

# 人と自然にやさしいワイン # 飲む人も作る人も幸せに

SC : スクリューキャップ

★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
白/Whites										
1	新VT	コンスタンシア グレン	21	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	ステンレスタンクで発酵、5ヵ月熟成。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。フレッシュで瑞々しい。★ <b>デカンター97点、プラチナ賞受賞。</b>	2,700	
2		ドリフック	20	シーダバーク	ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	6	標高930mの高地冷涼地区。樹齢13年。風化した砂岩土壌。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味とミネラル。タイトなボディ。なめらかでほんのりリッチ。★ <b>プラッター4.5星。</b>	2,800	
3	オーガニック&ビオダイナミ	ライナカ	19	ステレンボシュ : ポータライ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	自社畑のブドウを使用。フレッシュな酸、凝縮し密度の高まった果実味、ミネラル。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	
4		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ヵ月（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。★ <b>プラッター4.5星。TA95点。</b>	3,600	
5		ラーツ	21	ステレンボシュ : ポータライ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	平均樹齢35年以上。ステンレスタンクで発酵、熟成6ヵ月。樽使用なし。フレッシュ&フルーティ、濃縮した果実味とミネラル、厚みのあるボディ。★ <b>過去にJALファーストクラス・ラウンジ採用。16VT : プラッター5</b>	3,100	
6	オーガニック&ビオダイナミ	ロングリッジ	20	ステレンボシュ : ヘルダーバーク	シュナンブラン	白辛口	6	フレンチオークで全房で天然発酵&11ヵ月熟成。フルーティでやや濃厚な柑橘類やトロピカルフルーツの風味。	2,550	
7		キャザリン マーシャル	21	ウエスタン ケープ	シュナンブラン	白辛口	12	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ヵ月熟成。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。★ <b>2020VT : TA95点。</b>	4,900	5/15-17 : 来日予定 (東京)
8	新VT	ダーマシーン	21	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	3つの古い畑のブドウを使用。自然発酵後、大樽で11ヵ月熟成。ステレンボシュらしい果実感と古木由来の凝縮感がフレッシュな酸とバランス良くエレガントにまとまっている。★ <b>ワインマグ (南ア) 95点。</b>	6,800	産地違いの比較
9	NEW	ダーマシーン	21	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	6	2つの古い畑のブドウを使用。自然発酵後、大樽で11ヵ月熟成。フレッシュな果実とミネラル、ドライなテイストがバランス良くエレガントにまとまっている。★ <b>ワインマグ (南ア) 96点。</b>	6,800	
