

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	Memo
1	ANAファースト クラスラウンジ 採用	キャサリン マーシャル	ソーヴィニオンブラン	23	ケープサウ スコースト	ソーヴィニオン ブラン	白辛口 SC	6	ステンレスタンクで発酵。その後、澱が入ったまま6か月熟成（シユールリー）。5%オーク樽で発酵熟成したものをブレンド。豊かな酸味と風味。爽やかでクリスピー、なめらかで、ほんのりリッチ。	2,800	
2	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	
3	Organic ピオディナミ	ロングリッジ	ドリフォンティン ソーヴィニオンブラン	21	ステレンボ°シ /ハルター バ°グ	ソーヴィニオン ブラン	白辛口	6	自然発酵後、フレンチオークで10ヶ月熟成。豊かな酸味と果実味。ミネラルも。なめらかでふくよか。ブドウの旨みを感じられる柔らかいフルーティなワイン。	3,900	
4	ボルドー系白	ゾルフリート	シモネイ	22	ステレンボ° シユ・バンツク	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	
5	突然変異！	ステレンラスト	アルバトロス ホワイト・サンソー	22	ステレンボ°シ /ホ°タリー	サンソー	白辛口	6	1964年植樹。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。全房で伝統的なバスケットプレスで優しく圧搾。4年目のフレンチオークで自然発酵、9ヶ月熟成。豊かな酸、なめらかでリッチな味わい。	3,900	
6	新しい始まり	ニュービギニング ス	シュナンブラン	22	ロバートソン	シュナンブラン	白辛口 SC	6	ステンレスタンクで発酵、熟成（一部樽使用）。フレッシュで優しい酸、南国フルーツの完熟した甘みのある果実味、ややふくよかでフルーティなワイン。フレッシュで生き活きたフィニッシュ。	2,200	
7	Organic おすすめVT	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 ゴースト	シュナンブラン	白辛口	6	オーク樽とステンレスタンクで自然発酵&熟成12か月。フレッシュで生き活きた酸、フルーティで、なめらかな質感と骨格。豊富なミネラル。	3,300	
8	複雑系	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、 グアイオニ	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、ソーヴィニオンブランはフレッシュな酸を、グアイオニはスパイスとアロマティックな香りを与えている。	4,000	
9	アンフォラ熟成	キャサリン マーシャル	シュナンブラン・アンフォラ	22	ウエスタン ケープ	シュナンブラン	白辛口	6	アンフォラの壺で自然発酵。発酵後は、メインはアンフォラで一部は大きなオークカスクで9ヶ月熟成。フレッシュな酸、ピュアでフルーティ、優しい口当たり。なめらかで複雑味もあり、ややふくよかな厚みもある。	5,700	
10	シュナンブラン 他のブレンド	デイビッド& ナディア	アリストアルゴス	21	スワートランド°	シュナンブラン、 グアイオニ、セミ 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300%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	

	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	Organic ビオディナミ	ロングリッジ	エミリー	NV	ステレンボ ^シ /ハルター バーグ	シャルドネ ピノノワール	白辛口 SC	6	樽熟成していないシャルドネと、ほんの少しだけ樽熟成させたピノノワールを混ぜている。両方のブドウとも全房でプレス、自然発酵、熟成。爽やかで豊かな酸、フルーティで優しいボディ。	2,500	
12	フレッシュ系	ジュリアン スカール	マウンテンヴァインヤーズ シャルドネ	23	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	涼しい時間に手摘みで収穫。ソフトプレス後、オーク樽で発酵、熟成10か月。フレッシュで柔らかな酸、程良い果実感と、ふくよかなボディ。	3,100	
13	やっぱりコレ！	ポールクルーパー	エステート・シャルドネ	21	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。★2020VT：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	
14	フルボディ	ロバートソン	No.1シャルドネ	23	ロバートソン	シャルドネ	白辛口	6	優しく破碎後、フリーランジュース（一番搾り）のみ使用。300Lの100%新樽のフレンチオークで自然発酵後16ヶ月熟成。骨格と厚みのあるボディ。柑橘類、桃などのクリーミーな風味でなめらかな味わい。	3,900	
15	クラシック	アタラクシア	シャルドネ	23	ハメルアンアート ^リ リッジ	シャルドネ	白辛口	6	発酵前にしっかり空気に触れさせ、フレンチオークで発酵&熟成10ヶ月。ミネラル分が豊かでしっかりした酸味、骨格のハッキリしたボディ、凝縮した果実味で力強さもある。クラシックなスタイル。	6,800	
