

25<sup>TH</sup>  
ANNIVERSARY



EST. 1896  
PAUL  
CLÜVER  
FAMILY WINES

Trading together in Japan since 1999. Thank you for 25 wonderful years!



# ポールクルーバー/Paul Cluver

## 「エレガンス、バランス、テロワールを表現すること」

ティムアトキンMW南アフリカワイン格付2015 – 2020年、2022年に1級生産者。

### ■テロワール：

ポールクルーバーのあるエルギン地区は、海の近くにあり（＝冷涼）、周りは山に囲まれ（高い標高）、湿った冷たい海風が山に当たることで雲が出来やすく（＝冷涼）、これらの要因により、ワイン産地の中で最も平均気温が低い。冷涼な気候により、ブドウの酸をしっかりとキープしながら、長い生育期間により香りや風味が豊かなブドウが育つ。

**従ってポールクルーバーは、冷涼地区エルギンらしい酸味と果実味、エレガンスを持つ南アフリカで最も人気のあるブランドの一つで、「ポールクルーバーを飲んで南アフリカワインが好きになった」という声多数。**

### ■サステイナブルな活動（次世代/未来の為に）：

- ・環境：約2000haの広大な敷地の内、約60%がユネスコの世界自然遺産に指定されている為、環境保全活動にも熱心に取り組んでいる。
- ・畑：環境再生型農業による活かした土壌作り、水の管理
- ・セラー：リサイクル、ソーラーパワー利用
- ・教育：学校支援（1957年、22名の生徒→1300人の生徒に）。教育費無償、1日2回の給食提供。

### ■日本との取引：

日本とは、1999年からの付き合いで今年が25周年になる。

1999年には、ソーヴィニヨンブランを600本の購入から始まり、現在は年間約15,000本を扱い、

**ポールクルーバーにとっては、日本が最大の海外マーケット市場になっている。**

# 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。

	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
1	2024デカンターSB部門世界2位	ポールクルーバー Paul Cluver	ソーヴィニオンブラン Sauvignon Blanc	23	エルギン	ソーヴィニオンブラン、セモン	白辛口 SC	6	標高280-450m。爽やかなソーヴィニオンブランと少し厚みのあるセモンをブレンド。★2024デカンターワールドワインアワードのソーヴィニオンブラン部門で南アフリカ1位、世界で2位。	2,800
2	フレッシュ柑橘系	ポールクルーバー Paul Cluver	ヴィレッジ・シャルドネ Village Chardonnay	23	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、一部古樽で、一部はステンレスタンクで発酵。7か月熟成。シャープな酸、ミネラル、柑橘類の風味。★TA93点&ベストバリュー白ワイン。	2,800
3	南アフリカ・ベスト白&ベストCH	ポールクルーバー Paul Cluver	エステート・シャルドネ Estate Chardonnay	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
4	世界一	ポールクルーバー Paul Cluver	セブンフラッグス・シャルドネ Seven Flags Chardonnay	21	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	植樹は1987年(エルギンでも最も古い) -2018年。標高は280-350m。★2016VT : デカンターワールドワインアワードでプラチナ&Best in Show。	8,500
5	気持ちいい	ポールクルーバー Paul Cluver	ヴィレッジ・リースリング Village Riesling	23	エルギン	リースリング	中口 SC	6	畑の標高は300m。全体の15%は2500Lの大樽で発酵。一部のワインは、途中で発酵を止め、自然な甘みをキープする。豊かな酸と気持ちの良い残糖感とミネラル。	2,800
6	至極の貴腐ワイン	ポールクルーバー Paul Cluver	ノーブルレイトハーベスト Noble Late Harvest 375ml	21	エルギン	リースリング	白 極甘口	6	植樹は古い物が1987年植樹、若い物が2006年植樹。標高は300-400m。貴腐ブドウのベストな粒のみをセレクト。オーク樽の使用は無し。フレッシュな酸とハチミツのような上品で濃厚な甘味。	4,500
7	軽快ピノ	ポールクルーバー Paul Cluver	ヴィレッジ・ピノワール Village Pinot Noir	23	エルギン	ピノワール	赤ミディ	6	樹齢 : 5-24年。畑は標高280-400m。20%は自然発酵。80%はブルゴーニュの酵母を使用。発酵後はフレンチオークとステンレスタンクに移して熟成。フレッシュでフルーティ、綺麗で優しい口あたり。	2,800
8	しっかりピノ	ポールクルーバー Paul Cluver	エステート・ピノワール Estate Pinot Noir	22	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
9	クラシック	ポールクルーバー Paul Cluver	セブンフラッグス・ピノワール Seven Flags Pinot Noir	18	エルギン	ピノワール	赤フル	6	畑の標高は280-400m。樹齢6-25年。その中で最も良質の畑のブドウを更に収量を抑えて収穫。フレンチオークで11か月熟成(新樽20%)	8,500

