもあり。自然派ワインも多い。乾燥したドライな味わいでミネラルも強い。シュナンブラン、シラー他、ローヌ系品種。
- シーダーバーグ/ピーケニアスクルーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トウルバツハ：温暖。寒暖差あり。スパークリング、シラーズなど。
- フランシュック：温暖。スパークリングや古木のセミヨンが有名。●パール：温暖。カベルネソーヴィニオン、シラーズ、ピノタージュ、シュナンブランなど。
- ロバートソン：温暖。凝縮した果実味。シャルドネ、カベルネソーヴィニオン、シラーズが有名。



ステレンボシュ小地区（上の地図）

- シモンズバーグ：渋み、骨格がしっかりしていて長期熟成タイプの赤、カベルネソーヴィニオン等の銘醸地
- ヘルダーバーグ：やや冷涼。酸。タバコやハーブの風味。タンニンはややなめらか。
- ポカドライ：酸、ミネラル
- ポタリ：やや冷涼。タンニンはなめらか。

<ヴィンテージチャート> ●2015：特に赤がグレートヴィンテージ。長期熟成型。●2017：2015年に続き良い年。●2016：暑く乾燥した年。ワインは少し早めに開いている。●2018：暑く乾燥した年。凝縮した果実味。●2019：フレッシュで凝縮した果実味。白ワインが秀逸。●2020：フレッシュ、凝縮した果実味、なめらかな渋み。白ワイン、ステレンボシュが秀逸。ワインは全体的にバランスが良い。●2021：ティムアトキンMW曰く「良い年」と。

