ハーテンバーグ/Hartenberg「無農薬栽培＆環境再生型農業」

■生産者紹介：

ステレンボシュ・ボタラリー小地区。1692年設立の南アフリカを代表する老舗＆プレミアムワインの生産者。ティムアトキンMW南アフリカワイン格付2025年2級生産者。**無農薬栽培＆環境再生型農業（＝生物多様性共存型農業）を推進**。健全な生態系を維持することにより、このハーテンバーグ社だけでも80種以上の鳥類が生息している。「結局のところ、土壌が重要なのだ。健全な土壌は、健全な植物、健全な環境、そしてとても美味しいワインを生み出す」。南アフリカワイン業界では最も早く「単一畑」のシラーズを発表し、テロワールの違いを世に知らしめた。**ワインでは特にシラーズが有名**。その他の赤ワインも高く評価されている。最近では白のシャルドネ、リースリングも注目されている。**ワインのイメージは「ソフト、リッチ、エレガント、クラシック」。単一品種のワインでも単純な味わいに収まらず、「ブレンドしてるのかな？」と思わせるような秀逸なバランスのワインに仕上げている。**また、貧困地区の教育支援をしているPEBBLES（ペブルス）を積極的に支援している。

■環境再生型農業：

・複数のカバークロップ（被覆植物）を栽培し、毎年交換することで、土壌微生物の多様性を高める。家畜の飼料として、より目的に特化した多種類のカバークロップを使用する。
・ハーテンバーグでは2000年代初頭から殺虫剤を使用せず、土着の昆虫を利用して害虫を防除している。齧歯類（げっぱるい：主にネズミなど、かじる動物）の個体数は、敷地内で繁殖している9組のメンフクロウとワシミミズクによってコントロールされている。
・牛を飼うことにより、牛の蹄による踏圧効果、唾液、糞尿、すべてが土壌の健全性を向上させる。
・ハーテンバーグのレストランから出る生ゴミ、庭のゴミ、毎年収穫されるブドウの皮や茎はすべて、スウェーデンのジョラシステムを使って堆肥化される。堆肥はマルチとして施され、土壌の健康を育む。
・これらの取組により、土壌微生物相を回復させ、必須栄養素の自然な移動と循環を促進し、病害虫に強く、光合成が容易で、より健康的な作物へと導く。

■ペブルス（PEBBLES）プロジェクト：南アフリカ西ケープ州を中心に貧困地区の子供向けの教育支援をしているNGO（非営利団体）。2004年設立。0～16歳程度の子供達を支援している。教育、健康、栄養、コミュニティ支援、安全保護の5つを基本施策としている。【背景】南アフリカは、アパルトヘイト（人種隔離政策）時代（20世紀後半）、ワイン業界では、労働者への賃金をワインで支払う現物支給が行われていました。ワイン産地の西ケープ州は、この習慣によってアルコール中毒患者が増え、男性は仕事が出来なくなったり、家庭内暴力や家庭崩壊につながり、女性は妊娠してもアルコール摂取が止められず、胎児性アルコール・スペクトラム障害（FASD。学習障害、発達遅延などの発達障害）の子供達が沢山生まれました。ペブルスは、そのような子供達にも教育支援（託児所/学童保育）をしていこうと始まりました。現在では、健常の子供達も対象としています。**ハーテンバーグのワインを購入して頂くと、1本あたり約70～150円（商品の価格による）をペブルス・プロジェクトに寄付されます。**

ミヤルスト/Meerlust「伝統・名門・クラシック・土壌・メルロの役割」

■**生産者紹介：**
ミヤルストは1756年創立の歴史のあるワイナリーで、以来8代にわたりマイバーグ家によって受け継がれ、250年以上の間、世界レベルの高品質ワインを造り続けています。ワイナリーは、1693年にこの美しい場所と立地の良さと将来性を確信し、農場が創られました。そしてこの美しい土地を"海の喜び"を意味する「ミヤルスト」と名付け、マナーハウスをフォールス湾から5kmしか離れていない花岡岩が露出した丘の近くに建設しました。海から近い場所にあるぶどう畑は、夏の暑い時期でも海からのフレッシュな風が流れてきますし、海岸から寄せる夕方の適度な湿気を受け理想的なぶどうの収穫を得ることができます。現在、110haの畑にカベルネ・ソーヴニョン、カベルネ・フラン、メルロ、ピノ・ノワール、シャルドネの高級品種を栽培し、ミヤルストのワインが造られているのです。

