

(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 | 21 | 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 | |
| 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 | |
| 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 | |
| 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 | | 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 | |
| A10 | | アリストア | MCCスパークリング・ブラン | 17 | 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。 | 4,500 | |
| A11 | | アリストア | MCCスパークリング・ロゼ | 18 | ステレン ボシュ | シャルドネ、 ピノワール | 泡ロゼ 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、ほんのりクリーミーなムースのような美しい泡。生産量4000本。 | 4,500 | |

| 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/授賞情報など | 小売 | 備考 |
|----------------------------|-------------------|--------------------------|----|----------------|---------------------|-----------|----|--|--------|----|
| A12 | 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 | 22 | 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・エンスジヤスト誌で「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・ セラセレクト | 22 | 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 | Oraganic | 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 | 22 | 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 | |
| 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 クルーパー | 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 | |
| B11 | ライナカ | バイオダイナミック・ ソーヴィニオンブラン | 19 | ステレンボッ シュ | ソーヴィニオンブラン | 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。ソーヴィニオ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 | |

※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/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。 | | | | | | | | | | | |
| 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。★J P4星。TA94点。 | 3,900 | |
| B14 | Organic & ビオディナミ | ライナカ | | 16 | ステレンボ 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 | 欠品中、次回入荷未定 |
| 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 | 欠品中、次回入荷未定 |
| 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 | | 22 | 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 ちなワイン。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 | | 22 | 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 ガス | | 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 | |
| C9 | Organic | ラーツ | | 21 | 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 | |

| 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。 | | |
| 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、ソーヴィニヨンブラン | 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、ソーヴィニヨ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 | 欠品中、次回入荷未定 |
| 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 | 20 | 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か月熟成。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 | 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 | 21 | 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 | 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 | 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 | |
| C22 | | ステレンラスト | 20 | 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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | | |
| C23 | バイオダイナミに移行中 | 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 | ブドウはスワートランドの6箇所から収穫。バイオロジカル農法。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。 | 5,300 | |
| C24 | バイ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、クラレットブランシュ他 | 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 | | 18 | ステレンボッシュ | 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 | |
| シャルドネ/Chardonnay | | | | | | | | | | | |
| D1 | | ナマクワ | | 21 | 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 | | 21 | 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 | | 22 | 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 | | 21 | 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 | | 20 | 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。ジュー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 | |
| 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くリーミーな味わい。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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | | |
| D8 | | グレネリー | | 20 | ステレン ボシュ | 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 | ウエスタン ケープ | シャルドネ、 ピノワール | 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あり、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 & ビオダイナミ | ロングリッジ | | 19 | ステレン ボシュ | 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 | | 20 | 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 | | 21 | ステレン ボシュ | 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 | |
| D20 | | ジュリアン・ スカール | | 21 | 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か月熟成。★プラッター4.5星。ジャンシスR:17/21点。 | 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。 | | | | | | | | | | | | |
| D21 | | ロバートソン | | CRナンバーワン・シャルドネ | 21 | 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 | | シャルドネ | 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ヵ月熟成(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 | | シャルドネ | 20 | ウオーカーベイ・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 | ハーテンバーク | | エレノア・シャルドネ | 18 | 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ヵ月熟成(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 | | シグニチャー・シャルドネ | 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 | | カップマリタイム・シャルドネ | 18 | 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。 | 8,000 | |
| D27 | | ポールクルーパー | | 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 | 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 | | ヴィオニエ | 21 | 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、澱が入ったまま数ヵ月熟成(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 | | 酸化防止剤無添加ホワイト | 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ような風味。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 | | 酸化防止剤無添加セミスト | 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 | | リースリング | 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 | |
| G5 | | ヴィルダール・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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | |
| G6 | ボッシュクルーフ | パタツブラン | 18 | モンタギユ | コロンバル、 シュナンブラン | 白辛口 SC | 6 | コロンバル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 | |
| G7 | 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 | |
| G8 | サワーヴァイン | チ・リースリング | 22 | 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 | |
| G9 | 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 | |
| G10 | 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 | ゲヴェルトツトラミネール | 21 | ロバートソン | ゲヴェルトツ 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・ミユスカ・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 | 19 | 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、次回入荷未定 |
| ロゼ/Rose | | | | | | | | | | |
| J1 | リーベック | ピノタージュ・ロゼ | 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・バリュールワイン銀賞。 | 1,400 | 限定品 |
| J2 | ブーケンハーツクルーフ | ポークパインリッジ・ロゼ | 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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | | |
| 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 | | 21 | 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 | | 22 | 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 | クーケナツプ | 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ツ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 | | 21 | 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、チャーミングなこのワインの魅力をより一層楽しめる。 | 2,300 | |
| 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・ボーヌ系ピノワール。★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 | | 20 | 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&クリーンでチャーミング。★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 | 欠品中、次回入荷未定 |
| 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 | |
| K8 | | キャサリン・ マーシャル | | 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か月熟成。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 | | 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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | |
| K10 | | 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。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 | 19 | 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。ブドウは一部は除莖し、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。 | 8,000 | |
| K13 | | ポール クルーパー | 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 | 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グッドバリューワイン生産者。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 | 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 | 20 | スワート ランド | ピノタージュ | 赤・ミ ディ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 | 20 | ロバートソン | ピノタージュ | 赤・ミ ディ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 | 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 | |
| L7 | Organic & ビオダイナミ | ロングリッジ | 19 | ステレン ボシュ | 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、不干渉主義。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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | | |
| 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。★サクラアワード・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 | | 20 | 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本だけの少量生産。「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1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 | | 21 | 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 | 欠品中、次回入荷未定 |
| Q3 | Organic & フェアトレード | ステラー ORGANICS | | 21 | 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 | |
| Q4 | | ロバートソン | | 21 | ロバートソン | シラーズ | 赤・フルSC | 12 | 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 | |
| Q5 | | ブーケンハーツ クルーフ | | 21 | ウエスタンケープ | シラーズ、ムールヴェードル、ヴィオニエ | 赤・フルSC | 12 | 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 | |

