

# 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。

**2025年はピノタージュ誕生100周年。今年は親品種のピノノワール&サンソー、ケープブレンドなども一緒にアピールしていきます。**

	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	ブルースジャックの主要品種	ブルースジャック	ソーヴィニオンブラン	23	ウェスタンケープ	ソーヴィニオンブラン	白辛口SC	6	メインの畑はブリードクリーフ。一部に冷涼地区「エリム」の高級なソーヴィニオンブランを混ぜることで、酸味を出しながらエレガントな味わいにバランス良く仕上げている。	2,000	
2	過去に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（シュールリー）。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	
3	しっかりボディ	アタラクシア	ソーヴィニオンブラン	24	ケープサウスコースト	ソーヴィニオンブラン	白辛口	6	ステンレスタンクで発酵し、熟成。生き活きとした豊かな酸、太く厚みのあるボディ、凝縮した果実味とミネラルの要素を強く感じる。熟成にも耐えうる。	3,500	
4	ボルドー系白	ゾルフリート	シモネイ	22	ステレンボッシュ・バングク	セメイ、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	新商品	ブルースジャック	シークレット・サファリシュナンブラン	23	ウェスタンケープ	シュナンブラン	白辛口SC	6	フレッシュで果実味が前面に出たワインで、後味はすっきりとしている。これらのトロピカルな風味は、生き活きとした柑橘系のニュアンスと調和し、魅惑的で爽快な複雑性を表現している。	1,500	
6	子供の教育支援ワイン	ドルニエ	ココアヒルシュナンブラン	23	ウェスタンケープ	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へ寄付している。ステンレスタンク発酵と、フレンチオークで発酵したブドウをブレンド。フレッシュで綺麗な酸味、南国系果実の風味、しっかりしたボディ。	2,000	
7	軽快複雑	ラスカリオン	33 1/3RPM	23	ウェスタンケープ	シナンブラン、グルナッシュブラン、ヴィオニエ他	白辛口SC	6	フリーランジュース（一番搾り）のみ使用。ステンレスタンクで発酵、そのまま澱が入ったまま（シュールリー製法）熟成。フレッシュで豊かな酸、柔らかなボディ、なめらかで心地良いバランス。	2,000	
8	複雑系	キアモント	テラッセ	22	ステレンボッシュ	シュナンブラン、SB、シャルドネ、ヴィオニエ	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、ヴィオニエ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	アンフォア熟成	キャサリンマーシャル	シュナンブラン・アンフォア	22	ウェスタンケープ	シュナンブラン	白辛口	6	アンフォアの垂で自然発酵。発酵後は、メインはアンフォア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	Organic ビオディナミ	ロングリッジ	エミリー	NV	ステレンボッシュ/ハルターバーガ	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。春夏向き。	2,500	