■土壌/テロワール：この農園は、非常に特異で適した土壌に恵まれています。下層土は主に粘土質で、古代の沖積堆積物から生じ、表土と混ざり合う層は、徐々に風化した花崗岩の砂利で構成されています。海に近いため、ケープ半島の暑い夏でも南東の風の冷却効果をブドウ畑は享受でき、ブドウはゆっくりと成熟し、品種特有の豊かな香りが生まれます。この地域は露が非常に多く、冬の年間降水量は約550mmです。さらに、成熟期にはこの沿岸地帯に発生する霧からも水分が供給されます。年間を通して気温は穏やかです。ミヤルストの土壌の適性の秘密は、粘土と花崗岩の組成の多様性にあります。●カベルネ・ソーヴィニヨンは、風化した花崗岩の砂利からなる表土で栽培されています。表土は深さ約600mmで、石英と長石が豊富で、下層はローム質の粘土質です。●メルローの畑は、粘土質が最も豊富な土壌で、綿密に植え付けられます。根が土壌の奥深くまで伸び、スポンジ状の粘土が冬の降雨で蓄えた水分をブドウの成熟期を通して利用できるようにするためです。メルローの畑には鉄分を豊富に含むラテライトが大量に堆積しており、ワインの果実味とミネラル感を引き立てています。●カベルネ・フランの畑は、水はけが非常に良く、石の多いビラフォンテス土壌に位置し、粘土質が約20%含まれており、この品種に最適です。●プティ・ヴェルドは、フェノールが十分に成熟するように、北向きのオークリーフ3土壌で栽培されています。●シャルドネのブドウ畑は主に 2 つの場所に植えられています。「コンパニースドリフト」 - この温暖な北向きの斜面の土壌は、主に風化した花崗岩で構成されています。この花崗岩質の丘の頂上から生まれるワインは、主に粗い砂利質と、長期間均一な熟成を促す十分な土壌深度により、表情豊かで力強いストラクチャーを誇ります。区画は畑の最も高い場所に位置し、涼しい夜間と午後に区画を吹き抜ける卓越した海風の恩恵を受けています。「採石場」 - 灰色砂礫と頁岩が交互に重なる岩だらけの地形は、ブドウ栽培にとって特別な土壌を提供します。冷涼で風の吹き抜ける麓の斜面に浅根を張ったブドウが、柑橘系の果実味が際立つ、余韻の長さ、繊細さ、そして緻密さを兼ね備えたワインを生み出します。

■ルビコン：フラッグシップの"ルビコン"は、ボルドーのシャトー・ラフィット・ロートシルトで経験を積んだオーナーが、「ボルドーブレンド」のワインを造り始めたのが始まりです。試行錯誤を繰り返し、ついに1984年に"ルビコン1980"をリリースすると、たちまちその品質ゆえに話題となり、ミヤルストの名声を更に高めることとなったのです。"ルビコン"はヴィンテージによってブレンド比率は変わりますが、カベルネ・ソーヴィニョン、メルロ、カベルネ・フラン、プチヴェルドルドのブレンドで造られます。
2006年、ルビコンは、ワイン・エンスージアスト誌の年間トップ100ワインで27位に選出。
毎年ロンドンで開催される国際ワイン＆スピリッツ コンペティションで「最優秀ブレンド赤ワイン」部門の名誉あるシャトー ピション ロングヴィル コンテス ド ラ ランド トロフィー（世界一）を受賞。