	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	
10	レモン系 夏推し	オートカブリエール	ピエールジョーダン カップクラシック ブリュット	NV	ウエスタン ケーブ	シャルドネ、ピノ ワール	泡白 辛口	6	瓶内2次発酵後12～15か月熟成。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。青りんごやレモンなどの果実やミネラルの風味。 爽やかで夏推し。	2,900	
11	NEW	オートカブリエール	ピエールジョーダン ブランドブラン (箱入)	18	フランスック	シャルドネ、ピノ ワール	泡白 辛口	6	フレンチオークで発酵、8ヶ月熟成後、2次発酵用の酵母を入れて瓶 詰し60ヶ月発酵&熟成。細やかでエレガントな泡、ソフトで複雑、安 定した落ち着きがあり、程良く濃厚でコクのある味わい。	5,000	
12	NEW	オートカブリエール	ピエールジョーダン カップクラシック・ロゼ	NV	ウエスタン ケーブ	ピノワール	泡ロゼ 辛口	6	100%ピノワール。フレッシュで心地良い酸、綺麗な泡のムース、赤系果 実の豊かな風味、フィニッシュはドライでエレガント。フルーティで、ピノ・ノ ワールのエレガントな色と風味が引き出されている。	3,200	
13	プレステージ	マシュークローヌ	カップクラシック アレキサンドラ	17	コースタル	シャルドネ ピノワール	白泡 辛口	6	閏(うるう)年にリリースされる貴重な泡。「アレキサンドラ」は長女の名 前。フリーランジュース(一番搾り)のみ使用。瓶内での2次発酵後、 27ヶ月瓶熟成。クラシック、エレガント。	6,500	限定品 10月入荷 要予約
14	プレステージ NEW	マシュークローヌ	カップクラシック アメリア ロゼ	17	コースタル	ピノワール	ロゼ泡 辛口	6	閏(うるう)年にリリースされる貴重な泡。「アメリア」は次女の名前。フ リーランジュース(一番搾り)のみ使用。瓶内での2次発酵後、27ヶ月 瓶熟成。クラシック、エレガント。	6,500	限定品 10月入荷 要予約
15	NEW 爽快	ブルースジャック	ソーヴィニオンブラン	23	ウエスタン ケーブ	ソーヴィニオン ブラン	白辛口 SC	6	ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」 にランクイン。フレッシュな酸と爽快感、柑橘類やジュース的な白桃や パッションフルーツの風味。	2,000	
16	NEW 爽快	ブルースジャック	ソーヴィニオンブラン・ ブラッシュ	23	ウエスタン ケーブ	ソーヴィニオンブラ ン、シラズ	白辛口 SC	6	ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」 にランクイン。3%のシラズをブレンド。フレッシュ、透明感、心地よい スパイス。	2,000	
17	NEW 塩味	ハッシャー	ノーティカス ソーヴィニオンブラン	23	アッパ-ハメラ ンアート	ソーヴィニオン ブラン	白辛口	6	海の近くの冷涼地区。発酵後は30%は中古のフレンチオークで、その 他はコンクリート・エッグ・タンクで5か月熟成。やや強めのミネラル、塩 味、程良い骨格、やや濃厚なクリーミーさも。	3,500	
18	NEW オープン?	ゾルフリート	シモネイ	21	ステレンボ シ・バンフク ク	セミヨン、ソーヴィ ニオンブラン	白辛口	6	標高300-500mの冷涼地区。500Lのフレンチオークに入れ、自 然発酵後熟成。フレッシュで柔らかな酸、やや濃厚でクリーミー。塩味 とミネラル、ボディは比較的太くしっかりしている。	4,400	
19	NEW フルーティ	ブルースジャック	シュナンブラン	23	ウエスタン ケーブ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」 にランクイン。程良くふくよかでボリュームもある。フレッシュ&フルーティ、 一部フレンチオークで発酵、熟成。	2,000	



