

(株)マスダ南アフリカ・プレミアムワイン試飲会リスト

#人と自然にやさしいワイン #飲む人も作る人も幸せに #南アフリカワインの魅力 サステナブル/オーガニック/フェアトレード/★TA:ティムアトキンMW評価。プラッター:南アフリカで最も権威のあるワイン評価本。

税別表示

| 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/授賞情報など | 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 | トゥルバッハ | 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ヶ月）。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の高地の畠。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」。 | 4,200 | |
| 白/Whites | | | | | | | | | | |
| 4 | 新VT | キヤサリン・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。TA95点。 | 4,900 | |
| 5 | ビオロジック 新VT | デイビット&ナディア | 21 | 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ヶ月熟成。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 ビオディナミ | ライナカ | 16 | ステレンボシュー ボ・カドライ | ソーヴィニヨンブラン | 白辛口 | 6 | 自社畠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。エッキングボトル。 ★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 | 18 | ステレンボシュー ボ・タラリー | 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 | 18 | ステレン ボシュー | 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畠の一つ。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ヶ月熟成（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 | 19 | アッパー・ヘメル 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 クルーバー | セブンフラッグス・シャルドネ | 18 | 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ヶ月熟成。フレッシュな酸、濃厚、ボディ。 ★IWC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 | 19 | 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/授賞情報など | 税抜価格 | MEMO |
|---------------|-----|--------------|-----------------|---------|-----------------|------------------------------|----------|--|-------|----------|
| 赤/Reds | | | | | | | | | | |
| 12 | | サワーヴァイン | オム・ピノノワール | 19 | ヘール・アンダード・リッジ | ピノノワール | 赤・ミディ | 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の所にある冷涼な畠。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・ピノノワール | 20 | エランズ クルーフ | ピノノワール | 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 | ピノノワール・クレイソイル | 20 | エルギン | ピノノワール | 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ヶ月熟成。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、活き活きした酸、骨格、重層的、ピュアティスト。★TA93点。 | 5,500 | |
| 15 | 新VT | ブーケンハーツ クルーフ | カップマリティム・ピノノワール | 19 | アッパード・ヘールアン・アート | ピノノワール | 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のフードルに移し、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 クルーバー | セブンフラッグス・ピノノワール | 17 | エルギン | ピノノワール | 赤・フル | 6 フラグシップ。畠の標高は280-400m。樹齢6-25年。その中で最も良質の畠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、ブルゴーニュ酵母を入れて発酵。その後フレンチオークで11ヶ月熟成（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 | 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ヶ月熟成。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、サンソー、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ヶ月熟成、瓶詰めして更に18ヶ月熟成。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 | ステレンボシュ-モンバーグ | 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ヶ月熟成。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 | ボンドラック・カベルネフラン | 15 | ステレンボシュ | 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/授賞情報など | 税抜価格 | MEMO |
|---------------------|-----------------|-------------------------------|----|--------------------|--------------------------------------|----------|---|---|--------|------|
| 22 新VT | ボッシュ クルーフ | エピローグ | 20 | ステレンボッシュ 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ヶ月、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ヶ月熟成。★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ヶ月熟成。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 | ステレンボッシュ タリード | 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ヶ月熟成（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ヨン | 17 | ステレンボッシュ モンズバーグ | カベルネ ソーヴィニヨン | 赤・フル | 6 | 平均樹齢28年。新樽50%で24ヶ月熟成。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、ワインマガジンマガジン（南ア）97点、GS96点、TA95点。 | 6,000 | |
| 27 オーガニック ビオディナミ | 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ヨン | 17 | ステレンボッシュ カドライ | カベルネ ソーヴィニヨン | 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ヶ月熟成。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 | ジェム | 15 | ステレン ボッシュ | カベルネS,シラーズ、 ムールV、Pヴェルド、メルロ、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 | フルーフォンティン (375ml) | NV | ステレン ボッシュ | ソーヴィニヨンブラン 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週間前にベ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、干しへ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：ニールマーティン97点。 | 4,100 | |

