

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	小売価格	MEMO
白ワイン/Whites											
1		マン・ファミリー ワインズ	ソーヴィニヨンブラン	22	コースタル	ソーヴィニヨンブラン、 セミヨン	白辛口 SC	12	15%セミヨンを加えワインにコクと複雑味を与えている。フレッシュでクリスピー、 爽やかさと程良いボディ。★2018VT：サクラワード・ダイヤモンドトロフィ	1,500	
2	再入荷	キャサリン マーシャル	ソーヴィニヨンブラン	22	エルギン	ソーヴィニヨンブラン	白辛口 SC	6	砂岩土壌。フレッシュで生き活きとした酸、メロンやライチ、パッションフルーツな どの風味が豊かで、冷涼地区エルギンらしい涼しさがワインに表現されてい る。★プラッター4.5星。	2,450	
3	新VT	ポール クルーパー	ソーヴィニヨンブラン	22	エルギン	ソーヴィニヨンブラン、 セミヨン	白辛口 SC	6	フレッシュな果実感、上品な香り、程良くふくよかでエレガント。★2015サク ラワード・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。	2,800	
4	お薦めVT	コンスタンシア グレン	ソーヴィニヨンブラン	20	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%のブドウは全房でプレス。全て600mlの樽で発酵、そのまま7ヵ月熟 成。新樽17%使用。フレッシュで豊かな酸、果実感、ミネラル、ほんのりクリー ミーでエレガント。★2019VT：TA94点。	3,600	
5		ラーツ	オリジナル・シュナンブラン	22	ステレンボッシュ： ポーターライ	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ヶ月。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。樽無し シュナンブランでは南アフリカ・トップクラス。★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星。	3,100	
6	ラグビーラベル 9月ラグビーW杯 用に提案	マン・ファミリー ワインズ	トライ！シュナンブラン	21	コースタル	シュナンブラン	白辛口 SC	12	全てフリーランジュース（一番搾り）のみを使用した贅沢な製法。フレッシュ ＆フルーティ、爽やかな酸味と果実味のバランスが良く、青リンゴのような風味 の味わい。フィニッシュも爽やかで心地良い。	1,500	
7	オーガニック& ビオダイナミ お薦めVT	ロングリッジ	シュナンブラン	22	ステレンボッシュ： ルダールバーク	シュナンブラン	白辛口	6	全房でプレスし自然発酵＆フレンチオークで11ヵ月熟成。フレッシュ＆フルー ティでややふくよかなボディ。柑橘類やトロピカルフルーツの風味。	2,550	