10	オーガニック&ビオダイナミ	ロングリッジ	NV	ステレンボシュ : ヘルダーバーク	シャルドネ、ピノワール	白辛口 SC	12	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）を讃えて名付けられた。樽無しのシャルドネに、ほんの少し樽熟成させたピノワールをブレンド。爽やかでフルーティな辛口ですが、ほんのりと淡いスイートな感じもあります。女性に喜ばれるワイン。	2,300	
11	NEW	ステレンラスト	22	ステレンボシュ : ポータライ	シャルドネ	白辛口 SC	6	風化した花崗岩土壌。83%をステンレスタンクで発酵、残り17%は3年目と4年目のフレンチオークで発酵。ともに自然発酵でゆっくり3-4ヵ月かけて発酵、熟成。フレッシュな酸と熟した果実のリッチ感、豊富なミネラル。	2,300	製造工程違いの比較
12		ステレンラスト	21	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	フレンチオークで発酵、熟成。豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかでリッチ。フレッシュ&フルーティ、濃厚な果実味がしっかりした酸が支えている。「酸」、「完熟ブドウの甘さ」、「ミネラル」のコントラストが面白い。★ <b>プラッター4.5星</b>	3,000	

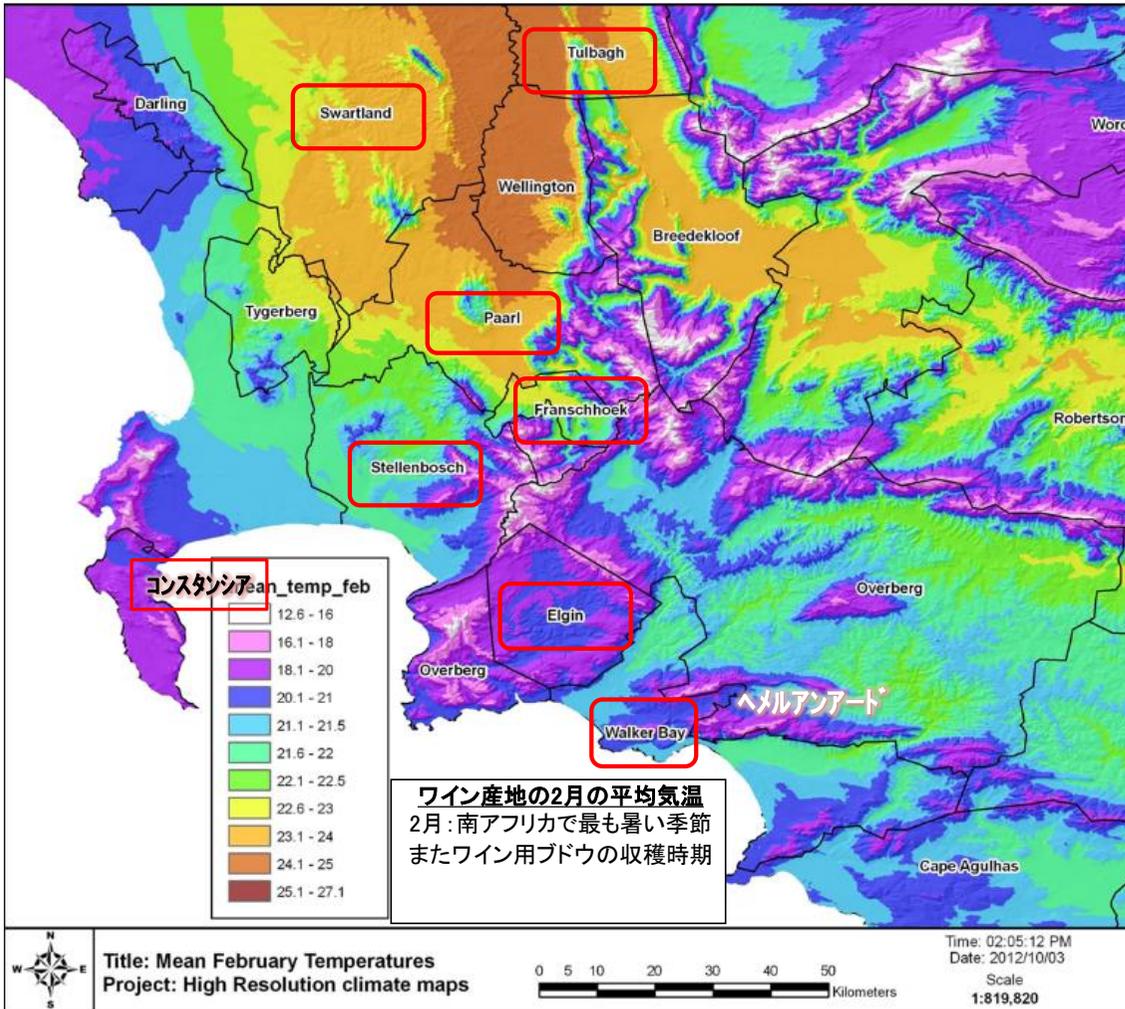
Note	生産者	商品名	V	産地 (WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/授賞情報など	税抜価格	MEMO
13	新VT	アタラクシア		シャルドネ	シャルドネ	白辛口	6	テロワール主義、不干渉主義。★デカンター96点で南ア・シャルドネ1位評価。13VT：2015年デカンター誌で、ブルゴーニュ以外の世界のベスト・シャルドネに選出。	5,500	
14	新VT	サワーヴァイン		チ・リースリング	リースリング	白やや辛口SC	6	「Chi：アフリカの「雨の神」を表し、「生命力」を意味する。9週間かけて自然発酵。柑橘類、レモンシャーベット、フローラルな香り。リースリングの石油香は控えめ。フレッシュでスッキリした辛口。	3,800	
15		ダーマシーン		フランシュック	セミヨン	白辛口	6	1942年と1962年に植樹された古木のブドウ。フレッシュで柔らかな酸、ミネラリー、古い樹齢のブドウ由来の凝縮感と、なめらかでリッチな口あたり。南アフリカでもトップクラスの貴重なセミヨンの1本。★ワインマガ93点	5,600	
ロゼ/Roses										
16	教育支援ワイン	ドルニエ		ココアヒル カベルネソーヴィニオン ロゼ	カベルネソーヴィニオン	ロゼ辛口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。ステンレスタンクで発酵後4か月熟成。フレッシュで生き活きた酸と豊かな香り。ドライな味わいの中にも赤系の果実感がジューシーでチャーミング。	1,900	
17	オーガニック	グレネリー		ロゼ・ド・メイ	シラー	ロゼ辛口SC	12	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自然発酵、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して輸入を実現。輸出は日本のみ。	2,200	5/15-17：来日予定(東京)
白極甘口/Sweet										
18		キアモント		フルフォンテイン (375ml)	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：ニールズ97点。	4,100	
スパークリング/Sparkling										
