



ケープワイン (南アフリカ) 専門輸入、(株) G S A ジャパン

当社ホームページ <http://www.capewinejapan.com>

お問合せメール先 info-gsa@capewine.jp

お問合わせ先: 株式会社 G S A ジャパン、担当: 貝塚英元、電話 090-3598-9805



自社ホームページ

Facebook

ワイン概要動画 (英語)

Instagram

ケープ ワインショップ

直販サイト: 「ケープワインショップ」 又は QR コードで検索。お取引は別途メールまたは電話にてお問い合わせください。



Baleia Wines バレイア ワインズ

★日本初上陸の産地、ケープタウンから東に300km離れたリバースデル地区のワイナリー



Jan-Hendrik & Lindi Joubert



Gunter Schultz



ワイナリー動画

ケープサウスコースト地方、W. O. ロウワー・ダイベンホクス・リバー (Lower Duivenhoks River) 地域に畑があり、W. O. リバースデルに醸造設備を構えるこの地区、唯一のワイナリー。BALEIA (バレイア) とは、ポルトガル語で「クジラ」という意味。オランダ人が入植したのがケープタウンで、ポルトガル人が入植したのが、リバースデルに近いモッセル湾でした。このため、この地域をはじめ、北部のクレイン・カルー地方には、ポルトガルに影響を受けたワイン造りが伝わりました。

オーナーである Jan-Hendrik Jr. と Lindi Joubert はまだ若い 30 代で、ぶどう畑の広がる土壌が理想的な粘土質、花崗岩、そして、特に石灰質に恵まれているということがわかり、父親の代から続いた牧場を葡萄畑に開拓しました。テラコッタ・アンフォラ、フレンチオーク樽、大型のフーダー樽を慎重に使用し、熟成期間は「ヴィンテージの強さ」によって決め、より伝統的なアプローチをとっています。2009 年にピノノワールと、3 年目の 225L 樽を植樹、2010 年からシャルドネとソーヴィニヨンブランを植樹しワイン造りをスタートし、2011 年にワイナリー初のワインをリリースすることができました。

現在、Gunter Schultz がワインメーカーとして、バレイアを支えています。

BL	フラッグシップ レンジ Flagship Range ケープ・ユーロスタイルの品種の特長を味わいたい
BL-CHA-20 ¥4,000	2020 バレイア シャルドネ シャルドネのスタイルが心地良く楽しめるスタイル シャルドネ 100%。WO: ロウワー・ダイベンホクス・リバー。ケープサウスコースト地方、ロウワー・ダイベンホクス・リバー地域のヘルマーケリヘッド村にある畑。樹齢 9~10 年、3.18 ヘクタール、クローン #95、台木 R99 と R110。石灰質土壌。標高 100m。7 本ワイヤーのトレリス式。3333 本/h a。ブルゴーニュ産酵母使用。14~20°C の発酵で 2500 L のフーダーと 2、3 年目の 225L 樽を使用。225L のフレンチオーク (新樽比率 10%) で MLF させ、その後 14 カ月樽熟。alc: 12.95 ph: 3.53 rs: 2.4 ta: 5.6
BL-ROS-21 ¥3,000	2021 バレイア デボラ ロゼ 心地良い果実味が広がるスタイル シラー 80%、ピノノワール 15%、ソーヴィニヨンブラン 5%。WO: ロウワー・ダイベンホクス・リバー。ケープサウスコースト地方、ロウワー・ダイベンホクス・リバー地域のヘルマーケリヘッド村にある畑。2010 年植樹 (シラー)、台木 R99。石灰質土壌。標高 100m。ステンレス発酵。alc: 12.3 ph: 3.53 rs: 2.5 ta: 5.5
BL-PNT-20 ¥5,000	2020 バレイア ピノノワール 心地良い果実味が広がるスタイル ピノノワール 100% (クローン 777/115/113/667)。WO: ロウワー・ダイベンホクス・リバー。ケープサウスコースト地方、ロウワー・ダイベンホクス・リバー地域のヘルマーケリヘッド村にある畑。2009 と 2011 年植樹、2.44 ヘクタール、台木 R99。石灰質土壌。標高 100m。ブルゴーニュ産酵母使用。発酵は開放桶、22-28 度で 28 日間行う。圧搾後は、225L のフレンチオーク (新樽比率 30%) で MLF させ、その後 18 カ月樽熟。alc: 13.44 ph: 3.54 rs: 3.20 ta: 5.7
BL-PNT-6 ¥6,000	2016 バレイア ピノノワール ボーヌと比べてみたいクラシックなスタイル ピノノワール 100% (クローン 777/115/113/667)。WO: ロウワー・ダイベンホクス・リバー。ケープサウスコースト地方、ロウワー・ダイベンホクス・リバー地域のヘルマーケリヘッド村にある畑。2009 年植樹、2.44 ヘクタール、台木 R99。石灰質土壌。標高 100m。ブルゴーニュ産酵母使用。発酵は開放桶、22-28 度で 28 日間行う。圧搾後は、225L のフレンチオーク (新樽比率 30%) で MLF させ、その後 18 カ月樽熟。生産量: 4015 本。alc: 13.57 ph: 2.44 rs: 1.80 ta: 5.2
BL-TMP-7 ¥3,500	2017 バレイア テンプラニーリョ なめし皮の香りとおだやかな酸味、ミネラル感 テンプラニーリョ 100%。WO: ロウワー・ダイベンホクス・リバー。ケープサウスコースト地方、ロウワー・ダイベンホクス・リバー地域のヘルマーケリヘッド村にある畑。樹齢 11 年、1.2 ヘクタール、4 種類のクローン、台木 R110。石灰質土壌。標高 100m。7 本ワイヤーのトレリス式。3333 本/h a。リオハ産酵母使用。発酵は開放桶、22-28 度で 3 週間行う。圧搾後は、225L のフレンチオーク (新樽比率 40%) で MLF させ、その後 16 カ月樽熟。生産量: 6286 本。alc: 13.5 ph: 3.67 rs: 2.3 ta: 5.5

