

# 人と自然にやさしいワイン # 飲む人も造る人も幸せに

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/受賞情報など	小売価格	MEMO		
1	2024年サクラアワードゴールド	キャサリン マーシャル		ソヴィニヨンブラン	23	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。	2,800	
2		ブーケンハーツ クルーフ		ポーカパインリッジ・ シュナンブラン	23	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口 SC	6	フレッシュで柔らかな酸、フルーティな果実味、程よく厚みのあるボディ。暖かい南国フルーツの風味と乾燥したスワートランドらしいドライなテイスト、チャーキーなミネラル。	1,800	
3		ステレンラスト		シュナンブラン	23	ステレンボシ/ ボタリ	シュナンブラン	白辛口	6	樹齢30~44年。メインはステンレスタンクで発酵、一部は3年目と4年目のフレンチオークで発酵。自然発酵後熟成。爽やかで豊かな酸、なめらか、ミネラル。ステレンラストらしい「酸と残糖のコントラスト」。	2,300	
4	新VT	ステレンラスト		マザーシップ・ シュナンブラン	22	ステレンボシ/ ボタリ	シュナンブラン	白辛口	6	1964年植樹。大樽とコンクリートの卵型タンクで自然発酵、そのまま12ヶ月熟成。豊かな酸、なめらかでリッチ、まさにステレンラストのフラグシップに相応しいエレガントで美しいワイン。★2024プラッター 5星97点。	5,000	
5	2024年サクラアワードゴールド	ポールクルーパー		ヴィレッジ・シャルドネ	22	エルギン	シャルドネ	白辛口 SC	6	樹齢5~35年。畑の標高は320~385m。メインは2500Lの大型樽で発酵、一部古樽で発酵、一部はステンレスタンクで発酵。7か月熟成。フレッシュでシャープな酸、ミネラル、柑橘類の風味。★TA93点。	2,800	
6	おすすめ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	自然発酵。新樽33%、他は2年目、3年目、4年目の樽を使用。9か月熟成。フレッシュで豊かな酸、しっかりしたボディ。★トロフィ・ワインショー(南ア) ベスト・シャルドネ&白ワイン受賞。	3,700	
7		キャサリン マーシャル		リースリング	23	エルギン	リースリング	白 やや辛口 SC	6	フレッシュなライム、レモンシャーベット、リンゴ、ハチミツなどの香り。豊かな酸、ミネラル、ピュアなテイスト。心地良の甘みと酸のバランスが素晴らしくエレガント。	2,800	
8	おすすめVT	カノンコップ		カデット・ピノタージュ・ ロゼ	23	ステレン ボシ	ピノタージュ	ロゼ 辛口 SC	6	色は繊細な薄いサーモンピンク。優しいフレッシュな酸、フルーティで、バランス良くエレガント。ボディはロゼの中では太く、しっかりした骨格のあるタイプ。	2,100	
9	2024年サクラアワードゴールド	リーベック		スパークリング・ブリュット	NV	スワート ランド	シャルドネ、 ピノワール	泡白 辛口	6	フリーランジュース(一番搾り)のみを使用する贅沢な製法。厳選されたジュースはシャンパーニュ酵母で発酵し、澱が入ったまま6か月熟成。シャルマ方式。爽やかで細やかな泡。	2,300	
10		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 ワール、ピノブラン	泡白 辛口	6	涼しい夜間と早朝に収穫。フリーラン・ジュース(1トンあたりで約500リットル)のみを使用。地下セラーで瓶内2次発酵、18か月。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。シャンパーニュに近い味。	3,100	