19	給食支援ワイン	カルメン		サヴィ・スパークリング・ロゼ	ソーヴィニオンブラン カベルネフラン	泡ロゼ辛口	6	売上の一部で貧困地区の学校給食を支援。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。ラベルはリンゴの花。熟したストロベリーや甘いフルーツのような香り。フレッシュで生き活きた辛口。	2,800	
20		ステレンラスト		シュナンブラン・スパークリング	シュナンブラン、マスカット ブアルカントリア	泡白辛口	6	シャルマ式。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。	2,400	
21		オートカプリエール		ピエールジョーダン・ブリュットMCC	シャルドネ ピノワール	泡白辛口	6	瓶内2次発酵。フレッシュな酸、細やかで繊細な泡、スッキリドライな味。青りんごやレモン、ミネラルの風味。最後まで生き活きた酸が続く。	2,750	
22		ステレンラスト		MCCスパークリング	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	
23		クローヌ		ロゼ・キューベ・ブリュット	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	
赤/Reds										
24	オーガニック&フェアトレード	ステラー オーガニクス		リバーズエンド ピノワール	ピノワール	赤ミディアムSC	6	ステンレスタンクで発酵後、フレンチオークで60%を3年目、40%を古樽で12ヶ月間熟成。紅茶、熟したチェリー、森の土、枯葉など乾いた香りに少し燻製のニュアンスもある。	2,100	
25		ポール クルーパー		ヴァレージ・ピノワール	ピノワール	赤・ミディアムSC	6	フレッシュな酸、フルーティ、綺麗でシルキーな優しい口あたり。クラシック。★2014VT：2015南アフリカ・トップ100ワイン選出。	2,550	

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
26	NEW	キャサリン マーシャル		ケープサウス コースト	ピノワール	赤・ミディ アム	6	エルギンとヘメルアンアードの冷涼な畑にブドウを使用。発酵は自然発酵と一部人口酵母を使用。フレンチオークで9～12か月熟成。砂岩由来の優しいボディと最小限のナチュラルなアプローチから作られるピュアでクリーン、透明感のあるエレガントでチャーミングなワイン。★TA94点。	4,200	土壌違いの比較
27		キャサリン マーシャル		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。225Lのフレンチオークで11か月熟成。粘土質の土壌の為、骨格はしっかりしている。クラシック、なめらか、シルキー、ピュアテイスト。★2018VT : TA93点。	5,500	5/15-17 : 来日予定 (東京)
28		ドリフック		シーダバーグ	ピノワール	赤・フル	6	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。★プッター4.5星。ミケランジェロ・ピノワール部門トロフィ。	4,000	
29	新VT	モヤミーカー		エルギン	ピノワール	赤・フル	6	植樹は2020年。1haあたり6250本のブドウを植えた密植栽培。自然発酵後11ヶ月熟成。フレッシュな酸と果実のピュアな味わい、なめらかでシルキー、エレガント。★ワインマグ(南ア) 91点。	4,800	
30		サワーヴァイン		ハメルアンアード・ リッジ	ピノワール	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。海から近く標高は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フェミニンなスタイル。★プッター4.5星	7,100	産地違いの比較