De Krans デ・クラン

★日本で初めて紹介される、ケープタウンから東に350km離れた、カリッツドープ地区のワイナリー。



BOETS NEL & STROEBEL NEL



ワイナリー動画

NEL (ネル) ファミリーがこのカリッツドープ地区に入植した1890年より農場を営んできました。現在、NEL兄弟が醸造と栽培を守り抜いています。1936年にぶどう栽培を始め、1964年にワインセラーを築き、56年以上もワイン造りを行ってきたカリッツドープの「パイオニア」が「デ・クラン」で、クレインカール地方、W. O. カリッツドープ地区を代表するワイナリーです。カリッツドープとは、「バッファローの谷」という意味。

ケープ・ヴィンテージ・ワイン^{*1}の生産者としても、南アフリカで評価を欲しいままにしている生産者。(※1:ケープ・ヴィンテージ・ワイン (Cape Vintage Wine: ポート・スタイルの酒精強化ワイン)。2007年にEUとの呼称合意でポート・ワインと名乗られなくなり、南アフリカ産ポートスタイルの酒精強化ワインを「ケープ・ヴィンテージ・ワイン」と総称するようになりました。

このエリアは、日本のワインの教科書では、日常ワインの生産地区で、あたかも高品質のワインには乏しいとも取られているが実際は異なる。ケープタウンにオランダ人が入植する一方、この地区は、ポルトガル人が入植したため、ポルトガルのワイン文化が伝わりました。ティンタ・パロカ種やティンタ・アマネーラ種などのポルトガル系品種の栽培地として栄えるだけでなく、国際品種の栽培にも成功している地域です。デ・クランとは、「崖(がけ)」の意味で、ワイナリーが壮大な崖の下に建てられていることに由来。1973年にポルトガルの品種、ティンタ・パロカが最初にクレイン・カール地方カリッツドープ地区で植樹された。現在では、ケープ・ヴィンテージ・ワインの中心地として知られており、これらの品種がその道をリードしています。

樹齢30年にもなる各ポルトガル系品種は、バフェルスレイ (Buffelsvlei は、カリッツドープ地区で1757年に最初に農場として開拓された場所) のことで、現在のデクランの一部となっている)の砂質と粘土質に植えられています。ブドウの木は棚仕立て、マイクロイリゲーションを行っています。