㈱マスダ南アフリカワイン試飲会リスト（2025年10/10）

southafricawine.jp

SNS：「南アフリカワインの魅力」

＃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	柑橘系	ハーテンバーグ Hartenberg	シャルドネ Chardonnay	23	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	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、ステレンボシュの全ての要素が一つにまとまったステレンボシュらしいシャルドネ。	3,200	
2	ゴージャス	ハーテンバーグ Hartenberg	エレノア・シャルドネ Eleanor Chardonnay	23	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	シャルドネ	白辛口	6	228 L のフレンチオークで13ヶ月熟成。豊かな酸と果実味、ボディ。リッチでほんのりクリーミー。ハーテンバーグのフラグシップ・シャルドネでゴージャスでエレガント。	5,300	
3	ドライ	ハーテンバーグ Hartenberg	リースリング・ﾄﾞﾗｲ Risling Dry	23	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	リースリング	白辛口	6	夜明けの涼しい時間に収穫。フレッシュで爽やか、優しい酸、レモン、ライム、ミネラル、ワックスなど複雑な風味が広がる。味わいは、ジューシーでゴージャス、なめらかでドライなテイスト。	2,900	間もなく24VTに移行
4	グッドバリュー	ハーテンバーグ Hartenberg	カベルネ・シラーズ Cabernet Sauvignon Shiraz	21	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	ｶﾍﾞﾙﾈS、ｼﾗｰｽﾞ、ﾏﾙﾍﾞｯｸ、ﾌﾟﾁﾍﾞﾙﾄﾞ	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。	2,650	
5	過去に 世界一	ハーテンバーグ Hartenberg	メルロ Merlot	21	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	メルロ	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。★2005VT：IWSCでメルロ世界一。	3,900	
6	バックVT	ハーテンバーグ Hartenberg	メルロ Merlot	15	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	メルロ	赤フル	6	ヴィンテージから10年を経て熟成、飲み頃に入っている。細やかな渋みはワインに溶け込み、滑らかでエレガント、フィニッシュの余韻は長く、素晴らしい状態。	6,800	限定品
7	過去に 世界一	ハーテンバーグ Hartenberg	カベルネソーヴィニョン Cabernet Sauvignon	20	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	ｶﾍﾞﾙﾈｿｰｳﾞｨﾆｮﾝ	赤フル	6	フレンチオーク15ヶ月熟成。心地良い酸と果実味、なめらかでシルキー。★2010VT：デカンターの15ポンド以下のボルドー品種部門で世界一。	4,400	
8	スタンダード	ハーテンバーグ Hartenberg	シラーズ Shiraz	20	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	シラーズ	赤フル	6	フレンチオークで21ヶ月熟成。シルキーなタッチで、心地良い渋みとスパイスの風味。★サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ。	3,300	
9	ｸﾗｼｯｸ ｽﾀｲﾙ	ハーテンバーグ Hartenberg	グラベルヒル・シラー Gravel Hill Syrah	19	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾎﾞﾀﾗﾘｰ	シラーズ	赤フル	6	フラグシップ・シラー。植樹は1970年代。フレンチオークで18ヶ月熟成。細やかで洗練された上品な渋み、タイトでしっかりとしたボディ、凝縮した果実、余韻は長くエレガントでリッチ。	15,700	