31		サワーヴァイン		オーバー バーグ	ピノワール	赤・ミディ	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。「オム」より果実味とボディが強い。なめらかシルキー、バランスが良く、エレガント。★プッター4.5星	7,100	
32		キャサリン マーシャル		スワート ランド	グルナッシュ・ノワール	赤・ミディ	12	2008年に植樹。灌漑は無し。フレンチオークで9ヶ月熟成。優しい酸、洗みは細やかで柔らかく、ボディも優しい。透明感のある綺麗なワインでチャーミング。ピノワール・スタイル。	5,800	5/15-17 : 来日予定 (東京)
33	ピオロジック	デイビッド& ナディア		スワート ランド	グルナッシュ・ノワール	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&ピュア、優しい透明感のあるワイン。ボディはしっかりしており美しく官能的な風味が最後まで続く。	6,300	
34	新VT	ラーマン		パール	サンソー	赤・ミディ アム	6	ブドウの50%は除梗し、50%は全房で2週間かけて自然発酵。300Lの古いオーク樽で12か月熟成。柔らかい酸、洗みは優しく爽やかなハーブの風味が生き活きとして、パールらしい温かい果実味を引き立てる。フルーティでピュアな果実味とミネラル感のある味わい。★2019VT : プッター5星。	3,400	
35	新VT	ラーツ		ステレンボシ : ホカドライ	カベルネフラン、 マルベック	赤・ミディ SC	6	ステンレスタンクで発酵&MLF後、古いフレンチオークで熟成。優しくピュアで綺麗なスタイル。洗みは細やかでハーブ、スパイスの風味。★TA94	4,000	
36	オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ		ステレンボシ : ヘルダーバーグ	ピノタージュ	赤・ミディ	6	平均樹齢40年の古木。自然発酵後、フレンチオークで16か月熟成(新樽20%、残りは2年目樽)。ジュシーで優しい洗み。ピノワール・スタイル。★過去VT : 南アフリカ・トップ100ワインに選出。	3,150	ピノワール・スタイル
37	飲み頃	Bヴァイントナーズ		ステレン ボシ	ピノタージュ	赤・フル	6	豊かな酸味、凝縮した果実味、程良い洗み、複雑でなめらか、エレガント。ピノワール・スタイルの美しいピノタージュ。★TA93点。	5,300	ピノワール・スタイル
38		ブラハム		パール	ピノタージュ	赤・フル	6	女性弁護士 & 現ステレンボシ市長のワイン。比較的豊かな酸と果実味。太く骨格のあるボディ。程良い洗み。優雅で滑らか。	2,450	クラシック・スタイル

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
39	カノンコップ	ピノタージュ	19	ステレボシ シモンズバーク	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%）。★ <b>プラッター4.5星</b> 。 <b>IWSCでピノタージュ世界一5回受賞</b> 。	5,600	クラシック・スタイル
40	ラスカリオン	パンディキュレーション	20	ウェスタン ケープ	シラーズ、グルナツ シュ・ノワール	赤・ミディ SC	6	グルナツ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。★ <b>TA90点</b> 。★ <b>サクラアワード2023 ゴールド受賞</b>	2,200	
41	おすすめVT	ブラハム	20	パール	シラーズ	赤・フル	6	女性弁護士 & 現ステレンボシ市長のワイン。華やかな香りでしっかりしたボディ。なめらかでゴージャス、エレガントなワイン。★ <b>サクラアワード2023 ゴールド受賞</b>	3,250	
42		ダーマシーン	19	シーダバーク	シラー	赤・フル	6	フレッシュで柔らかな酸、凝縮し濃厚でピュアな果実味、渋みもしっかりあり、程良い骨格でパワフルなエネルギーを感じる。柔らかく滑らかで果実の風味が最後まで続く。	5,600	
