



プラッターワインガイド 2023【5星】受賞ワイン

ドンピシャ ヴィンテージ！
集めました♪

【プラッターズ・ガイド】
南アフリカワインだけに特化したワインガイド。
900件を超える生産者、8000以上のワインを厳正にテイasting
してランクを付けている南アワインの百科事典 的存在。
(ワインを星の数で表現している。満点は5星)

Noble Late Harvest 部門 ワインオブザイヤー

ポールクルーバー ノーブルレイトハーベスト Paul Cluver Noble Late Harvest

白:極甘口 地域 エルギン

品種 ヴァイサーリースリング

植樹は古い物が1987年植樹、若い物が2006年植樹。標高は300-400m。斜面は北西向き。土壌は真岩に少し粘土が混ざっている。土の表面は花崗岩の仲間でフェリクリートと呼ばれる鉄分の多い土壌。2021年は典型的なエルギンの雲のお陰で、湿気のある気候が貴腐ブドウが育つにはパーフェクトなコンディションだった。収穫後、貴腐ブドウのベストな粒のみをセレクト。スキンコンタクトの後、プレス。ジュースは5度に冷却し2日間置く。発酵は14-16度で8週間以上かけて行った。オーク樽の使用は無し。アプリコットやドライ・パイナップルの香り。ハチミツのような風味。フレッシュな酸とハチミツのような上品で濃厚な甘味。飲み口は甘い、冷涼地区エルギンで育つブドウの高い酸が後口をフレッシュにしてくれる。この酸の高さと絶妙なバランスこそがポールクルーバーの真骨頂。南アフリカを代表するエレガントな貴腐ワインの1本。フォアグラ、ブルーチーズ、白カビチーズ、ハード系チーズ、チーズケーキ、ヴァニラアイスなど。

VT: 2021年 6009609150196 AL:12.0% 375ml × 6 ¥3,800

ボツシュクルーフ・エピローグ・シラー Boschkloof Epilogue Syrah

赤:フルボディ

品種 シラーズ

地域 ステレンボッシュ

ブドウは1996年に植樹。シラーの畑の特別な1区画だけのブドウを使用。土壌は風化した花崗岩。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か月、34%は新樽のフレンチオーク(400L)で熟成し、ブレンド。赤や黒系のベリー、白コショウ、ドライハーブ、スパイス、スミレや香水などの豊かな香り。爽やかで綺麗な酸、フレッシュで凝縮した果実はジュシー。細やかな渋み、シルキーでなめらかな口あたり。決して重くない、柔らかなボディを持ち、バランス良く美しくまとまっている。赤系果実の豊かな風味は最後まで続き、エレガントなフィニッシュ。ローストビーフ、牛ステーキなどの牛肉料理やラムチョップなどの羊肉料理。

VT:2020 JAN:6008490000144 AL:14.0% 750ml × 6 ¥10,000

オールドブッシュヴァイン・シュナンブラン Stellenrust Old Bush Vine Chenin Blanc

白:辛口

品種 シュナンブラン

地域 ステレンボッシュ

ポタラリー・ヒルズの風化した花崗岩質の畑。樹齢41年。斜面は北東向きで、それにより朝方に柔らかい日光が当たり、低温でゆっくりブドウが生育する冷涼な畑。結果として、生き生きとした酸のあるワインに仕上がる。スキンコンタクト後、ブドウジュースは4-6年目の古い225Lのフレンチオークに入れて5ヶ月かけて天然発酵。その後熟成し、トータルで7ヶ月樽に入っている。ライム、柑橘類、黄桃、梨などの香り。生き生きとした豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかなリッチな味わい。フレッシュ&フルーティで、古い樹齢の濃厚な果実味がしっかりした酸に支えられ、上手くまとまっている。シーフード、鴨のコンフィ、レモンバター、クリームソース、濃厚チーズ、中華、アジア系料理など。

VT:2021 JAN:6009824740349 AL:13.6% 750ml × 6 ¥3,400

デイビット&ナディア グルナツシュ David & Nadia Grenache

赤:フルボディ

品種 グルナツシュ100%

地域 南アフリカ/スワートランド

色調はピノノワールのように淡く、全体の40%を全房発酵を用いたテロワールにこだわっている。赤スグリ、チェリー、ザクノなどの香りから来るフレッシュ感にやさしいスパイスさがある。全体的に柔らかい味わいだ。ワインの構造はしっかりしており官能的な余韻が長く続く。フレッシュな酸味ときめ細やかなタンニンが心地よい。

VT:2021 JAN:6009879826098 AL:13.5% 750ml × 6 ¥6,300

デイビット&ナディア シュナンブラン David & Nadia Chenin Blanc

白:辛口

品種 シュナンブラン

地域 南アフリカ/スワートランド

スワートランドの8箇所のブッシュヴァイン & 古木の畑のブドウを使用。植樹は1968~1986年。ベースは地元のパデーバークの花崗岩の畑。それに東の方の畑(真岩とシスト)、北の方の畑(粘土が多め)、西の畑(鉄分が多い)のブドウをブレンド。このようにスワートランドの様々な土壌や標高、斜面、樹齢のブドウを混ぜることにより、複雑味とスワートランドのテロワールを表現している。ブドウは全房でプレスし自然発酵、古いフレンチオークで11か月熟成。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。最後にブレンド。11,863本生産。梨、桃、かりん、花の香りにミネラルや乾燥した土地の埃っぽい感じもある。穏やかな酸、古木 & 低い収穫量から由来する凝縮した果実味、豊かなミネラルを感じ、タイトで厚みのあるボディ。フレッシュで果実の旨み、ブドウのナチュラルなピュアテイストを楽しめる。シーフード、様々な野菜料理、鶏肉、豚肉、和食、中華、アジア系料理など。

VT:2021 JAN:6009881014551 AL:12.5% 750ml × 6 ¥5,300

デイビット&ナディア アリスタルゴス David & Nadia Aristargos

白:辛口

品種 シュナンブラン ヴィオニエ クラレットブランシュ
セミヨン ルーサンヌ マルサンヌ

地域 南アフリカ/スワートランド

スワートランドのパデーバークの南側斜面の14の畑のブドウを使用。ほとんどは古いブッシュヴァイン。一番古いシュナンブランは1966年に植樹。1950年代に植樹された少量のセミヨンをブレンド。古い300Lのフレンチバレルで熟成。ライム、梨、桃、スパイス、ハーブ、ハチミツなどの香り。フレッシュで豊かな酸味と果実味。ふくよかで程良い厚みとボディを擁しているが、しっかりした酸味もあり、決して重くなく、バランス良く出来ている。複雑で様々な風味とブドウのピュアな味わいを楽しむ事ができ、素直に美味しい。余韻は長くエレガントなフィニッシュ。

VT:2021 JAN:6009879826074 AL:13.0% 750ml × 6 ¥5,300

参考小売価格(税別)