10	NEW	ミヤルスト Meerlust	シャルドネ Chardonnay	23	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	柑橘系＆トロピカルな風味、豊かなミネラル、しっかりした骨格と厚みのあるボディ、リッチで滑らか、フレッシュな酸と調和し、バランス良く仕上がっている。	6,000	
11	NEW	ミヤルスト Meerlust	エステート・レッド Estate Red	21	ステレンボシュ	ｶﾍﾞﾙﾈF、ﾒﾙﾛ、ｶﾍﾞﾙﾈS、ﾌﾟﾁV	赤フル	6	オーク樽で8ヶ月熟成後ブレンド。更に8ヶ月間オーク樽で熟成させてから瓶詰め。まだ若く力強い印象で、しっかりとした構造を持ちながらも、フレッシュな赤系果実が豊かに広がり、タンニンは柔らかい。	4,200	
12	NEW	ミヤルスト Meerlust	ルビコン Rubicon	22	ステレンボシュ	ｶﾍﾞﾙﾈS、ﾒﾙﾛ、ｶﾍﾞﾙﾈF、ﾌﾟﾁV	赤フル	6	8ヶ月間樽熟成後にブレンド、更に10ヶ月間樽で熟成後瓶詰め。新鮮な黒系果実の風味、丸みのあるタンニンとオーク、そして爽やかな酸味が特徴。メルロが特に秀逸で全体のバランスを良くしている。	8,000	
13	参考出品	ミヤルスト Meerlust	ルビコン Rubicon 1500ml	17	ステレンボシュ	ｶﾍﾞﾙﾈS、ﾒﾙﾛ、ｶﾍﾞﾙﾈF、ﾌﾟﾁV	赤フル	6	醸造は上記2022VTと同じ。長期熟成（ヴィンテージ＋15－30年）可能なおすすめヴィンテージ。★プラッター５星。	16,500	要予約。26年春頃入荷
14	NEW	ブルースジャック	ソーヴィニヨンブラン・ブリュット	24	ウェスタンケープ	ｿｰｳﾞｨﾆｮﾝﾌﾞﾗﾝ	泡白 辛口	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。炭酸ガス注入方式。ブルースジャック得意のソーヴィニョンブランを使用した辛口スパークリング。フレッシュで心地良い酸、シャープで軽快、明るく華やか。	2,800	
15	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	23	ウェスタンケープ	ｼｬﾙﾄﾞﾈ、ﾋﾟﾉﾉﾜｰﾙ	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）のみ使用。瓶内2次発酵、熟成18ヵ月。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。南アフリカで最も売れているスパークリング。	3,100	
16	60か月熟成	オート カブリエール	ブランドブラン	19	フランシュック	シャルドネ	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	
17	シャンパーニュ好きな方に	クローヌ	ロゼ・キュベ・ブリュット	23	ウェスタンケープ	ｼｬﾙﾄﾞﾈ、ﾋﾟﾉﾉﾜｰﾙ	泡ﾛｾﾞ 辛口	6	ナチュラルな淡いサーモンピンク色。細かで持続的な泡。フレッシュ＆爽やかな赤りんごやベリー系の豊かな香り。繊細で華やか、ややクリーミーでエレガントなスパークリング。	4,200	
18	新VT	ハッシャー	ノーティカス ソーヴィニョンブラン	24	ﾍﾒﾙｱﾝｱｰﾄﾞ	ｿｰｳﾞｨﾆｮﾝﾌﾞﾗﾝ	白辛口	6	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・タンクで熟成。フレッシュな酸、ミネラル、塩味、クリーミーさも感じられ、複雑性もある。年中使える、メイン料理向き。	3,600	
19	NEW	レインボーズエンド	シュナンブラン	24	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾊﾞﾝﾌｯｸ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	フリーランジュースのみ使用。ステンレスタンクで発酵、熟成。フレッシュでピュア、やや濃厚なトロピカルフルーツ風味の果実感。	2,700	
20	和食、アジア料理などにおすすめ	デイビッド＆ナディア	シュナンブラン	23	ｽﾜｰﾄﾗﾝﾄﾞ	シュナンブラン	白辛口	6	ブドウの樹齢は35-49年の古木。収穫後は、全房プレスし自然発酵。300Ｌの古いフレンチオークで熟成。ミネラル、ボディの厚み、乾燥地区スワートランドらしい乾いた味。旨味系。	6,000	
21	和食、アジア料理などにおすすめ	デイビッド＆ナディア	アリスタルゴス	23	ｽﾜｰﾄﾗﾝﾄﾞ	ｼｭﾅﾝﾌﾞﾗﾝ、ｾﾐﾖﾝ、ｳﾞｨｵﾆｴ、ﾙｰｻﾝﾇ他	白辛口	6	ほとんどは古いブッシュヴァイン。古い300㍑のフレンチバレルで熟成。ミネラル、ボディの厚み、セミヨン由来のふくよかさ、多品種によるブレンドの複雑味が魅力。旨味系。	6,000	