16	ピノタージュ ロゼ	リーベック	ピノタージュ・ロゼ	23	スワートランド ^ト	ピノタージュ	ロゼ辛口 SC	6	ステンレスタンクで低温発酵。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、ドライでフレッシュ&フルーティなワイン。	1,700	
17	しっかりロゼ	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 リッジ	ピノタージュ	ロゼ辛口 SC	6	ステンレスタンクで発酵、熟成。色は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。しっかりした骨格のあるフルボディ・タイプ。味わいはドライで、前菜からメインまで幅広い料理に合う。	2,100	
18	極甘口	ステラー オーガニクス	ヘブンオンアース 375ml	NV	オリファンツ リバー	マスカット オアレキ サンドリア	白極 甘口	12	藁と南アフリカのお茶レイボスティの上でぶどうを乾燥させた後に破碎、压榨、樽での発酵して造られた南アフリカ産デザートワイン。ハチミツやレイボスティの甘い香り。なめらかで濃厚な甘さ。	2,600	
19	極甘口	ステレンラスト	シュナン・ド・ミスカ ノーブルレイトハーベスト 375ml	NV	ステレンボ ^シ /ホ ^タ ラリ	シュナンブラン、マ スカット オアレキ サンドリア	白極 甘口	6	シュナンブランの樹齢は50年以上、マスカットオアレキサンドリアは70年以上の古木を使用。古いオーク樽で自然発酵、12か月熟成。豊かな酸、凝縮した果実味、リッチでなめらか、濃厚な味。	3,100	
20	やるね！	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。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。クリーミーで細やかな泡。スムーズな口当たりで優しい果実の旨味。	2,300	
21	シャンパーニュ 好きな方に	クローヌ	ボレアリス・ブリュット	22	ウエスタン ケープ	シャルドネ、ピノ ノワール	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、熟成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
22	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
23	Organic & fair trade	ステラー オーガニクス	ロゼ・スパークリング	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。	2,500	
24	100% ピノワール	オートカプリエール	ピエールジョーダン カップクラシック・ベル・ロゼ	NV	ウェスタン ケープ	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	
25	樽無しピノ	オートカプリエール	ピノワール アンウッド	23	ウェスタン ケープ	ピノワール	赤 ミディアム	6	ステンレスタンクで発酵、熟成。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。	2,300	
26	Organic ピオディナミ	ロングリッジ	キュベ・リカ・ピノワール	21	ステレノボッシュ /ハルター バーグ	ピノワール	赤 ミディアム	6	自然発酵。フレンチオークで11ヶ月熟成。優しく柔らかな酸、豊かな果実味、細やかな渋み、優しいボディで、フルーティなスタイル。	3,600	
27	新VT	ポールクルーパー	エステート・ピノワール	23	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	
28	ピュア フルーティ	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	1964年植樹 の古木	ステレンラスト	オールドブッシュヴァイン サンソー	21	ステレノボッシュ /ボタリー	サンソー	赤 ミディアム SC	6	1964年植樹。オープンタンクで発酵。フレンチオークに移して16ヶ月熟成）。柔らかな酸とボディ、渋みは優しく細やか。フルーティでシルキー、ピノワールのような透明感ある綺麗なワイン。	3,000	
30	優しい系	アタラクシア	マロキン・サンソー	22	ウェスタン 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	Beautiful !	Bヴァイントナーズ	ローンウルフ・サンソー	23	ステレノボッシュ /ボカドレイ	サンソー	赤 フルボディ	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。細やかで洗練された渋み。ピノワールのよう。	5,800	
32	ささやく系	アタラクシア	セレンティ	20	ケープ コースト	ピノワール/サン ソー/ピノナージュ	赤ミディ	6	優しくささやくようなスタイルのワイン。発酵後は品種ごとに225Lのフレンチオークで11か月熟成しブレンド。優しく心地良い酸、なめらかでチャーミングな果実味とミネラル。洗練された渋みでエレガント。	5,100	