MASUDA

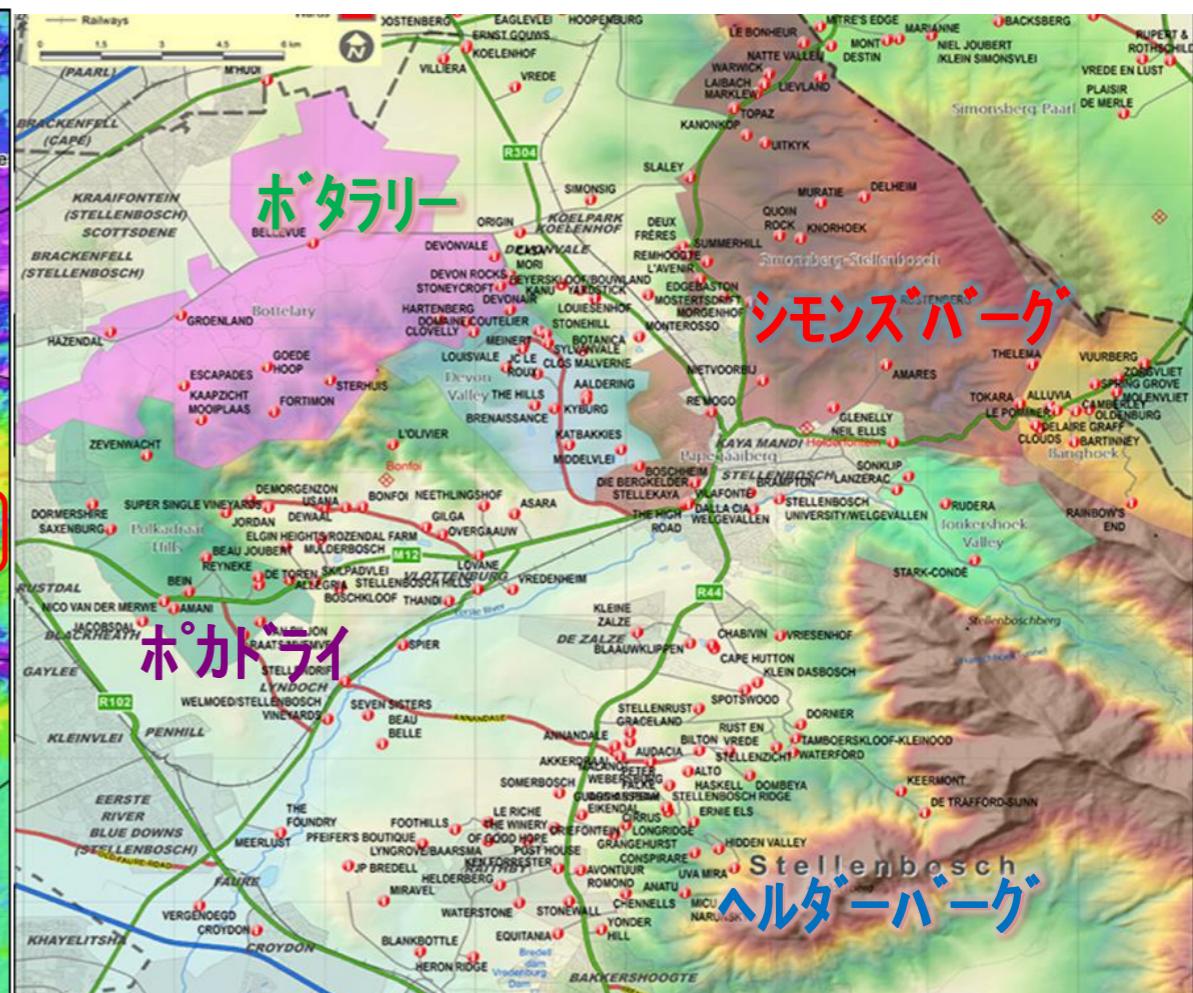
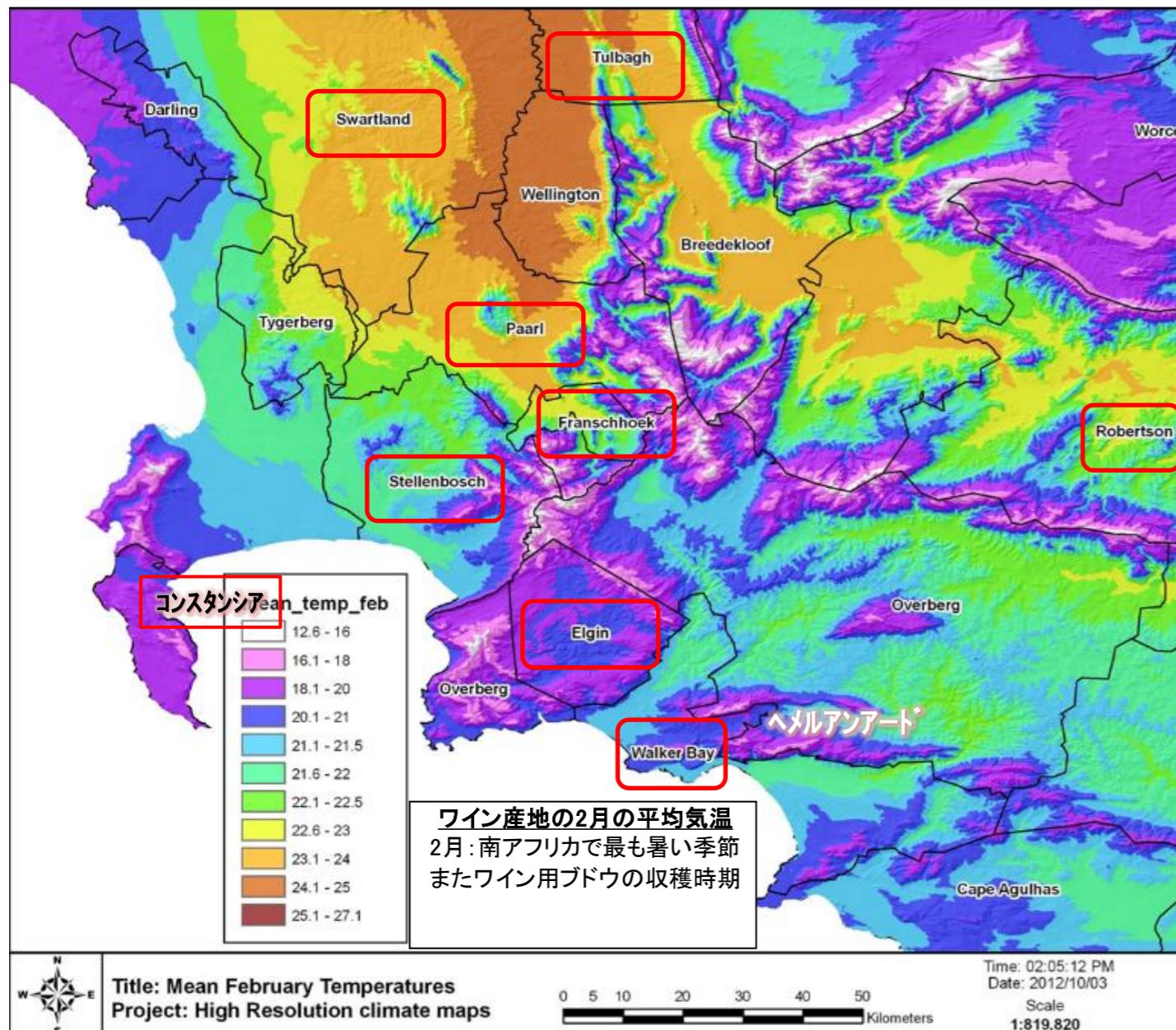
South African WINE

～人と自然にやさしいワイン～

| 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/授賞情報など | 税抜価格 | MEMO |
|------|-----|-----|---|---------|------|-----|---|------------------|------|------|
|------|-----|-----|---|---------|------|-----|---|------------------|------|------|

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ヨ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/ヘメルアンアード：冷涼。酸のしっかりしたエレガントなスタイル。ピノノワール、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、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、赤はしつとり。少し日本ワインの味に近い。特にソーヴィニヨンブランの銘醸地。
 - 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。●トゥルバッハ：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ヨン、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ヨン、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ヨン等の銘醸地
 - ヘルダーバーグ：やや冷涼。酸。タバコやハーブの風味。タンニンはなめらか。
 - ポカドライ：酸、ミネラル
 - ボタラリー：やや冷涼。タンニンはなめらか。

●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、ステレンボッシュが秀逸。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