22	NEW	ブルースジャック	リザーブ・シャルドネ	24	ﾌﾞﾘｰﾄﾞｸﾙｰﾌ	シャルドネ	白辛口SC	6	フレッシュ＆フルーティ、程良い骨格とふくよかなボリューム感。一部フレンチオークで発酵、熟成させた部分が、ワインに深みと骨格、複雑さを与えている。	2,700	
23	↑品質向上中	ブーケンハーツクルーフ	カップマリティムシャルドネ	22	ｱｯﾊﾟｰﾍﾒﾙｱﾝｱｰﾄﾞ	シャルドネ	白辛口	6	全房でプレス、50%はフレンチオークの新樽で、残りは1200Lの小型のフードルで自然発酵。14ヶ月熟成。フレッシュで柔らかな酸、やや太く厚みのある骨格とボディ、ふくよかさを持ち、ミネラルを感じる。	8,600	
24	NEW	レインボーズエンド	ロゼ	24	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾊﾞﾝﾌｯｸ	ｶﾍﾞﾙﾈF、ｶﾍﾞﾙﾈS、ﾒﾙﾛ他	ロゼ辛口SC	6	フリーランジュース使用。鮮やかな色合い。 軽やかでフルーティー。フィニッシュは爽やかで、活き活きとした酸味が気持ちいい。	2,300	
25	ﾋﾞｶﾞﾃﾞｨﾅﾐ	ロングリッジ	キュベ・リカ・ピノノワール	23	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾍﾙﾀﾞｰﾊﾞｰｸﾞ	ピノノワール	赤ミディアム	6	自然発酵、フレンチオークで11ヶ月熟成。優しく柔らかな酸とソフトな渋み、果実味は豊かでステレンボシュらしい。	3,900	
26	新VT	モヤミーカー	ピノノワール	23	エルギン	ピノノワール	赤フル	6	土壌は粘土が豊富な古い頁岩。南向きの冷涼斜面。蜜植栽培。自然発酵。300Lのフレンチオークで熟成（新樽25%使用）。8か月後に良い樽のみをブレンドして樽に戻し3か月熟成。フレッシュ、ピュア、フルーティ。	5,400	
27	↑上昇中	ブーケンハーツクルーフ	カップマリティムピノノワール	22	ｱｯﾊﾟｰﾍﾒﾙｱﾝｱｰﾄﾞ	ピノノワール	赤フル	6	一部全房でプレスし自然発酵。15ヶ月熟成。フレッシュで心地良い酸、ボディはなめらかで中庸。渋みは細やかでしなやか。ピュアで豊かなブドウの風味を楽しめる。	8,600	
28	和食、アジア料理などにおすすめ	デイビッド＆ナディア	エルピディオス	22	ｽﾜｰﾄﾗﾝﾄﾞ	ｼﾗｰ、ｶﾘﾆｬﾝ、ｻﾝｿｰ、ｸﾞﾙﾅｯｼｭ他	赤フル	6	自然発酵、500Ｌの古いフレンチオークで20ヶ月熟成。美しく豊かな酸味、キメ細やかで洗練された渋み。豊かなミネラルとピノノワールの様な透明感のある綺麗なワイン。	6,000	
29	ﾋﾞｶﾞﾃﾞｨﾅﾐｹｰﾌﾟﾌﾞﾚﾝﾄﾞ	ロングリッジ	スキャベンガ	22	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ﾍﾙﾀﾞｰﾊﾞｰｸﾞ	ﾋﾟﾉﾉﾜｰﾙ、ｻﾝｿｰ、ﾋﾟﾉﾀｰｼﾞｭ	赤ﾐﾃﾞｨｱﾑ	6	スキャベンガは、南アフリカではギャングの意味。ラベルのエドワード（元ギャングのリーダー）が貧困地区の生活向上や子供達の健全な成長の為に活動している寄付応援ワイン。	4,600	
30	新VTﾋﾞｶﾞﾃﾞｨﾅﾐ	ロングリッジ	ピノタージュ	22	ステレンボシュ	ピノタージュ	赤ﾐﾃﾞｨｱﾑ	6	自然発酵。フレンチオークで16ヶ月熟成（新樽と中古樽）。程よく豊かな酸、柔らかくジューシーで渋みの少ないピノノワールに寄せたスタイル。	3,700	
31	NEW	ブルースジャック	リザーブ・ピノタージュ	23	ﾌﾞﾘｰﾄﾞｸﾙｰﾌ	ピノタージュ	赤フルSC	6	柔らかくなめらかな酸、フルーティで豊かな果実味。心地良い渋みに程良くしっかりしたボディ。なめらかな口あたりで果実由来の優しい甘味も感じる。程良いスパイスの風味もあり。	2,700	
32	なめらかフルーティ	ドルニエ	ピノタージュ	23	ｽﾜｰﾄﾗﾝﾄﾞ	ピノタージュ	赤フル	6	スワートランド産のブッシュヴァインを使用してから品質もUP。フレンチオークで16カ月熟成（新樽10%）。充実した味わいの中に美しいフレッシュさがあり、柔らかいタンニンが滑らかな口あたりが心地良い。	2,900	
33	ピュアフルーティ	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	全房プレス後自然発酵。11ヶ月熟成。口あたりは滑らかで美しいピュアな果実のジュースが印象的。フレッシュな果実味とスパイス、ミネラルがバランス良く融合し綺麗にまとまっている。	7,800	生産地違いの