DK グレープ・キャラクター・シリーズ 品種の特長と個性を楽しむ	
DK-SBC-9 ¥2,500	2019 ガーデンルート・ソーヴィニヨンブラン 爽快な香りとやさしい果実感で品種の個性が主張 ソーヴィニヨンブラン100%。WO:クレイン・カール地方、オウテニクア (Outeniqua) 地区。標高600mオウテニクア山の頂上近くの畑。2019年3月中旬に収穫。その後、除梗・破碎後は、24時間密閉タンクに置き。圧搾後は、約1カ月低温発酵させ、その後6カ月シュール・リーして瓶詰。alc: 13.67 ph: 3.62 rs: 1.87 ta: 6.16
DK-MSP-9 ¥2,500	2019 プレミアム・マスカット・ペルレ 華やかな香りとわずかな甘味を泡がささえる マスカット・フロンティニオン50%、マスカット・アレクサンドリア50%。WO:クレイン・カール地方、カリッツドープ地区。肥沃なガムカ川河岸の砂質ローム土壌で栽培された葡萄。1月上旬から中旬にかけ、糖度が上がりすぎないタイミングで収穫することで果実の風味を残した。早朝に収穫された葡萄は、すぐに除梗・破碎され、すぐに果汁と果皮に分けられる。果汁は重力方式でタンクに移され一晩置き、清澄された果汁は翌日発酵タンクへ移され発酵を促し、14度で完全発酵させる。その後、ムスカデルのジュースで甘さを調整し、瓶詰前にペルレとなるように炭酸ガスを注入する。 alc: 8.50 ph: 3.15 rs:47.01 ta: 6.33
DK ポルトガル品種シリーズ ツイスト・オブ・フェイト Twist of Fate (運命の捻じれ・意外な展開・運命のいたずら)	
DK-TWI-8 ¥3,500	2018 ツウィスト・オブ・フェイト 抜栓後の時間を取って「しなやかさ・エレガンス」を楽しみたい ティンタ・パロカ50%、ティンタ・アマネーラ50%。南アフリカで1973年に初めて植樹されたティンタ・パロカと、2004年に初めて植樹されたティンタ・アマネーラで作られたワイン。商品名は、ツイスト・オブ・フェイト Twist of Fate(運命の捻じれ・意外な展開)という意味。現ワイナリーの先代が、シラーを植えたつもりが、後日、DNA検査でティンタ・パロカとわかり、また、同様に、ティンタ・ロリスと思っただけで植えたつもりが、後日、ティンタ・アマネーラということがわかり、どちらもシラーとティンタ・ロリスのワインとして評判が良かったものの、実際には違っていた。後日、「運命の意外な展開(運命のいたずら)として、ブレンドしてみたら、さらに出来栄が良くなった」というエピソードをもつワイン。 WO:クレイン・カール地方、カリッツドープ地区。収穫は2月上旬に行われ、その時の糖度は23.5%。除梗・破碎後は、開放桶に移され急冷し、そのまま自然発酵させる。発酵が始まるとすぐにフリーランジュースのみ抜き取り、別のタンクに移して、低温発酵を15~18度で行う。MLFの後、300Lの古樽で12カ月間熟成。 alc: 13.00 ph: 3.26 rs:3.40 ta: 5.90
DK ケープ・ヴィンテージ・シリーズ 南アフリカでは、ポートワインスタイルを「ケープ・ヴィンテージ・ワイン」と称します。	
DK-TNY-N ¥4,000	NV ケープ トウニー・リミテッド・リリース トゥーリガナショナル、ティンタ・ロリス、ティンタ・パロカ、ティンタ・アマネーラ。WO:クレイン・カール地方、カリッツドープ地区。糖度26度で手摘収穫。除梗破碎後は、ラガール・開放桶で2日間、低温で自然発酵させる。糖度12度で、ブランデーで酒精強化を行い、225Lの古樽(樽香とトウニーの色を抽出しやすいため使用)で熟成させる。このワインは、5年~15年熟成させたワインをブレンドしたものだ。なお、複数年度のブレンドを行うため、毎年限定リリースとなる。 Alc18.67 ph: 3.40 rs:100.91 ta: 5.24 Extract: 124.3 g/l
DK-VTR-7 ¥5,500	2017 ケープ ヴィンテージ・リザーブ トゥーリガナショナル87%、ティンタ・パロカ13%。WO:クレイン・カール地方、カリッツドープ地区。優良年のみ作る。自社畑内で最良の区画かつ敵のブドウのみ、糖度26度で手摘収穫。除梗破碎後は、ラガール・開放桶で冷却し、品種ごとに小型のタンクで発酵させ、ラガール・開放桶で2日間、低温で自然発酵させる。その後、48時間は数時間おきにパンチ・ダウンを行う。糖度12度で、ブランデーで酒精強化を行い、バスケット・プレスで圧搾する。その後、毎年9月に4000Lの大樽(大樽のほうが果実香を失わずにすむため)で20カ月熟成させる。Alc19.31 ph: 3.88 rs:98.00 ta: 5.29 Extract: 123.8 g/l

DK-RBY-N ¥3,000	NV プレミアム・ケープ・ルビー トゥーリガショナル、ティンタ・ロリス、ティンタ・パロカ、ソウゾン。WO：クレイン・カルー地方、カリッツドープ地区。糖度 26 度で手摘収穫、除梗破砕後は急冷し、ラガール・開放桶で 2 日間、低温で自然発酵させる。糖度 12 度で、ブランデーで酒精強化を行い、300L の古樽（ルビーの色を失わないですむため）で熟成させる。複数年度のワインを瓶詰前にブレンドする。alc: 18.94 ph: 3.62 rs:96.2 ta: 5.4 Extract: 120. g/l
DK-RBY-N ¥2,250	NV ケープ・ピンク (375ml) 2008 年 2 月初旬に南アフリカで初のケープ・ピンクとして、オーナーのブーツと栽培責任者のストローベルが作ったワイン。2008 年イギリスのマークス&スペンサーがポルトガルのドウロ渓谷にあるクロフト社製のクロフト・ピンクと呼ばれる新しいポートを発売しました。当時、彼らはこの南アで誕生した赤ちゃんにどんな名前を付けようか悩んでいたところ、クロフト・ピンクのことを知り、「デ・クランズ・ケープ・ピンク」という名前に決めました。 トゥーリガショナル、ティンタ・ロリス、ティンタ・パロカ。WO：クレイン・カルー地方、カリッツドープ地区。糖度 26 度で手摘み収穫、除梗破砕後は、醸しは短時間にとどめ、5 日間の低温発酵後、糖度 12 度でブランデーにて酒精強化を行う。プレスワインは使用しない。alc: 16.66 ph: 3.33 rs:71.6 ta: 5.14 Extract: 86.5 g/l
DK-ESP-N ¥2,250	NV ザ・エスプレッソ (375ml) トゥーリガショナル、ティンタ・ロリス、ティンタ・パロカ、ティンタ・アマレーラ、ソウサン。WO：クレイン・カルー地方、カリッツドープ地区。糖度 26 度で手摘収穫、除梗破砕後は急冷し、ラガール・開放桶で 2 日間、低温で自然発酵させる。その後、糖度 12 度になったところで、ブランデーで酒精強化を行い、300L の古樽で熟成させる。複数年度のワインを瓶詰前にステンレスタンク内でブレンドする際に、強く焦がしたオーク材を用いて、ローストしたコーヒーやモカフレーバーの個性を付ける。alc: 19.32 ph: 4.04 rs:96.1 ta: 5.36 Extract: 125.4 g/l