| 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。 | | |
| Q6 | | リーベック | 21 | スワートランド | シラーズ | 赤・フルSC | 6 | 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 | |
| Q7 | Organic | ライナカ | 19 | ステレンボシュ | シラー、カベルネソーヴィニオン | 赤・ミディSC | 6 | 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 | |
| Q8 | | グレネリー | 18 | ステレンボシュ | シラーズ | 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 | |
| Q9 | | ブーケンハーツクルーフ | 21 | ウエスタンケープ | シラーズ | 赤・フルSC | 12 | 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 | |
| Q10 | | ラスカリオン | 20 | ウエスタンケープ | シラーズ、グルナッシュノワール | 赤・ミディSC | 6 | 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 | |
| Q11 | | ジュリアン・スカール | 20 | ケープサウスコースト | シラー | 赤・フルSC | 6 | 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 |
| Q12 | | ハーテンバーグ | 17 | ステレンボシュ | シラーズ | 赤・フル | 6 | 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シュ地区の教科書的なシラーズ。★TA92点 | 2,850 | |
| Q13 | | ライナカ | 18 | ステレンボシュ | シラーズ | 赤・フル | 6 | 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 | |
| Q14 | | ブラハム | 20 | パール | シラーズ | 赤・フル | 6 | 天才女性弁護士の自然派ワイン。フラグシップ。華やかな香りですっきりしたボディ。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 | |
| Q15 | | ヴィルダースト | 14 | スワートランド | シラーズ、ムールヴェードル、ヴィオニエ、サンソー | 赤・フル | 6 | 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 | |
| Q16 | Organicに移行中 | キアモント | 15 | ステレンボシュ | シラー、ムールヴェードル | 赤ミディアム | 6 | 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 | |
| Q17 | | ロバートソン | 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 | 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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | |
| Q19 | | ダーマシーン | | ステレンボッシュ | シラー | 赤・フル | 6 | 生産量2728本の中の少量生産。細やかで洗練された渋み。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。★ワインマグ97点。2019年ワインマグトップ25ワインの3位 | 5,600 | |
| Q20 | | ダーマシーン | | セダバーグ | シラー | 赤・フル | 6 | 生産量1,432本の中の少量生産。フレッシュで柔らかな酸、凝縮し濃厚でピュアな果実味、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 | 赤・フル | 6 | 生産量2,595本の中の少量生産。フレッシュで柔らかな酸、凝縮したピュアな果実味、渋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。★ワインマグ98点 | 5,600 | 欠品中、次回入荷未定 |
| Q22 | ビオダイナミに移行中 | ベリンガム | | 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 | | ステレンボッシュ | シラー | 赤・フル | 6 | 柔らかく綺麗な酸、細やかな渋み、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」。 | 10,000 | |
| Q24 | | ブーケンハーツクルーフ | | 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 | | 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ソルト。 | 1,400 | |
| R2 | | マン・ファミリー・ワインズ | | 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渋み、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 | | 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、渋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 | | 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 | |
| R5 | Organic & ビオダイナミ | ロングリッジ | | ステレンボッシュ | 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 | | ステレンボッシュ | 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、ミン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 | |