	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
33	透明感	デイビッド&ナディア	エルピディオス	21	スワートランド	カリヤン/シラー/サソニー/ピノタージュ/グメルナッシュ	赤フルボディ	6	全房と除茎の物を混ぜて自然発酵、500Lの古いフレンチオークで20ヶ月熟成。透明感のある綺麗なワイン。美しく豊かな酸、キメ細やかで洗練された渋み、旨みとボディ、エレガントなフィニッシュ。	5,700	
34	ソフト	ニュービギニングス	ピノタージュ	21	ロバートソン	ピノタージュ	赤ミディアムSC	6	ステンレスタンクで発酵。中古樽&オークチップを入れたタンクで6-9か月熟成。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。ジューシーな渋み。	2,200	
35	人気上昇中	ステレンラスト	ピノタージュ	22	ステレンボッシュ	ピノタージュ	赤ミディアムSC	6	発酵後、フレンチオークで12か月熟成。柔らかくなめらかな酸、豊かな果実味はジューシーで、完熟したブドウの甘みも感じる。渋みは程良く、ボディは柔らかく、フルーティでなめらかな。	2,300	
36	飲み頃	ブラナム	ピノタージュ	18	パール	ピノタージュ	赤フルボディ	6	ステレンボッシュ女性市長、ヒーシーさんが造る人気のピノタージュ。酸、果実感、ボディのバランス良く、なめらかな味わい。飲み頃に入った。	2,600	
37	Organic バイオダイナミ	ロングリッジ	ピノタージュ	20	ステレンボッシュ/ハルターバーグ	ピノタージュ	赤ミディアム	6	自然発酵後、フレンチオークで16ヶ月熟成（新樽と中古樽）。柔らかかなタッチ、細やかな渋み、フルーティでピノノワールに寄せたスタイル。	3,500	
38	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	
39	ピノタージュ と言えば→	カノンコップ	カデット ピノタージュ	22	ステレンボッシュ	ピノタージュ	赤フル	6	オープンタンクで発酵。中古のフレンチオークで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。細やかで上品な渋み。エレガントなスタイル。フィニッシュはドライで余韻も長い。	3,100	
40	ピノタージュ 言えば→	カノンコップ	カデット ケーブレンド	21	ステレンボッシュ	ピノタージュ/カハルネS/メルロ/カハルネフラン	赤フル	6	樹齢5-30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12-14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。	2,900	
41	Organic バイオダイナミ	ライナカ	オーガニック・レッド	20	ウエスタンケーブ	シラー、カベルネソーヴィニオン	赤ミディアム	6	自然発酵後、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	
42	子供の給食 支援ワイン	カルメン スティーブンス	メルロ	21	パール	メルロ	赤フルボディ	6	1本あたり約25円（給食2食分）を貧困地区の学校の給食費に充てている。フレンチオークで16か月熟成。柔らかい酸、凝縮し濃厚な果実味。熟したチェリーの風味と完熟したブドウの甘味。滑らかでリッチ。	4,200	
43	飲み頃	グレネリー	エステートリザーブ レッド	16	ステレンボッシュ/シモンズバーグ	カハルネS/メルロ/シラー/カハルネF/プロFV	赤フルボディ	12	熟成して飲み頃に入った。豊かな酸味と濃厚で凝縮した果実味。細やかで、しっかりした渋みとスパイスの風味。明確な骨格のあるボディを持ち、なめらかでエレガント。	3,300	
44	こまやか	ゾルフリート	カベルネソーヴィニオン	21	ステレンボッシュ/バントック	カハルネソーヴィニオン、プロチグエルト	赤フル	6	標高300-500mの冷涼地区。フレンチオークで熟成22か月。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	Memo
45	新VT	グレネリー	レディメイ	18	ステレノシ/シモンズバーゲ	カベルネS、メルロ、カベルネF、プッチV	赤フル	6	自然発酵。フレンチオーク（新樽100%）で24ヶ月熟成。豊かな酸とミネラル、凝縮しリッチな果実味、太くしっかりしたボディ。渋みは細やかでもしっかりと感じられる。 クラシック でエレガント。	7,200	
46	NEW	クルーバー ジャック	シードル 340ml 4本パック x 6個 アルコール4.5%	NV	エルギン	グーラニスミス他	果実酒 泡 やや辛口	24	ポールクルーバーとブルースジャックのコラボ商品。【ストーリー】ブルースジャックの家で代々伝わるシードルのレシピでポールクルーバーのリンゴ100%使用。100%フレッシュ果汁（濃縮果汁不使用）。100%手摘み。low sugar、less calories。「フレッシュなリンゴの味そのままに」味わえる辛口。	想定 価格 800	2月入荷 限定品
47	特価！ 無農薬栽培	グレネリー	エキストラヴァージン・ オリーブオイル	NV	ステレノシ/シモンズバーゲ	フラントイオ、 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）。 ケース販売のみ5：1特価。	3,300	賞味期 限：4月