8	新商品 オーガニック	ジュリアン・ スカール	ボーン・オブ・ファイヤー シュナンブラン	21	ケープ コースト	シュナンブラン	白辛口	6	優しくプレスし、果汁は300Lのオーク樽とステンレスタンクに移して自然発酵 ＆熟成12ヵ月。優しい酸、フルーティで複雑味もあり、なめらかな質感と緊張 感のあるボディ。豊富なミネラルにトロピカルフルーツやスパイシーなオークの風 味もある。	3,300	
9	お薦めVT	キャサリン マーシャル	アンフォラ・シュナンブラン	22	ウエスタン ケープ	シュナンブラン	白辛口	6	メインはエルギンのブドウ＋一部ステレンボッシュ産を使用。アンフォラの壺で自 然発酵。一部(800リットル)は大きなオークカスクで熟成しブレンド。フレッ シュな酸、ピュアでフルーティ、優しい口当たり。★プラッター5星。	4,900	7月下旬同VT入荷
10	新商品	ステレンラスト	バレルファーマンティド・ シュナンブラン	21	ステレンボッシュ： ポーターライ	シュナンブラン	白辛口	6	1964年植樹。フレンチオークで自然発酵。熟成9ヶ月。新樽17%。ステレン ラストらしい明るい豊かな酸、果実味は濃厚でフルボディ。なめらかでリッチ、ク リーミー。ラベルの上に「樹齢を表す数字」が貼られている。2010年代後半に リリースされた新しいフラグシップ「アーティゾンズ」シリーズが出るまでは、これが 同社のフラグシップでした。★2018VT、2016VT、2012VT：IWSCで シュナンブラン・トロフィ（世界一）受賞。	3,900	
11		ブルピットロック	ケープハイブン・シャルドネ	22	スワート ランド	シャルドネ	白辛口 SC	6	スワートランドらしいミネラリーでドライなテイスト。柔らかな酸にトロピカルフルー ツやグレープフルーツ、ほんのりとオーク（樽）の風味。	1,600	

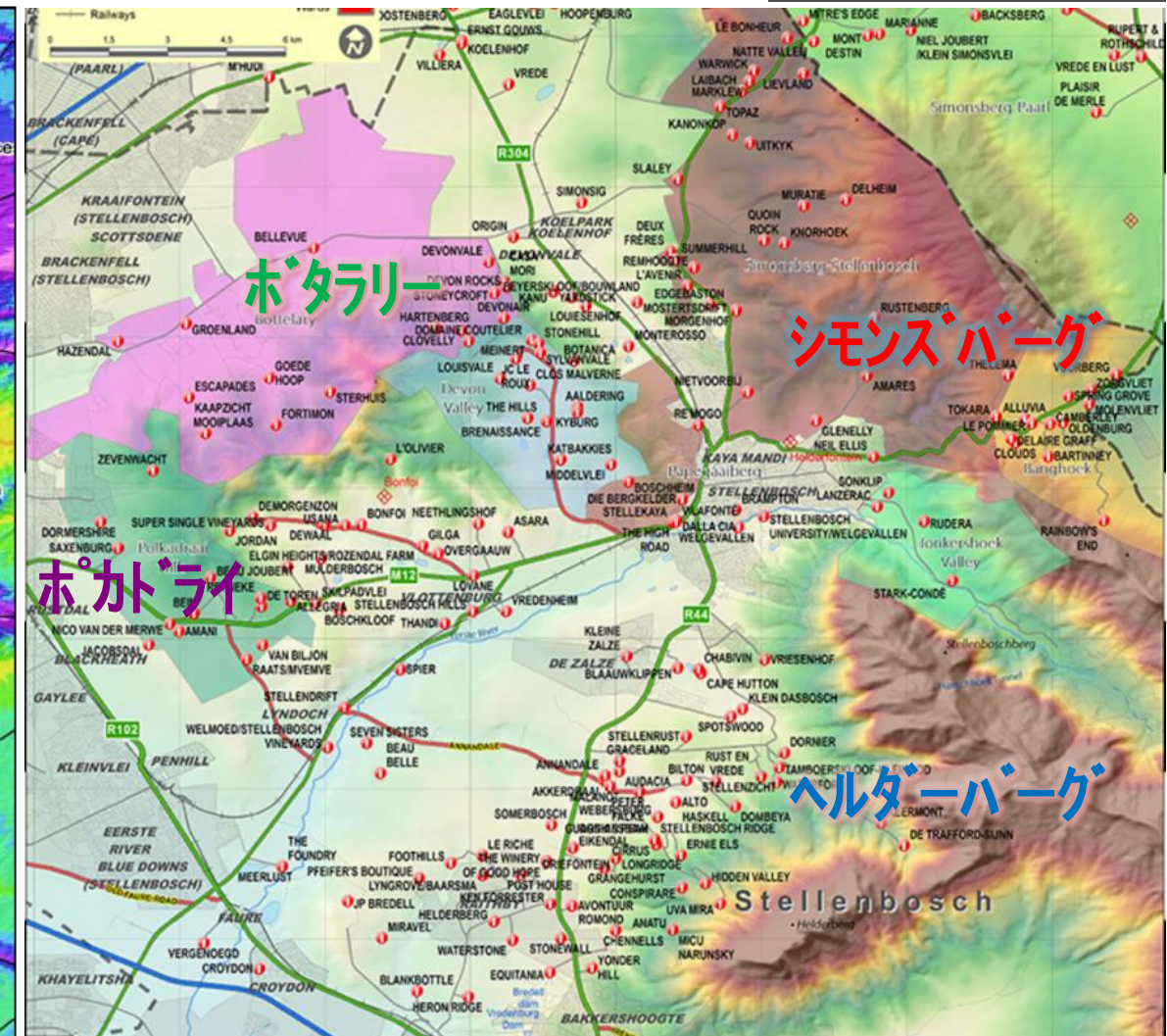
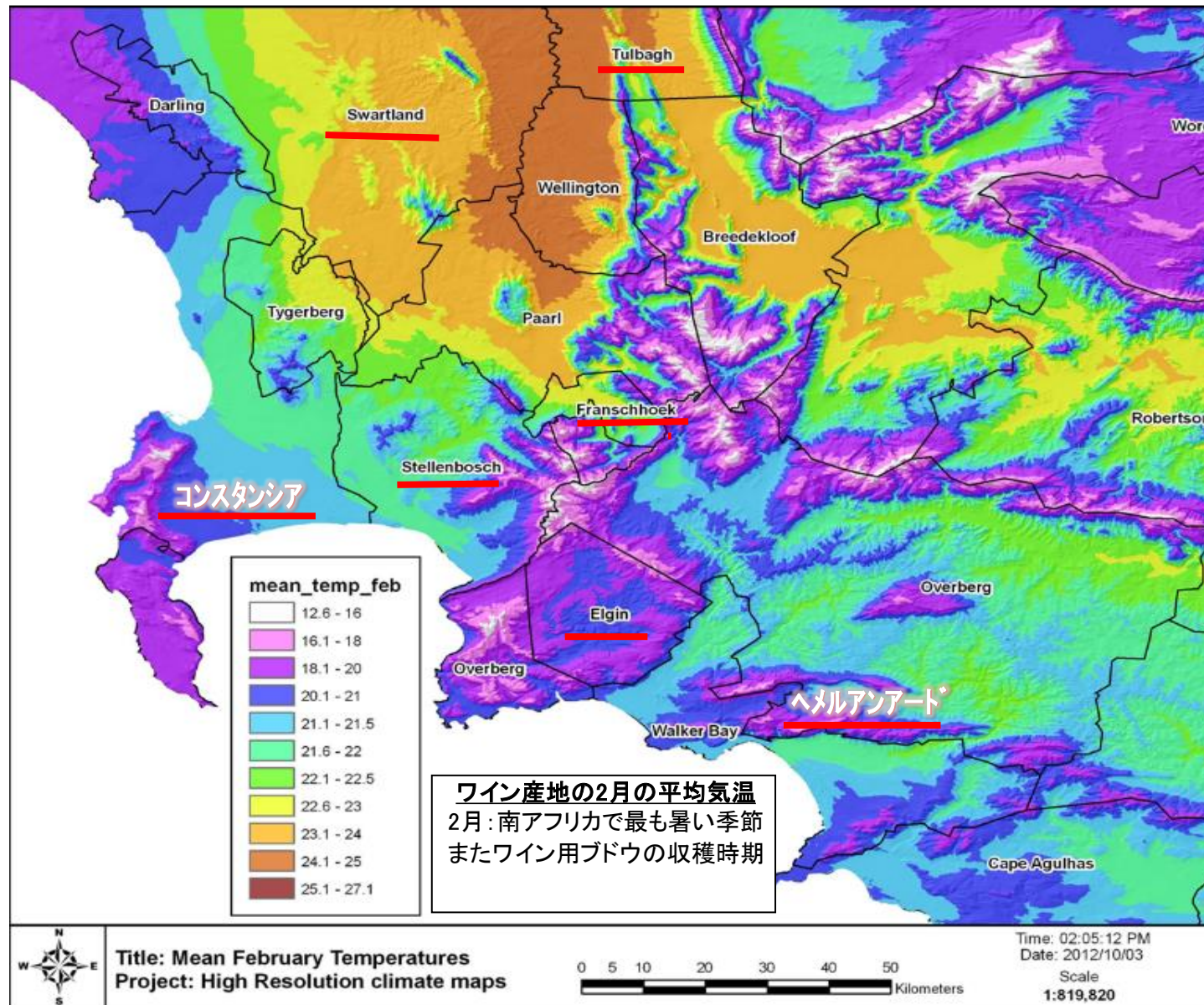
Note		生産者	商品名	V	産地 (WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	小売価格	MEMO
12	オーガニック	グレネリー	グラスコレクション・シャルドネ	21	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口SC	6	フレッシュ＆フルーティ。自然発酵。樽熟成なし。低温発酵と高温発酵のものをブレンドし複雑味を表現している。エレガントで綺麗なワイン。樽無しシャルドネでは南アフリカ・トップクラス。	2,050	
13		ステレンラスト	シャルドネ	22	ステレンボシュ : ボタリー	シャルドネ	白辛口SC	6	花崗岩土壌。83%をステンレスタンクで発酵、残り17%は中古のフレンチオークで発酵。ともに自然発酵。フレッシュで豊かな酸、熟した果実感、豊富なミネラル。	2,300	
14	お薦めVT	ポールクルーパー	エステート・シャルドネ	20	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	フレンチオークに入れて自然発酵。澱が入ったまま9か月熟成。フレッシュで豊かな酸、ミネラル、程よく濃厚でクリーミー。★2022南アフリカワインショーで「ベスト・シャルドネ」と「ベスト白ワイン」のダブル受賞。	3,700	