	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	
20	新VT	キアモント	テラッセ	22	ステレンボシ	シュナンブラン、SB、シャルドネ、グワイネ	白辛口	6	自然発酵、12ヶ月熟成。シュナンブランがリッチ感を、シャルドネはしっかりした重みを、ソーヴィニヨンブランはフレッシュな酸を、グワイネはスパイスとアロマティックな香りを与えている。	4,000	
21	NEW ミネラル	ラーツ	オールドヴァイン シュナンブラン	23	ステレンボシ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	平均樹齢約40年。50%はステンレスタンクで発酵、熟成。50%は300Lと500Lのフレンチオークで発酵、熟成。ともに11ヶ月熟成してからブレンド。ピュア、ミネラル。	6,200	
22	NEW ミネラル	シティオンアヒル	オールドヴァイン・ シュナンブラン	22	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	6	植樹は1968年-1981年。自然発酵し、300Lの古いオーク樽とコンクリートタンクで熟成。強いミネラル、ピュアで繊細、程良い骨格とボディを持ち、エレガントにまとまっている。	6,300	
23	ナチュラル系 乾燥地区のドライな味	デイビッド& ナディア	シュナンブラン	22	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	6	ブッシュヴァイン（株仕立て）。ブドウの樹齢は35-49年の古木。全房プレス、自然発酵、古いフレンチオークで熟成。ミネラル、ふくよかで厚みのあるボディ。ナチュラルなピュアテイスト。	5,700	
24	ナチュラル系 乾燥地区のドライな味	デイビッド& ナディア	アリストラルゴス	21	スワートランド	シュナンブラン、グワイネ、セミヨン、ルサンヌ他	白辛口	6	ほとんどは古いブッシュ（株仕立て）ヴァイン。一番古いシュナンブランは1966年に植樹。自然発酵後、古い300Lのフレンチバレルで熟成。強いミネラルを感じ、厚みのあるボディ。ピュアなテイスト。	5,700	
25	NEW 柑橘系	ハーテンバーグ	シャルドネ	22	ステレンボシ・ホタリー	シャルドネ	白辛口	6	225Lフレンチオークで発酵、10ヶ月熟成。酸とミネラル、果実感とボディ、ステレンボシの全ての要素が一つにまとまったステレンボシらしいシャルドネ。ペブルス（子供の教育支援NPO）応援ワイン。	3,200	ポストカードあり
26	7つの椅子 新VT	ブーケンハーツクルーフ	セミヨン	21	フランシック	セミヨン マスケットオブアレキサンドリア	白辛口	6	南アフリカの最も古い樹齢のセミヨンを使用（1902年/1942年/1936年植樹）1902年植樹のマスケットオブアレキサンドリア一部使用。濃厚な果実味、ミネラル、厚みのあるボディ。	9,400	
27	フルボディ・ロゼ新VT	カノンコップ	カデット・ピノタージュ・ロゼ	24	ステレンボシ	ピノタージュ	ロゼ辛口 SC	6	繊細な薄いサーモンピンク。優しいフレッシュな酸味、フルーティで、バランス良くエレガントにまとまっている。ボディはロゼの中では太く、しっかりした骨格のあるフルボディ・タイプ。味わいはドライ。	2,100	
28	新VT	モヤミーカー	ピノワール	22	エルギン	ピノワール	赤フル	6	植樹は2010年。土壌は粘土が豊富な古い頁岩。蜜植栽培。自然発酵。300Lのフレンチオークで熟成11か月。フレッシュ、ピュア、フルーティ。なめらかで綺麗、エレガント。	5,400	
29	NEW ソフト	ハッシャー	アーネスト ピノワール	22	アッパル・ヘマリアート	ピノワール	赤フル	6	228Lのフレンチオークで11か月熟成。フルーツのピュアのテイストに塩味も感じる。シルキーななめらかさ。このエリアらしい冷涼感を感じ、美しくエレガントにまとまっている。	7,500	