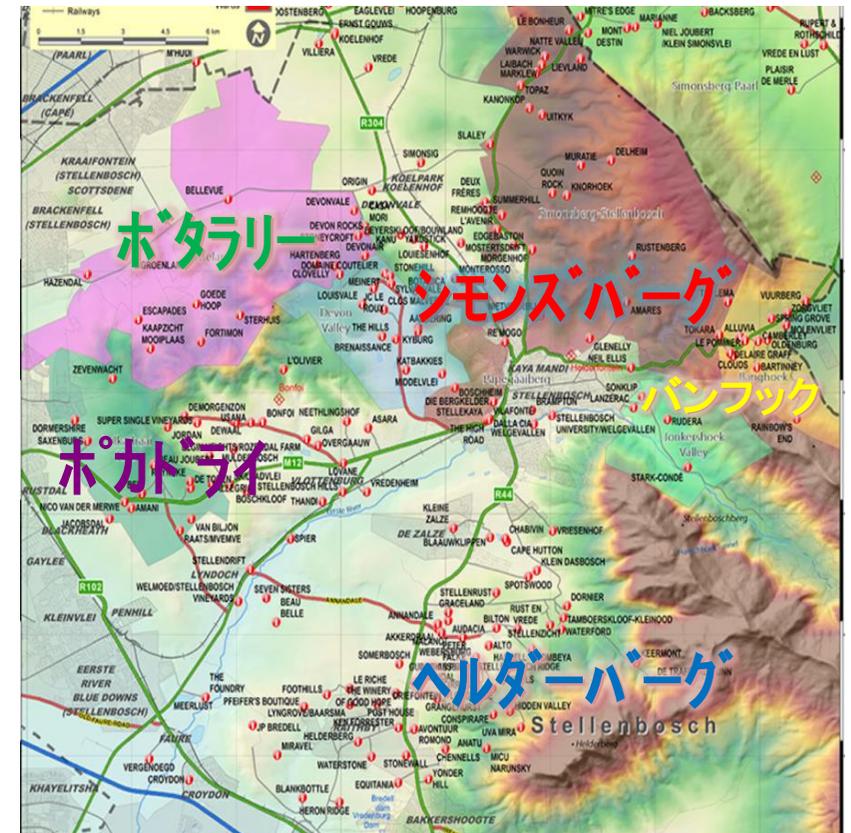
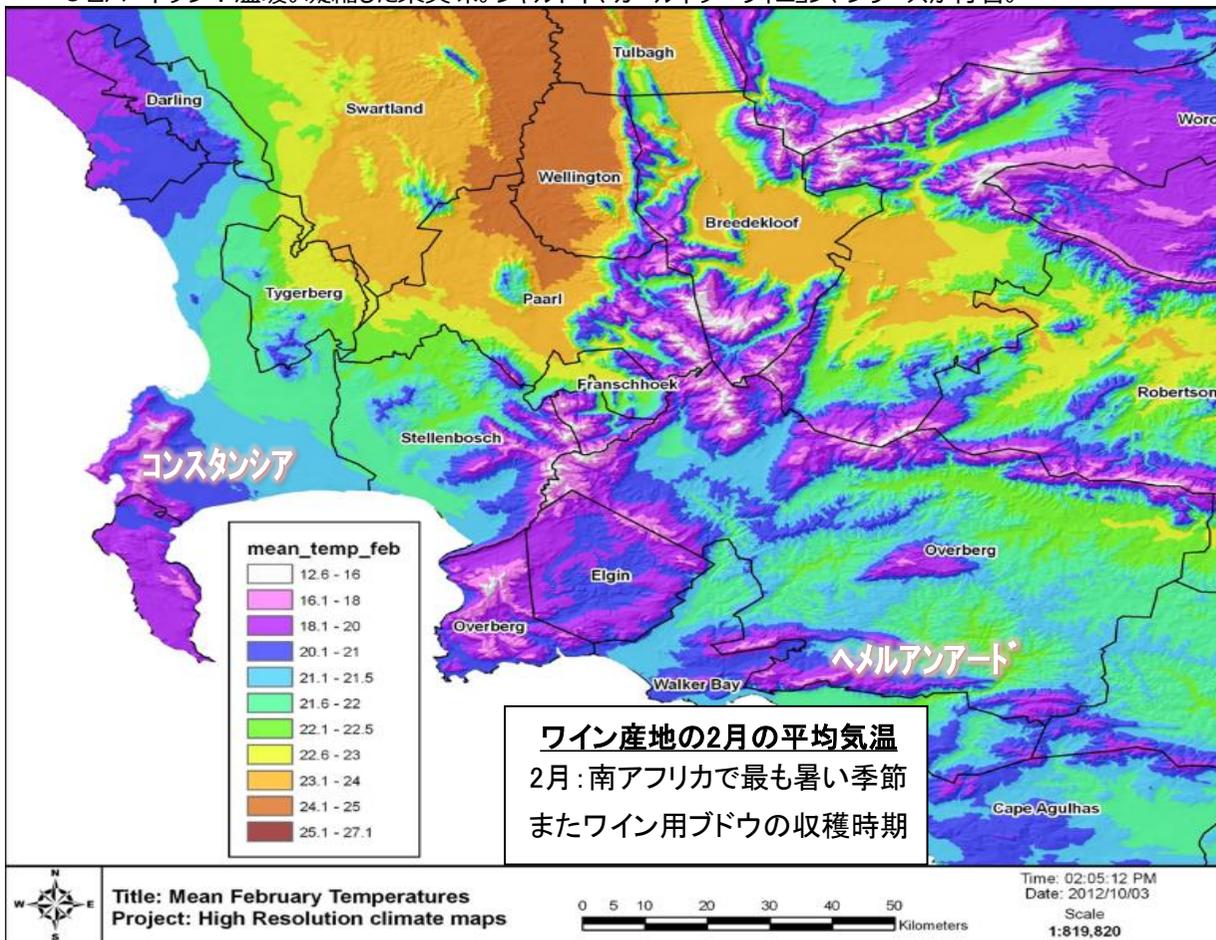
Note	生産者	商品名	V	産地WO	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	小売価格	MEMO
11	ステレンラスト	カップクラシック・ロゼ スパークリング	NV	ステレン ボシュ	シュアブラ、シャルドネ、カベルネフラン	泡ロゼ 辛口	6	瓶内2次発酵。瓶内18か月熟成。爽やかなスッキリした酸味、キメ細かく、綺麗。★2015世界スパークリングワイン・チャレンジ（英国）でドンペリニオン2005、クリスタル2006などを制し1位で優勝。	3,300	
12	ポールクルーバー	エステート・ピノワール	21	エルギン	ピノワール	赤フル	6	畑の標高は280-400m。樹齢は5-32年。フレンチオークで12か月熟成。新樽27%。フレッシュで豊かな酸と果実味。ボディは比較的しっかりしている。時間の経過とともに土やキノコの風味が出てくる。	3,700	
13	オーガニック & ビオディナミ	ロングリッジ	20	パール	ピノタージュ	赤フル	6	自然発酵、フレンチオークで16ヶ月熟成（新樽と中古樽）。ピノワールに寄せたスタイル。心地よい酸、柔らかくジューシー、優しい渋み。	3,500	
14	おすすめVT	カノンコップ	21	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤フル	6	樹齢5-20年。オープンタンクで発酵。225Lのフレンチオークの2-3年目の樽で14ヶ月熟成。なめらかで心地良い酸、凝縮した果実味、程良くしっかりしたボディ。	3,100	
15	おすすめVT	ブーケンハーツ クルーフ	22	ウェスタン ケープ	シラー、ムルグァードル、グイオエ	赤フル SC	12	樽熟成。優しい酸味でしっかりした骨格、渋みは程よく、ジューシー&フルーティで、リッチな味わい。心地良いスパイスの風味とスムーズでなめらかな味わい。★IWSCで95P ゴールド受賞。	1,600	
16		ドルニエ	21	ステレン ボシュ	メルロ、シラーズ、カベルネS、プチV、マルベック	赤フル	6	1本あたり50円を現地の教育支援施設へ寄付している。フレンチオークで12か月熟成。フルーティでなめらか。★ナショナルワインチャレンジ（南ア）ダブルプレミアム	2,200	
17	無農薬栽培	グレネリー	20	ステレンボシュ/ シモンズバー グ	カベルネフラン	赤フル SC	12	自然発酵。フレンチオークで12ヶ月熟成。柔らかな酸、豊かな果実味、細やかな渋み、なめらかでスタイリッシュ。カベルネフラン単体として非常に美しいワイン。	2,400	