Cape Vintage Wine (ケープ・ヴィンテージ・ワイン)

- Cape Ruby : 50%以上酒精強化されていて、最低 6 カ月～最長 3 年間の熟成が必要。
- Cape Vintage Reserve : Cape Ruby のうち最低 1 年以上の熟成が必要で、生産者が最良と自負する品質かつ色調が濃く、骨格がしていること。ワイン法では 15%までブレンドが許されるが、デ克蘭では 100%同一ヴィンテージのものだけで造る。
- Cape Towny : 最低 80%以上樽熟したワインで、トウニー色を呈し、ナッツを思わせる香りがあること。

Hill & Dale Wine ヒル&デール ワイン



ヒル&デールの物語は、2001年に最初の Hill & Dale ワインが造られた 2003 年にまで遡ります。醸造チームの情熱と最高級のスチレンボッシュ産ブドウの調達により、「微妙なバランスをもつ、モダンで気取らない、それでいてクラシックで本格的なワインをお届けできている」とオーナーのガイ・ウェバーは語ります。彼は、南アフリカのピノタージュの巨匠の一人として知られ、ABSA トップ 10 ワインを 7 つも世に送り出しています。

1965 年にデ・アーで生まれたガイは、ブルームフォンテーンでのグレイ・カレッジで学びました。ここで、農業に興味を持つようになりました。両親がプレトリアに引っ越し、彼はプレトリアの男子校を 1983 年に卒業しました。その後、エルゼンブルグ農業大学を 1988 年に卒業し、スチレンボッシュのギルバイでワイン業界に入り、その後 6 年間クロ・マルヴェルヌとデヴォン・ヒル・ワイナリーでワイン造りのスキルを磨き、1998 年にスチレンズイヒトに入社しました。彼は、ケープ・ワイン・アンド・スピリッツ・エデュケーション・トラストからワイン鑑定家の証明書を取得し、様々なワインテイasting・クラブ、パネル委員会のメンバーとして活躍しています。

素晴らしいブドウを育て、ワインを造り、楽しむことが私たちの本質であり、私達の 8 種類のワインは、夏に友人と楽しむブライから家族との日曜日のランチまで、あらゆる機会に理想的なスタイルのワインに違いありません。

スチレンボッシュ地区は、コンスタンシアに次いで南アフリカで 2 番目に古い地区で、南アフリカのワイン生産量の約 14%を占めています。この地域はヘルダーバーグ、シモンズバーグ、スチレンボッシュ山に囲まれ、近くのリールスベイからのマイクロ気候の影響を受けています。リールスベイは気候を和らげ、夏の栽培期の平均気温を 20°C前後に保ち、また、リールスベイ土壌は、山に近い丘陵地の風化した花崗岩質土壌から、川に近い谷間の砂質、沖積ロームまでさまざまです。スチレンボッシュ地区のワインは、多様なテロワールに囲まれ、その特徴から最高品質のワインの生産地として知られています。

HD コンセプトは品種のわかりやすさと親しみやすさ	
HD-RSP-NV ¥2,500	NV ヒル&デール ブリュット・ロゼ 生き生きとした味わいとシンプルな楽しさ コロンパール 95%、メルロー 5%。WO：スチレンボッシュ。フルーティーでフローラル、切りたてのイチゴ、赤リンゴ、ローズウォーターを思わせる。フレッシュで生き生きとした味わい、シンプルな楽しさ。輝きと泡立ちは生き生きとしていて、果実の甘みとキリッとした酸味が完璧なバランスを保っている。後味のドライさは、「ドライ」が好きだから、「ドライ」であるべきではなく、「ドライ」を選んだ人たちが魅了することがテーマとして醸造した。alc: 11.64 ph: 3.40 rs: 9.40 ta: 5.60
HD-CHA-20 ¥2,500	2020 ヒル&デール シャルドネ 各味わいの要素はベストバランス シャルドネ 100%。WO：スチレンボッシュ。レモンの皮やハチミツのフレーバーが魅力的。クリーミーでハツラツとした膨らみが口中で繰り返される。中盤に重みがあり、ジュシーで長い余韻がある。熟成のポテンシャルあり。今すぐ飲めるが、あと 1~2 年寝かせることで複雑さと個性が増す。糖度 22 度で収穫。16°C で 16~19 日間発酵。 alc: 13.10 ph: 3.58 rs: 2.50 ta: 5.70

Lanzerac Wine Estate ランゼラック・ワイン・エステート

★ 南アフリカで、ピノタージュワインの初めてのブランドがランゼラック (1959年)



Wynand Lategan と Danie Malherbe



ワイナリー動画

1692年まで遡る歴史を持つランゼラック・ワイン・エステートの母屋は歴史的建造物として管理されており、ステレンボッシュのシンボルでもあります。貴婦人とも称されるランゼラックは、古き良き時代の魅力を語るケープの豊かな遺産の代名詞となっています。ステレンボッシュの郊外にある牧歌的なヨンカーシュフックバレーに位置するランゼラックは、ドラマチックな山並み、延々と続く青々としたブドウ畑、オークの巨木が植えられた何ヘクタールもの庭園に囲まれるワイナリーとして、ワインファンを惹きつけます。