15	新VT	アタラクシア	シャルドネ	22	ハメルアンアートリッジ	シャルドネ	白辛口	6	ミニマムアプローチのワイン造り。テロワール主義。フレンチオークで発酵、熟成10ヶ月。酸、ミネラル、しっかりした骨格、クラシック。南アフリカを代表するワールドクラスのシャルドネ。	5,500	
16		キャサリンマーシャル	リースリング	22	エルギン	リースリング	白やや辛口SC	6	ステンレスタンクで低温発酵、熟成。フレッシュなライム、リンゴ、ハチミツ、ミネラル、クリスピー。フレッシュで豊かな酸、心地良い残糖感とのバランスが絶妙。残糖7.2 g/L。★2020VT : TA93点。	2,450	
ロゼ/Roses											
17		ブーケンハーツクルーフ	ポークパインリッジ・ロゼ	21	スワートランド	シラー	ロゼ辛口SC	12	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。フレッシュな酸、フルーティで心地良い細やかな渋み。ドライなフィニッシュ。	1,900	
18	オーガニック&酸化防止剤無添加。お薦めVT	グレネリー	ロゼ・ド・メイ	22	ステレンボシュ : シモンズバーグ	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	
甘口/Sweet											
19	新商品 375ml	オートカブリエール	ピエールジョーダン・ラタフィア	NV	フランシュック	シャルドネ	白甘口	6	フレッシュなライムのニュアンスと豊かなハチミツのニュアンスを併せ持つ、甘口の酒精強化ワイン。発酵途中にブランデーを添加。フルーティーでハチミツ、バニラ、シナモンなどの香り。口当たりは、上品で控え目な甘さとエキゾチックな複雑さがあります。	2,700	
スパークリング/Sparkling											
20	新商品	リーベック	スパークリング・ブリュット ロゼ	NV	スワートランド	シャルドネ ピノノワール シラーズ	泡ロゼ辛口	6	スパイシーなシラーズを少量ブレンドすることで、このワインに面白さを与えている。鮮やかな赤いベリーの香りとほのかなスパイスが心地よく、比較的しっかりと厚みとエレガントな余韻。ドライなフィニッシュ。	2,200	
21	給食支援ワイン	カルメン	サヴィ・スパークリング・ロゼ	NV	ウェスタンケープ	ソーヴィニヨンブラン カベルネフラン	泡ロゼ辛口	6	このワインの売上1本あたり約20円（1人の生徒の2食分の給食費）を貧困地区の学校給食費として支援。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。フレッシュな辛口。	2,800	
22		オートカブリエール	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。	2,750	
23	お薦めVT	クローヌ	ボレアリス・ブリュット	21	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ	泡白辛口	6	ナイトハーベストで収穫したブドウを全房で優しくプレス。発酵後は地下セラーで18か月熟成。過去に「憎らしいほど限りなくシャンパーニュに近い」と評価される。	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/受賞情報など	小売価格	MEMO