18	無農薬栽培 & 教育支援	ハーテンバーグ	21	ステレンボシュ/ ボタラー	カベルネS、シラーズ、マルベック、プチカベルネ	赤フル	6	フレンチオーク（3年目、4年目樽）で16ヶ月熟成。柔らかな酸、渋みは細やかで、程よいボディ。なめらかでシルキー。●1本あたり約70円が南アフリカの子供の教育支援施設に寄付。	2,600	ポストカードあり
19	無農薬栽培	グレネリー	16	ステレンボシュ/ シモンズバー グ	カベルネS、メルロ、シラー、カベルネF、プチカベルネ	赤フル	12	ボルドー品種にシラーをブレンド。熟成し飲み頃になってから出荷される。しっかりした渋みとボディ。複雑で力強さとエレガンスを兼ね備えている。クラシック。	3,300	
20	オーガニック & ビオディナミ 教育支援	ライナカ	20	ステレンボシュ/ ボカトラー	カベルネF、カベルネS	赤フル	6	自然発酵。フレンチオークで18か月熟成。フレッシュで心地良い酸、凝縮した果実味、太いボディ。細やかでしっかりとした渋みを感じるが、口あたりはなめらか。●労働者の子供の教育費を支援している生産者	4,600	
21	無農薬栽培	グレネリー	NV	ステレンボ シュ：シモンズ バーグ	フロントイオ、 レッチーノ	円柱の 缶入り	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キストラヴァージン。コールドプレス（27℃以下）。	3,300	

## 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。早期収穫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でミネラル強め。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オンが有名。●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。

South African WINE

～人と自然にやさしいワイン～



## ステレンボシュ小地区（上の図）

- ポカドレイ：酸、ミネラル ●ポタラー：谷、やや冷涼。タンニンはなめらか。
- 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。
- 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 ●バンフック：冷涼。ボルドー系赤品

<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：白ワインは秀逸。赤ワインは良し悪しの差あり。
- 2020：赤白ともに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。●2020<2021<2022と過去3年間はほとんど良くなっている。