ランゼラックは、ステレンボッシュの町ができてからわずか13年後の1692年に設立され、この地域で3番目に古いワイナリーです。最初の所有者はアイザック・シュライバー (Isaac Schrijver) で、彼が最初にブドウを植え、ワイナリーの名前を「Schoongezicht」(「素晴らしい眺め」の意味)と名付けました。1800年代初頭に最初のセラーが建設され、象徴的なマナーハウス (母屋) が完成し、現在では、西ケープ州の遺産に登録されています。

このワイナリーに最も影響力のあった所有者の一人であるエリザベス・カタリーナ・キティ・イングリッシュが1920年にシューンゲジヒト「Schoongezicht」(素晴らしい眺めの意味)を購入したことで、このワイナリーは大きく変化しました。彼女は、第一次世界大戦勃発時にフランス第5軍を指揮した英雄として名高いチャールズ・ランザック将軍にちなんでランゼラックと名付けました。イングリッシュ夫人は1929年に亡くなり、1934年に、イングリッシュ夫人のためにマナーハウスを拡張した建築家、ジェイコブス・トライベルホーン (Jacobus Tribelhorn) が次のオーナーとなり、傑出した品質のワインを世に出したいというイングリッシュ夫人の遺志を引き継ぎました。

現在は、英国人がオーナーとなっており、2005年からワインメーカーとして活躍するヴィナン・レイトガンと2008年から栽培責任者を務めるダニー・マラーブが、ランゼラックのワインを支えています。

LZ ランゼラック・プレミアム・レンジ Lanzerac Premium Range 伝統を守り抜いてきた、ケープ・ユーロ (Cape - Euro) スタイル。	
LZ-CHA-21 ¥3,000	2021 ランゼラック シャルドネ ふくらみのある樽香とつるつるした果実味の凝縮感 シャルドネ100%。WO:ステレンボッシュ、ヨンカーシュフックバレー地区。5.5ha 7カ所の100%自社畑。海拔166m~375m。水はけのよい、赤土と砂質。樹齢は6~26年。台木:Richter 99, Mgt 101/14。畑ごとに6種類のクローンが栽培されている。収量は8.86t/ha、糖度22.4~24°で、手作業で収穫。選果後、除梗・破碎されたぶどうは、圧搾前に15°Cで空冷。畑の区画ごとに異なる酵母を使用して発酵。48時間シュール・リーをへて、オリ引きを行う。清澄後70%をブルゴーニュ産樽(300L)に移し、12~14°Cで2日間樽発酵させる。残り30%はステンレス発酵。毎週パトナージュしながら7カ月間樽熟させる、フレンチオーク新樽比率40%、他2~4年樽。alc: 13.67 ph: 3.54 rs: 33.3 ta: 5.6
LZ-ROS-21 ¥2,600	2021 ランゼラック ロゼ ピノタージュ 華やかな香りと心地よい果実味の広がり ピノタージュ100%。WO:ステレンボッシュ、ヨンカーシュフックバレー地区。2015年に植樹した3haの自社畑「L4」区画。樹齢6年、収穫量19.20t/ha。21~22°Ballingで収穫し、除梗・破碎する前に手選別。色の抽出は約13~14°Cで2~3時間かけ醸しを行い、その後48時間清澄させ、シュール・リーを行う。発酵は約14°Cで約10日間。alc: 12.94 ph: 3.42 rs: 4.90 ta: 5.6
LZ-PTG-19 ¥3,700	2019 ランゼラック ピノタージュ 熟したベリーやブルーンの香りとロいっばいに広がる果実感 ピノタージュ100%。WO:ステレンボッシュ。標高400m~420m、主に深紅色の分解花崗岩土壌。ヨンカーシュフックバレー地区の自社畑、樹齢22年(D10区画)、6年(D7区画)、10年(D8区画)、4年(J12区画)で、面積は7.62ヘクタール。収量は5.2t/ha。ペルノーシステム、マイクロイリゲーション。植樹幅1.2m 畝幅2.74m間隔。また、Bottelary (ボテラレー地区)のAmperbo (アンペルボ)からのぶどうは、ブッシュヴァイン(株仕立て)。完熟果のみ手摘み。除梗・破碎後、初期段階の発酵ではピノタージュの色素を抽出にとどめ、糖度1~3度で軽くプレスし、フリーランジュースとプレスジュースに分け、3~4日間かけてステンレスタンクで発酵。4時間ごとにポンプオーバー。MLFは全てフレンチオークで行い、澱引き後、SO2を添加。3ヶ月毎に澱引きを行い、15カ月樽熟。alc: 14.40 ph: 3.48 rs: 2.3 ta: 5.78
LZ ランゼラック・ヘリテージ・レンジ Lanzerac Heritage Range ランゼラックのフラッグシップ	
LZ-MRS-19 ¥6,000	2019 ランゼラック ミセス・イングリッシュ シャルドネ 洗練された樽香としなやかな凝縮感 シャルドネ100%。WO:ステレンボッシュ、ヨンカーシュフックバレー地区。標高375m、0.78haの単一自社畑。樹齢は22年、収穫量7.35トン/ha。糖度22.5~23°で収穫、除梗せず破碎。ステンレスタンクで12~14°C、48時間清澄させ、その後フレンチオークに移して樽発酵。樽ごとに異なる酵母を使用、3分の1のみ天然酵母にて発酵。48時間シュール・リーさせ、オリ引きを行う。毎週パトナージュし、樽熟期間は11カ月、フレンチオーク、新樽50%、2年樽50%。alc:13.73 ph:3.35 rs:2.02 ta:5.62
LZ-PPG-17 ¥12,000	2017 ランゼラック パイオニア ピノタージュ 強すぎないボリューム感と余韻の長さ ★ラベル表示のPionier (パイオニア)はアフリカーンス語で、英語のPioneer (パイオニア)の意味。ピノタージュ100%。WO:ステレンボッシュ、ヨンカーシュフックバレー地区。樹齢21年、1.99haの単一畑。収穫量5.52t/ha 標高。400m 収穫、剪定、キャノピー管理は全て手作業。除梗後手選別され、開放型の本製発酵槽で自然発酵、発酵期間は約7日間。その後、小さなバスケットプレス機で圧搾する。MLFは、225リットルのフレンチオークの新樽、2年樽、3年樽で行う。その後、澱引きし21ヶ月間の樽熟成。その期間中、タンニンを柔らかくするためにさらに2回の澱引きをする。alc: 13.84 ph: 3.42 rs: 3.1 ta: 6.03