赤ワイン/Reds											
24	新VT	ポール クルーバー	ヴィレッジ・ピノワール	21	エルギン	ピノワール	赤・ミディアムSC	6	樹齢7年以下の若木のブドウを使用。熟成はステンレスタンクとフレンチオークの古樽。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：南ア・トップ100ワイン選出。	2,800	ブドウの樹齢、製造方法の違いの比較
25	新VT	ポール クルーバー	エステート・ピノワール	21	エルギン	ピノワール	赤フル	6	樹齢8～30年程度のブドウを使用。フレンチオークで12か月熟成。フレッシュで豊かな酸、ボディは比較的しっかりしている。綺麗でシルキーなタッチ。★Top 100 SA Wine 2022：ダブルゴールド。	3,700	
26		キャサリン マーシャル	ピノワール・サンドストーン	20	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のブドウを使用。発酵は自然発酵と一部人口酵母を使用。225Lのフレンチオークで11か月熟成。ピュアでクリーン、優しくエレガントなワイン。	4,200	
27	お薦めVT	ドリフック	ピノワール	20	シーダバーク	ピノワール	赤フル	6	フレンチオークで10か月熟成。しっかりした酸に豊かな果実味、渋みは細やかで、なめらか、シルキー。ボディはしっかりしている。「過去最高ヴァンテージ」（当社バイヤー談）。★プラッター4.5星。	4,000	
28	新VT	アタラクシア	ピノワール	18	ヘメルアンアード リッジ	ピノワール	赤フル	6	ミニマムアプローチのワイン造り。テロワール主義。フレンチオークで熟成11ヶ月（新樽22%）。赤系果実、スパイスの風味、透明感、緊張感、クラシック、上品な渋みのフィニッシュ。	5,850	
29	お薦めVT	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	赤フル	12	フレンチオークで9か月熟成。フレッシュな酸、渋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ピノワールの様で優しいチャームな味。ブルゴーニュ・グラスで、14-16位の吐出温度がおすすめ。	5,800	
30	ラグビーラベル 9月ラグビーW杯 用に提案	マン・ファミリー ワインズ	トライ！ピノタージュ	20	コースタル	ピノタージュ、 シラーズ	赤・ミディアムSC	12	モダン・スタイルのソフトでピノワールのようなイメージのピノタージュ。ほのかに果実の甘味も感じ、優しい渋みのジューシー＆フルーティなワイン。豊かな果実味と柔らかい飲みやすさが、このワインの魅力。	1,500	
31	お薦めVT	カノンコップ	カデット・ピノタージュ	20	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤フル	6	フレンチオークで14ヶ月熟成。なめらかで心地良い酸、優しくピュアな果実味。★2022ドリンク・インターナショナル「世界で最も賞賛されるワインブランド」の南アフリカで1位、世界で15位。	2,850	