	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
30	NEW 優しい系	アタラクシア	マロキン・サンソー	22	ウエスタン ケープ	サンソー	赤ミディ	6	225Lのフレンチオークで11か月熟成。優しく心地良い酸、美しく透明感があり、フルーツのピュアな味わい、スムーズ、抑制的でエレガントかつチャーミングなワイン。	4,500
31	NEW Beautiful !	Bヴィントナーズ	ローンウルフ・サンソー	23	ステレンボ シュ・ポカ ドライ	サンソー	赤フル	6	1953年植樹の古木のサンソー。古いニュートラルなフレンチオークで12か月熟成。フレッシュな酸、豊かで凝縮した果実感はピュアでフルーティ。細やかに洗練された渋み。ピノワールのよう。	5,800
32	NEW 優しい系	ブルースジャック	ピノタージュ	23	ウエスタン ケープ	ピノタージュ	赤ミディ SC	6	<b>ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」にランクイン。</b> 1/3はカルボニック・マセラシオン。1/3は古樽で熟成、1/3はステンレスタンクで熟成。コーヒーやチョコレートの風味。	2,000
33	NEW フルーティ	ドルニエ	ピノタージュ	21	スワートランド	ピノタージュ	赤フル	6	スワートランドのブッシュヴァインを使用。ステンレスタンクで発酵（一部全房）。フレンチオークで18か月熟成（新樽10%）。ドルニエらしい果実感とドライでスタイリッシュな仕上げ。	2,900
34	NEW Beautiful !	ラーツ	フラフ・カベルネフラン	22	ステレンボ シュ・ポカ ドライ	カベルネフラン	赤フル	6	16ヶ月熟成。フレッシュで美しい酸、ピュアな果実味は、まるでピノワールのように綺麗で透明感があり、シルキーなタッチ。繊細で細やかな渋み。	11,000
35	新VT おすすめVT	ダーマシーン	ステレンボシュ・ カベルネフラン	22	ステレンボシュ	カベルネフラン	赤フル	6	フレンチオークで11ヶ月熟成。凝縮された果実のピュアな味。シルキーで細やか、綺麗なワイン。フレッシュでジューシーな果実味とプラムやハーブの風味が心地良い。	7,800
36	NEW スマート	ゾルフリート	カベルネフラン	20	ステレンボ シュ・バンフ ック	カベルネフラン、 メルロ	赤フル	6	<b>標高300-500mの冷涼地区。</b> フレンチオークで熟成22か月。デリケートな繊細さとエレガンスを持ったスマートなワイン。美しくエレガントにまとまっている。飲み頃に入った。	4,300
37	NEW エレガント	ハッシャー	シリエル カベルネフラン	22	アッパ ーハメ ンアート	カベルネフラン	赤フル	6	228Lのフレンチオークで11か月熟成。 <b>冷涼地区で育ったことが分かる酸と繊細さ、美しさを持つカベルネフラン。</b> きめ細やかな渋み、なめらかなタッチ。	6,900
38	NEW シラー&ピノ	オート カブリエール	アーニム ファミリーリザーブ	20	ウエスタン ケープ	シラーズ、ピノ ワール	赤ミディ	6	フレンチオークで18か月熟成。柔らかな酸、豊かな果実味と少しのスパイス感、ピノワールを混ぜることによって綺麗なスタイルのシラーに仕上がっている。	3,500
39	新VT	キアumont	シラー	18	ステレンボシュ	シラー、メル ヴェーブル	赤フル	6	自然発酵、フレンチオークで20か月熟成。フレッシュで豊かな酸、クリーンなテイストでエレガント。なめらか、シルキー、心地よいスパイス感。	5,000