Morgenster Wine Estate モーゲンスター・ワイン・エステート

★シュバルブランの醸造長、ピエール・ルトンとコラボ、イタリア系オーナーがイタリア品種にも挑戦。



ワイナリー動画

ステレンボッシュ南部、Helderberg ヘルダー・バーグ（「berg」とはアフリカーンス語で山の意味）とホットtentott・ホーランド山との間を流れるローレンスリバー・ヴァレーの南東に位置する畑（北西斜面を中心に素晴らしいテロワールを有する）の個性を忠実に表現したワールド・クラスのボルドー・ブレンドと、イタリア系品種にも挑戦している数少ないケープワインの生産者であり、先駆者でもあります。

ワイナリーは、大西洋からわずかに数キロのステレンボッシュ地区の南部にあり、ケープ・ドクターと呼ばれる地域風が吹くため、昼夜の寒暖差が生まれ、ブドウの栽培には最適な地域で（昼が 32℃ならば、深夜から明け方は 15~16℃と気温は半分となる。またそれ以下になることもしばしば）、そんなローレンスリバー・ヴァレーのテロワールに魅了され、約 300 年の歴史を誇るこのエステートを購入し、ワイン醸造に情熱を注いできたのが、亡き当主のジュリオ・ベルトランドでした。（Giulio Bertrand は 2018 年に他界。現在は、ジュリオの娘である Federica と Alessandra が彼の情熱を引き継いでいる）。

フランス人宣教師であったジャック・マランの手に渡り 1711 年 5 月 28 日、彼は、この土地を「モーゲンスター（金星：明けの明星）」と名づけ、1993 年にイタリア移民で紡績商として成功を収めたジュリオ・ベルトランド（Giulio Bertrand）が所有すると、ワールドクラスのボルドーブレンドを目指すために、ぶどう畑として開墾することで生まれ変わりました。ジュリオは、長期熟成を意識したボルドースタイルのワイン造りに挑戦、最初にリリースしたヴィンテージは 1998 年でした。2001 年には、シャトー・シュバルブランの醸造長、ピエール・ルトン（モーゲンスターの社外取締役）をコンサルタントに迎え、南アフリカのシュバルブランと評されるまでの確固たる地位を築きました。

ジュリオのこだわりは「熟成」で、特筆すべきは、セラー内で 5 年~10 年以上熟成させ市場に送り出します。リザーブレンドとローレンスリバー・ヴァレーは 6 カ月毎にテイastingし、出荷するヴィンテージ決めます。毎回ビンテージが異なることから、数量も割当・半年ごとにリリースされ輸入するヴィンテージが前後する理由がここにあります。さらに、イタリア移民ということもあり、イタリア品種の栽培にも挑戦し、4 種類のブドウを栽培し、南アのイタリア系ワインのリリースも始めました。