32	オーガニック	ライナカ	オーガニック・レッド	20	ウェスタン ケープ	シラー、カベルネソー ヴィニオン	赤フル	6	自社畑と買いブドウ。自然発酵、8か月熟成。25%は中古のオーク樽を使用。柔らかく心地良い酸、赤系果実とスパイスの風味。スムーズでなめらかタッチ。ドライなフィニッシュ。	2,600	
33	新商品 オーガニック	ジュリアン スカール	ボーン・オブ・ファイヤー・シラー	21	ケープ コースト	シラー	赤フル	6	300Lのオーク樽で熟成12か月。フレッシュで柔らかな酸、ピュアでフルーティな果実感。複雑味と多層な構造、ボディは比較的しっかりしている。	3,300	
34	飲み頃	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	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。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。飲み頃に入った。★プラッター5星。	8,100	
35		マン・ファミリー ワインズ	メルロ	21	コースタル	メルロ、カベルネソー ヴィニオン	赤・ミディアムSC	12	ほとんどはアメリカンオークで9か月熟成。15%のカベルネソーヴィニオンをブレンドし、ワインにしっかりとした骨格と重さを加えた。フルーティかつ柔らかさと程良いボディの素晴らしいバランス。	1,500	
36	オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ	メルロ	19	ステレンボッシュ ヘルダーバーク	メルロ	赤フル	6	自然発酵。フレンチオークで熟成26か月。フレッシュで豊かな酸、優しく心地良い渋み。「和食に合やす」、「夏でも飲める」、「料理に優しく寄り添う」ワイン。和牛にお薦め。	3,200	
37	オーガニック& ビオダイナミ お薦めVT	ライナカ	コーナーストーン	19	ステレンボッシュ ボタリ	カベルネフラン、カベル ネソーヴィニオン	赤フル	6	フレンチオークで18か月熟成。フレッシュな酸、凝縮した果実味、心地良いグリーンノートと、かっちりとしたボディ。細やかな渋み＆なめらかなタッチ。クラシックなスタイル。	4,000	

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/受賞情報など	小売価格	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。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/ピークニアスクルーフ：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。タンニンはややめろ。
- ポカドライ：酸、ミネラル
- ボタリ：やや冷涼。タンニンはやめろ。

<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」と。