	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	
40	新VT 美しい香水	ダーマシーン	ステレンボシュ・シラー	22	ステレンボシュ	シラー	赤フル	6	自然発酵。11ヶ月熟成。フレッシュで柔らかく心地良い酸味。滑らかで美しいピュアな果実のジュースが印象的。ローヌ・スタイル・シラー。	7,800	
41	果実のパワー 開いてきた	ダーマシーン	セダバーク・シラー	20	セダバーク	シラー	赤フル	6	標高940mの高地にあり冷涼。30-60%を全房発酵で、残りは除梗している。自然発酵、11ヶ月熟成。凝縮し濃厚でピュアな果実味、渋みはしっかりあり、比較的力強い。	6,900	
42	7つの椅子 新VT	ブーケンハーツ クルーフ	シラー	21	スワートラント	シラー	赤フル	6	自然発酵。ブドウは一部を除梗したものと全房（60%）のものを使用。バスケットプレスで搾汁、2500L（オーストリア製）と600L（フランス製）の大樽で18ヶ月熟成。★南アフリカ最高のシラーの1本。	9,400	
43	NEW スタイリッシュ	ブルースジャック	カベルネソーヴィニオン	22	ウエスタン ケープ	カベルネソーヴィニオン	赤ミディ SC	6	ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」にランクイン。豊かな酸によって、このワインは重く感じない、なめらかで綺麗にまとまったスタイリッシュなカベルネ。	2,000	
44	NEW なめらか	ゾルフリート	シルバーマイン アルジェンタム	22	ステレンボ シュ・バングック	メルロ、カベルネ S、カベルネF、P ヴェルト	赤フル SC	6	標高300-500mの冷涼地区。フレンチオークの古樽と4600Lのフードルで12ヶ月熟成。凝縮し豊かな果実味、渋みはしっかりしているが、なめらかでしなやか、シルキーなタッチ。	2,000	
45	NEW 繊細	ゾルフリート	カベルネソーヴィニオン	20	ステレンボ シュ・バングック	カベルネS、メル ロ、Pヴェルト	赤フル	6	標高300-500mの冷涼地区。フレンチオークで熟成22ヶ月。なめらかで美しく、引き締まったボディ。デリケートな繊細さとエレガンスを持ったスマートでスタイリッシュなワイン。	4,300	

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
------	-----	-----	---	------	------	-----	---	------------------	------

## 南アフリカワインの特徴まとめ：「世界自然遺産の中で造られる人と自然にやさしいサステナブルなワイン」

- 1) 長い歴史：ワイン作り360年以上の歴史。1659年～
- 2) 最適な環境：①地中海性気候 ②南西側の沿岸部は寒流の影響で冷涼⇒酸のあるエレガントなワインが出来る ③昼夜の寒暖差あり  
④年間降水量400-1000mmで最適。収穫期の夏は少雨。 ⑤世界最古の土壌（5-10億年前。ミネラル豊富）
- 3) 多様性：地形、テロワール、ワインのスタイル
- 4) サステナブル：世界一花と植物が密集し、その70%が土着品種＝UNESCO世界自然遺産。→人と自然にやさしいサステナブルなワイン作り。SO2使用量も少な
- 5) 味わい：「フランスのエレガンス、イタリアのバリエーション、チリのコスパ」＝旧世界のエレガンスと新世界の果実感（酸&フルーティ）

↑ステレンボシュ（折れ線グラフ：太線、棒グラフ：ピンク色）と東京の年間の気温と降水量比較

←西ケープ州のワイン産地マップ。南西側の沿岸部は寒流の為に冷涼な気候。この寒流の上を通る風が

大陸に向かって吹き、沿岸部は冷涼に保たれるのと、湿気を飛ばし、カビなどの病原菌の発生を防いでいる。

●南アフリカ3大土壌とワインへの影響：①花崗岩：花のアロマ、フルーティ、力強さ、ミネラルを与える。

②砂岩：優しい味のワイン。③頁岩（けつがん）：ワインにボディを与える。

その他、粘土質はワインにボディやタンニンを与える。シスト土壌：ミネラル、酸、香り、軽やかなワインに

↑サステナブルシール

サステナブル農業の証明



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
------	-----	-----	---	------	------	-----	---	------------------	------

### 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/ピーケニアスクルーフ：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アンが有名。●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。



<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年間はどんどん良くなっている。

### ステレンボシュ小地区（上の図）

- ポカドライ：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。ボルドー系赤品種。