43	飲み頃	キアモント	15	ステレン ボシ	シラー	赤・フル	6	トッペンジ。自然発酵後、古いフレンチオークで20ヶ月熟成。綺麗かつ豊かな酸、引き締まったボディ、スパイシーな果実の風味。なめらかでキメ細やかな渋み、繊細で美しいエレガントなワイン。★ <b>TA95点</b> 。	6,900	
44		ブーケンハーツ クルーフ	20	スワート ランド	シラー、カベルネS、 グルナツシュ他	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。★ <b>2022プラッター4.5星</b> 。	4,700	2月末まで ラベルコンテスト 開催中
45	給食支援ワイン	カルメン ステイブンス	20	パール	メルロ	赤・フル	6	売上の一部で貧困地区の学校給食を支援。フレッシュで柔らかな酸、凝縮し濃厚な果実味。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。	4,100	
46		キャサリン マーシャル	17	エルギン	メルロ、カベルネフラン	赤・フル	3	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。★ <b>プラッター4.5星</b> 。★ <b>TA94点</b> 。	5,800	5/15-17：来日予定 (東京)
47		ラーマン	18	ステレボシ ボタリ	カベルネソーヴィニオン	赤・フル SC	6	発酵後オーク樽で12か月熟成（使用樽は2年目と3年目）。柔らかくなめらか酸、ダークチョコレートやチェリーの風味。フレッシュでソフトなタッチで細やかな渋み。クリーンでエレガント、バランスの良い綺麗なスタイル。	2,500	
48	オーガニック	ハーテンバーク	17	ステレボシ ボタリ	カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	柔らかな酸、細やかでなめらか渋み。全体に綺麗にまとまっている。クラシック・スタイル。★ <b>2012VT：2015デカンター銅賞</b> 。★ <b>10VT：2014デカンター・ボルドー品種部門で世界一受賞</b> 。	3,900	
49	新VT	ダーマシーン	20	ステレン ボシ	カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	3つの古い畑のブドウを使用。自然発酵後、フレンチオークと大樽で合計22か月熟成。フレッシュさ、果実のピュア感、タイトで筋肉質なボディ、スタイルツシユ。★ <b>ワインマグ（南ア）95点</b> 。	6,800	
<b>オリーブオイル/Olive Oil</b>										
50	オーガニック	グレネリー	NV	ステレボシ シモンズバーク	フランチオ、レッチー ノ		6	フルーティで適度な渋み、濃厚でしっかりした苦みのある風味豊かなエクストラヴァージ。収穫は手作業で丁寧に、収穫後は低温を保ち、圧搾は手作業で丁寧にコールドプレス（27℃以下）。コールドプレスは最大でも24時間以内に完了させます。瓶詰時も風味を逃さぬようコールドフィルターで行っています。	3,300	5/15-17：来日予定 (東京)

### 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。
- シーダバーク/ピーケニアスクーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トゥルパツハ：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。タンニンはなめらか。
- ホカドレイ：酸、ミネラル
- ホタラリー：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年に続き赤が良い年。●2016：暑く乾燥した年。ワインは優しく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」。