	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	Memo
11	ミネラリー	ボッシュクルーフ	シャルドネ	24	ステレンボシ /ホカトライ	シャルドネ	白辛口 SC	6	ステンレスタンクで発酵&フレンチオークの古樽で発酵。そのまま10ヶ月熟成。生き活きとした綺麗な酸、ミネラリーで、ややしっかりした骨格。フレッシュかつほんのりクリーミーな風味。	2,700	
12	2025年 新商品	ブルースジャック	リザーブ・シャルドネ	24	ウエスタン ケープ	シャルドネ	白辛口 SC	6	洋ナシ、黄桃、アブrikottなどの風味。柔らかな酸とふくよかでフルーティな果実味。ほんのりとオーク樽やクリーミーな風味も感じる。	2,700	7月頃入 荷予定
13	環境再生型 農業	ハーテンバーグ	シャルドネ	22	ステレンボシ	シャルドネ	白辛口	6	フレンチオークで発酵、10ヶ月熟成。新樽15%使用。柑橘系の明るく爽やかな酸と果実味、ミネラル。ステレンボシらしいシャルドネ。	3,200	
14	2025年 新商品	ロングリッジ	コンクリート&クレイ シャルドネ	23	ステレンボシ /ハルダ バーグ	シャルドネ	白辛口 SC	6	Organic&ビオダイナミ。ステンレスタンクとアンフォラだけを使用しオーク樽を使用なし。フレッシュな酸、洋ナシやグレープフルーツの風味。グリーンで透明感とミネラル。	5,000	7月頃入 荷予定。要 予約
15	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	
16	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	
17	2025年 新商品 スポット	ジュリアンズカール	ソフィー・リースリング	23	フランス アルザス	リースリング	白辛口	6	【オーガニック】全房で圧搾。自然発酵後、数か月熟成。爽やかな酸、豊かなミネラル、滑らかな辛口でクラシックなアルザス・リースリング。日本を代表する航空会社のファーストクラス・ラウンジ採用。	4,000	限定品
18	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	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	
19	子供の教育 支援ワイン	ドルニエ	ココアヒル・ロゼ	23	ステレンボシ	カベルネソーヴィ ニオン	ロゼ辛口 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へ寄付している。ステンレスタンクで発酵後、そのまま4か月熟成。フレッシュで生き活きた酸と豊かな香り。ドライな味わい&ジューシー。	2,000	
20	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	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	
21	2025年 新商品	ゾルフリート	ロゼ	24	ステレンボシ /バンフック	カベルネフラン	ロゼ辛口 SC	6	ゾルフリートの主役品種のカベルネフラン100%を使用。赤系果実の豊かな風味、フレッシュで繊細、エレガントなスタイル。前菜からメインまで料理に合わせたい辛口ロゼ。	3,500	7月頃入 荷予定。要 予約
22	極甘口	キアモント	フルフォンティン	NV	ステレンボシ	ソーヴィニヨンブラン 、ルサヌ	白極 甘口	6	収穫の2-3週間前にベンチでブドウの茎を曲げることによって、水分がブドウに行きにくくなり、自然に乾燥、干しブドウようになっていく。自然発酵。そのまま18ヶ月熟成。	4,800	