MS	イタリアバラエタル シリーズ Italian Varietal Series 南アフリカを代表するイタリア系品種の魅力には、後ろ髪惹かれる数々のアイテム。
MS-VER-21 ¥3,000	2021 モーゲンスター ヴェルメンティエーノ 花やかな香りや白桃の香り、ミネラル感はいタリア的 ヴェルメンティエーノ 100%。WO：ウエスタンケープ。サルディニア島から苗木を他の生産者と共同で輸入し、乾燥した岩場で風の強い自社畑の区画（V13b）に 2017 年に植樹。熟成期の夏の気温は穏やかで暑さのピークは見られなかったため、ブドウの風味の保持に特に適した生育期間だった。よりきれいな果実味をワインに与えるために房プレス。発酵はステンレスタンクで行われ、果汁の取り扱いはかなり還元的であった。ワインは瓶詰めの準備が整うまでシュール・リーを行った。 alc: 13.20 ph: 3.35 rs: 2.90 ta: 5.30
MS-NAB-16 ¥5,000	2016 モーゲンスター ナブッコ ネッピオーロ 熟成を確かめられる魅力的なスタイル ネッピオーロ 100%。WO：ステレンボッシュ、ヘルダバーグ地区。モーゲンスターのチームがピエモンテで独自に選定した苗木を 1999 年輸入し、標高 135m の 1.6ha の自社畑（NB5, NB6 を区画 V36 a&b）に植樹したもの。2006 年に上級ブランドの NABUCCO（ナブッコ）として初リリース。2016 年は傑出したヴィンテージ。観測史上最も乾燥したヴィンテージで、早めの収穫として始まりました。12 月と 1 月の記録的な暑さは、2 月と 3 月の低い気温へと変わったことで、後半の品種の成熟期間が長くとれた。18 カ月樽熟、フレンチオークの新樽 5%、3 年目 95%。瓶詰日：2018 年 2 月 6 日 alc: 14.00 ph: 3.50 rs: 2.60 ta: 6.1
MS	ローレンスリバー バレー シリーズ Lourensriver Valley Series モーゲンスター・リザーブのセカンドワイン。
MS-LRV-4 ¥6,000	2014 モーゲンスター ローレンスリバー バレー 果実感のあるボルドースタイル メルロー 39%、カベルネソービニオン 35%、カベルネフラン 16%。プティベルド 10%。WO：ステレンボッシュ、ヘルダバーグ地区。2014 年は、醸造責任者のヘンリーとシュバルブランの醸造長、ピエール・ルトンがブレンドの陣頭指揮を執った。モーゲンスターがいかに長期熟成タイプのボルドーブレンドに耐えうるブドウ栽培と醸造技術があるかをもの語っている。樽熟期間は 18 カ月で、新樽 25%、2 年目 15%。3~5 年目の樽は各 20% 使用。ブレンド後は 45 日間樽で寝かす。瓶詰後は 18 カ月追加熟成を行い、2016 年 2 月 11 日瓶詰。alc: 14.5 ph: 3.55 rs: 3.2 ta: 5.7
MS-LRV-15 ¥5,500	2015 モーゲンスター ローレンスリバー バレー 果実感のあるボルドースタイル メルロー 38%、カベルネソービニオン 34%、カベルネフラン 15%。プティベルド 13%。WO：ステレンボッシュ、ヘルダバーグ地区。2015 年は、乾燥した年で収穫も早く、小粒で、稀にみる良いヴィンテージ。冬の 8 月は温暖で発芽も早く、その後も適度な風の影響を受け理想的な結実へとつながった。2 月の収穫時には夜間の気温も下がり、果皮の色づきと香りも良く、とても理想的な良いヴィンテージとなった。樽熟期間は 18 カ月で、新樽 25%、2 年目 15%。3~5 年目の樽は各 20% 使用。ブレンド後は 45 日間樽で寝かす。瓶詰後は 18 カ月追加熟成 alc: 14.5 ph: 3.67 rs: 2.8 ta: 5.9
MS	モーゲンスター リザーブ Morgenster Reserve モーゲンスターのハイエンド、リザーブワイン。ケープボルドースタイルの実力を塗りかえたアイテム。
MS-MRG-11 ¥10,000	2011 モーゲンスター リザーブ 裏切らないバランスの取れたボルドースタイル メルロー 59%、カベルネソービニオン 21%、プティベルド 20%。WO：ステレンボッシュ、ヘルダバーグ地区。2011 年ヴィンテージは非常に乾燥しており、新年にまったく雨が降らず、ヴェレージン以降もほとんど雨が降りませんでした。2010 年 12 月は過去 50 年間で最も風が強く、ブドウ畑の保水力が低下したことが原因です。そのため、より高いストレスレベルを維持し、極端な場合のみ灌漑を行うなど、葡萄の樹を綿密に観察する必要がありました。16 カ月フレンチオーク熟成。うち 60% が新樽。alc: 14.29 ph: 3.68 rs: 2.226 ta: 5.51

Neethlingshof Estate ニースリングホフ エステート



ワイナリー動画

ニースリングホフ・エステートは、南アフリカで2番目に古く、最も高級なワイン生産地であるステレンボッシュで、長い間、豊かなワイン造りの伝統を守り抜いています。このエステートは、理想的な自然条件、土壌、斜面、標高、気候を持つ非常に恵まれた場所にあり、様々な素晴らしいワインを生産しています。ニースリングホフのワインに使用される全ての葡萄はエステート内で栽培され、全てのワインはエステート内のセラーで醸造、熟成、瓶詰めされ、全ての栽培とワイン醸造の過程において厳格なヴィーガン・ガイドラインに従ったワイン造りを行っています。

ニースリングホフ・エステートの歴史は、1692年まで遡ります。ドイツからの入植者であるウィレム・バレンド・ルッペが、ケープ総督シモン・ファン・デル・ステルから与えられた、フォールス・ベイを見下ろすボテラリーヒルズの土地で農業を開始しました。ルッペは、この農場を「オオカミのダンス」と名付けたのですが、田園を徘徊するジャッカルの群れをオオカミと間違えていたというエピソードがあります。