34	ピュア ドライ	ダーマシーン	スワートランド シラー	22	ｽﾜｰﾄﾗﾝﾄﾞ	シラー	赤フル	6	全体の75%のブドウを全房プレスで自然発酵。コンクリート発酵タンクと1000Lのオーク・フードルを2本使用して11ヵ月熟成。繊細でエレガント、凝縮したピュアな果実味とミネラル感。	7,800	比較
35	NEW	レインボーズ エンド	ミスティカルコーナー	23	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ ﾊﾞﾝﾌｯｸ	ｶﾍﾞﾙﾈS,ﾒﾙﾛ、ﾏﾙﾍﾞｯｸ他	赤フル	6	古樽で熟成。味わいはジューシーで、しっかりとしたきめ細やかなタンニンが感じられ、まろやかでバランスの取れた味わい。	2,300	
36	NEW	レインボーズ エンド	メルロ	22	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ ﾊﾞﾝﾌｯｸ	メルロ	赤フル	6	フレンチオークで12カ月熟成（新樽33.3% ）。 果実味は豊かでベルベットのように滑らか。骨格のしっかりしたワインで、丸みのあるタンニン。この地区の秀逸なメルロの1本。	3,900	
37	NEW	レインボーズ エンド	カベルネソーヴィニョン	23	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ ﾊﾞﾝﾌｯｸ	ｶﾍﾞﾙﾈｿｰｳﾞｨﾆｮﾝ	赤フル	6	高地冷涼地区の為、3月末から4月1週目の遅い収穫。発酵後、フレンチオークで12か月熟成。熟したダークフルーツの風味、フレッシュな酸、細やかでしっかりした渋みとボディ。	3,900	
38	NEW	レインボーズ エンド	カベルネフラン リミティッド・リリース	23	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ ﾊﾞﾝﾌｯｸ	カベルネフラン	赤フル	6	生産量は250～350ケースと極めて少量。 フレンチオークで12カ月熟成（新樽50%）。 豊かで滑らかな口当たりと複雑さ。この地区が秀逸なカベルネフランの産地を証明する1本。	5,500	
39	新VT	ブーケンハーツ クルーフ	チョコレートブロック	23	ｽﾜｰﾄﾗﾝﾄﾞ	ｼﾗｰ/ｸﾞﾙﾅｯｼｭﾉﾜｰﾙ/ｻﾝｿｰ他	赤フル	6	スワートランド産になってから年々良くなっている。熟成期間は13から16ヵ月。柔らかな酸、ジューシーでなめらか、渋みは細やかで洗練されている。様々な品種が複雑に見事に調和。	5,400	
40	過去ﾃｨﾑｱﾄｷﾝ氏100点	カノンコップ	ポールサウアー	20	ｽﾃﾚﾝﾎﾞｼｭ/ｼﾓﾝｽﾞﾊﾞｰｸﾞ	ｶﾍﾞﾙﾈｿｰｳﾞｨﾆｮﾝ、ｶﾍﾞﾙﾈﾌﾗﾝ、ﾒﾙﾛ	赤フル	6	平均樹齢は30年以上。発酵後、フレンチオークで熟成24ヵ月。新樽100%。豊かな酸、ピュアで濃厚な果実味、リッチでなめらか。洗練された細やかで緻密な美しい渋みと引き締まったボディ。	10,500	
41	爽やか シードル	ポールクルーバー	クルーバー＆ジャック 340ml 4本パック x 6個 アルコール4.5%	NV	エルギン	ｸﾞﾗﾆｰｽﾐｽ他	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。	800	