	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
23	オーガニック フェアトレード	ステラー オーガニクス	スパークリング	NV	ウェスタン ケープ	シュナンブラン	白泡 辛口	6	【オーガニック】フレッシュで爽やか、優しい酸味と柔らかい泡が心地良く飲みやすいスパークリング。オーガニックで、フェアトレードで、リーズナブルで、フルーティで、スイスイ飲める	2,500	
24	2025年 新商品	ブルースジャック	ソーヴィニヨンブラン スパークリング	NV	ウェスタン ケープ	ソーヴィニヨン ブラン	白泡 辛口	6	ソーヴィニヨンブランを得意とするブルースジャックの新作スパークリング。炭酸ガス注入方式。爽やか、スッキリな泡。	2,800	7月頃入荷予定
25	2025年 新商品	ゾルフリート	ブランドブラン	23	ステレンボッシュ /パノック	シャルドネ	白泡 辛口	6	隣の畑からシャルドネを購入。瓶内2次発酵12か月。自社ウエディング用に娘のリシェルが製造したが好評で一般にリリースを開始。綺麗な酸と細やかな泡。	4,200	7月頃入荷予定。要予約
26	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	ウェスタン 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	
27	熟成	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
28	樽無しピノ	オートカプリエール	ピノノワール アンウッド	23	ウェスタン ケープ	ピノノワール	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	
29	新VT	ポールクルーパー	ヴィレッジ・ピノノワール	23	エルギン	ピノノワール	赤 ミディアム SC	6	若木のブドウを中心に使用。発酵後はステンレスタンクとフレンチオークで熟成。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。リーズナブルで優秀なピノノワール。	2,800	
30	プラッタ-5星、 ピノノワールオブ ザイヤー	ジュリアン スカール	マウンテンヴァインヤーズ ピノノワール	23	ウォーカーベイ	ピノノワール	赤 ミディアム	6	一部全房発酵、フレンチオーク樽で熟成（新樽25%）。色は明るく透明感があり、フレッシュで柔らかな酸、繊細で細やかな渋み、なめらかでしなやか。チャーマングでピュアな味わい。	3,300	
31	軽快 少し冷やして	ラスカリオン	45RPM	22	ウェスタン ケープ	ゲルカッシュワール、サンソー、ムール ヴェイデル他	赤 ミディアム SC	6	ステンレスタンクで発酵、熟成、ブレンド。フレッシュで心地良い酸、優しくなめらかなボディ。細やかな渋みはワインに溶け込んでいる。軽快に飲める気持ちの良いワイン。	2,000	
32	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	ステレンボッシュ /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、ピノノワールのような透明感ある綺麗なワイン。	3,000	
33	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 ミディアム	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マングなワイン。	4,500	
34	ささやくワイン	アタラクシア	セレニティ	20	ケープ コースト	ピノノワール/サン ソー/ピノタージュ	赤 ミディアム	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、なめらかでチャーマ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
35	飲み頃	ブラハム	ピノタージュ	18	パール	ピノタージュ	赤フルボ <sup>®</sup> ディ	6	元ステレンボシュ女性市長、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	
36	2025年 新商品	ブルースジャック	リザーブ ピノタージュ	22	ウエスタン ケープ	ピノタージュ	赤フルボ <sup>®</sup> ディ	6	ブラックチェリー、プラム、ダークチョコレート、スパイスなどの香り。心地良い酸と豊かな果実味、ほんのりとオークの風味。フルーツ感を前に出し、重すぎない造り。	2,700	7月頃入 荷予定。要 予約
37	新商品	ブルースジャック	シークレット・サファリ シラーズ	22	ウエスタン ケープ	シラーズ	赤ミディ SC		黒系果実、黒コショウなどスパイスの香り。柔らかくなめらかな酸、ボディは中庸、細やかで優しい渋み、スワートランドらしいフルーティでも乾いたドライな味わい。	1,500	
38	濃い果実	リーベック	シラーズ	21	スワートランド <sup>®</sup>	シラーズ	赤フルボ <sup>®</sup> ディ SC		フレンチオーク（新樽、2年目樽、3年目樽）で12ヶ月熟成。フレッシュで柔らかな酸、濃厚な果実味、比較的しっかりしたボディを備え、なめらかでスムーズ。	1,600	
39	子供の教育 支援ワイン	ドルニエ	ココアヒル・ルビーレッド	21	ウエスタン ケープ	メルロ、シラーズ、 カベルネS、 プ <sup>®</sup> チV他	赤ミディ <sup>®</sup> アム	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へ寄付している。凝縮した果実味で、柔らかく滑らかな味わい。	2,200	
40	ドルニエ社のお すすめ品種	ドルニエ	メルロ	20	ステレンボ <sup>®</sup> シュ1	メルロ	赤フルボ <sup>®</sup> ディ	6	フレンチオークで18カ月熟成（新樽40%）。柔らかな酸、しっかりとしたタンニンとボディ。凝縮した果実味とシルキーで滑らかな口あたり。	2,700	
41	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 <sup>®</sup> 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。柔らかな酸、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	
42	新VT	マン	リザーブ カベルネソーヴィニオン	23	ステレンボ <sup>®</sup> シュ1	カベルネソーヴィ ニオン	赤フルボ <sup>®</sup> ディ	6	柔らかな酸としっかりした渋み。濃厚でジューシーな味わい。しっかり引き締まったボディと長い余韻。クラシックかつスタイリッシュなワイン。	2,400	
43	オーガニック ビ <sup>®</sup> ボディ <sup>®</sup> イミ	ロングリッジ	カベルネソーヴィニオン	21	ステレンボ <sup>®</sup> シュ1/ ヘルダーバー グ	カベルネソーヴィ ニオン	赤フルボ <sup>®</sup> ディ	6	自然発酵。フレッシュで豊かな酸、優しく心地良い渋み。酸と果実味のバランスが良く、ドライでなめらかな味わい。繊細でシルキーなタッチ、エレガントで和食にもおすすめ。	3,500	
44	2025年 新商品	ブーケンハーツ クルーフ	ヘルダーバーグ リザーブ	22	ステレンボ <sup>®</sup> シュ1/ ヘルダーバー グ	カベルネS,サ ラー、シラーズ <sup>®</sup>	赤フルボ <sup>®</sup> ディ	6	肥沃な土壌、海風の当たる冷涼サイトとしてマーク・ケントがカベルネソーヴィニオンのベスト・サイトとして2011年に購入。ジューシー&リッチ、ソフトな渋み。	4,300	7月頃入 荷予定。要 予約
45	新VT	グレネリー	レディメイ	18	ステレンボ <sup>®</sup> シュ1/ シモンズバー グ	カベルネS、メル ロ、カベルネF、プ <sup>®</sup> チV	赤フルボ <sup>®</sup> ディ	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	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	ステレンボ <sup>®</sup> シュ1：シモンズ バーグ	フランチオ、 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）。 <b>ケース販売のみ5：1特価。</b>	3,300	賞味期 限：4月 4/4