| 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。 | | | | | | | | | | | |
| 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 バーグ | メルロ | 17 | 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 | ステイブンス・メルロ | 20 | 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 | |
| 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 | 欠品中、次回入荷未定 |
| 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マスダの南アワイン売上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 | |
| S6 | | グレネリー | グラスコレクション・ カベルネソーヴィニオン | 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 | ポークパインリッジ・ カベルネソーヴィニオン | 18 | ウェスタン 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、しっかりした飲みとボディ。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 | |

| 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。 | | |
| 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ヨ ン、メルロー | 赤・フル | 6 | カベルネ60、メルロ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ヨ 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ヨ 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 | 20 | 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 とした渋みとボディ。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 | |
| 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 かりと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。程良 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、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 | 20 | ステレン ボシュ | カベルネソーヴィニヨ 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 ディアム | 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 | 18 | ステレン ボシュ | カベルネソーヴィニヨ ン、カベルネフラン、 メルロ | 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 | |
| S19 | | アリストア | 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か月熟成(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「マシュエのワイン」。生産量4000 本。 | 5,000 | 欠品中、次回入荷未定 |
| S20 | | グレネリー | 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。 | 6,600 | |

| 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。 | | | | | | | | | | |
| 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ヨ 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。 | 5,500 | |
| S22 | ウォーター フォード | カベルネソーヴィニヨン | 17 | ステレン ボシュ | カベルネ ソーヴィニヨン | 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 渋み。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。 | 6,400 | |
| S23 | カノンコップ | カベルネソーヴィニヨン | 17 | ステレン ボシュ | カベルネ ソーヴィニヨン | 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。 | | 欠品中、次回入荷未定 |
| S24 | カノンコップ | ポールサウアー | 19 | 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一4回受賞。 | 8,800 | |
| 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ヨン | 19 | ステレン ボシュ | カベルネS, カベルネF | 赤・フル | 6 | トッペンジ「7つの椅子」シリーズの新作「ステレンボシュ産」カベルネ ソーヴィニヨン。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。渋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ヨン | 18 | フランシュック | カベルネ ソーヴィニヨン | 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。箱入。飲み 頃:ヴィンテージ10年以上。★2016プラッター4.5星。 | 22,000 | |
| 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 渋みでエレガント。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ングなワイン。 | 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 | 20 | 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、渋みは細やかで、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 | |
| T4 | デイビット& ナディア | エルピディオス | 19 | 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・ナシヨナ ル・ワイン・チャレンジ(NWC)でベストインクラス&グランクレュー・ナ | 6,300 | 欠品中、次回入荷未定 |

| 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/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。 | | | | | | | | | | | |
| T6 | 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 | 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&やさしいスパイシーさ。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 | | 21 | ロバートソン | ルビーカベルネ | 赤・ミディアム | 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 | コロンバール | 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 | 欠品中、次回入荷未定 |
| 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・ミディアム 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 | 欠品中、次回入荷未定 |