1802年、当時の所有者チャールズ&マリア・マグダレーナ・マレー夫妻がワインセラーを完成させ、ワインの生産を開始しました。マリアの娘アンナ・マルガレータは1825年にヨハネス・ヘノヒ・ニースリングと結婚し、マリアの末息子ペトリュス・ヨハネス・マレと共に共同所有者となりました。その後、ペトリュスは自分の農場の一部をヨハネス・ヘノヒ・ニースリングに売却し、彼が単独所有者となると、「De Wolwedans (狼の踊り)」という名前は、ニースリングホフに名称変更されました。

1985年、現在のオーナーであるハンス・ヨアヒム・シュライバーがNeethlingshofを購入し、カリフォルニアにあるケンダル・ジャクソンのラクレマのセラーで経験を積んだ、デ・ウェット・ヴィルヒオンを筆頭とするワインメーカーとオーストラリアや、ステレンボッシュのルパート&ロスチャイルドで修業したアシスタントのミカ・エンゲルブレイト、また、良いワインは畑から始まるのではなく、正しい土壌の準備、正しい区画の選択、傾斜の評価、条件に合った正しい品種から始まるをモットーとしたブドウ栽培者責任者、ハネス・ヴァン・ジルらが、ニースリングホフのワインを支えています。

NF コンセプトは洗練された品種のわかりやすさ	
NF-GWZ-20 ¥3,000	2020 ニースリングホフ ゲヴェルトツトラミナー 典型的な品種の香りとドライな味わい ゲヴェルトツトラミナー100%。WO：ステレンボッシュ。アタックに感じるほのかな甘みとスパイシーなフレーバーが口の中に広がります。ライチやキウイの果実味が前面に出ており、洗練された酸味と素晴らしい長い余韻が特徴的なワインです。1988年に植樹。台木：リヒター99、南斜面にある深紅のトゥクルーとオークリーフ土壌で。糖度23.5度で収穫。14度で18日間ステンレス発酵。このワインは「熟成」という羨ましい評判があり、5年まで寝かせると複雑さが増し、熟成したワインの繊細さを好む人にはさらに長く楽しめる。 alc: 13.8 ph: 3.56 rs: 7.30 ta: 5.5
NF-PTG-20 ¥3,300	2020 ニースリングホフ ピノタージュ 果実味の膨らみに引き込まれる味わい ピノタージュ100%。WO：ステレンボッシュ。プラム、トーストしたココナッツ、ダークチョコレートのフレーバーがあり、程よいタンニンのバックボーンを持つフルボディワイン。樹齢21年。台木：リヒター110。海拔125mの深い赤土の南東向きの斜面。4本のワイヤーの垣根仕立てで、ドリップシステムによって灌漑。収穫時の糖度26度。手摘み、収量11トン。発酵はローテーション・タンクで26℃から28℃の温度で7日間かけて発酵。MLF後、フレンチオーク(60%)とアメリカンオーク(40%)で熟成され、そのうち40%は新樽で9ヶ月間熟成。alc: 13.89 ph: 3.71 rs: 3.30 ta: 5.30

ケープワインのスタイル イメージ

ピノタージュのスタイルイメージ



GSAジャパンでは、南アフリカワインを「ケープワイン」としてマーケティングしています。

Niel Joubert Wines ニール・ジュベール・ワインズ

★315年以上続く老舗ワイナリー



ニール・ジュベール・ワインズの本拠地であるクライン・シモンズヴレイは、西ケープ州のワインランド、パールの郊外にあるシモンズバーグ山の斜面に位置しています。大規模なワインとフルーツの農場で、5つの丘と山の自然の湧き水を利用した10のダムを含む壮大な景色が広がっています。

豊かな水と多様な土壌に恵まれ、ブドウの他にリンゴ、ナシ、モモ、プラム、レモン、ブルーベリーなどの栽培もおこなっており、1898年以来、ブドウ栽培者でもあったジュベール家が所有するこの土地で、現在5代目となるファミリーがそれぞれ手作業で運営しています。

1994年に、3代目で、現在のオーナー兼ゼネラル・マネージャーであるダーンの父親に敬意を表して、ワインのシリーズを「ニール・ジュベール・ワイン」と改名しました。

クライン・シモンズヴレイの創始者であるピート・ジュベールは、1898年に果物の生産を主な目的として、この農場を購入しました。その後、次男のダニールが22歳で農場に加わり、1950年には息子のニールが経営を引き継いだ。その後、1950年に息子のニールが経営を引き継いだ。世紀末にはブドウも栽培されていたが、1981年に4代目のダーンが完全に経営を引き継ぐまで、生産量はごくわずかでした。

3種類のワインレンジのうち、数量限定のプレミアムセレクションは、「Christine-Marié」と呼ばれ、他のワインとは異なるパッケージが採用されています。クリスティーン・マリエは、ニール・ジュベールの妻の名前でもありますが、このシリーズは、夫と子供とともに交通事故で亡くなったダーンの妹に敬意を表して名付けられました。



家族経営のワイナリーのニール・ジュベールでは、ダーン (Daan) がチームを率いながら、ブドウ栽培を担当し、ワインメーカーでもあるニール・ジュニアは財務を担当しています。また、姉のマリは販売と流通を担当し、スタッフの子供たちのための託児所や、Pebbles Project による放課後のクラブなど、社会的な問題にも取り組んでいます。ダーンの母親 (クリスティーン・マリエ: Christine-Marié) は、美しい庭付きの農場に住んでおり、庭の手入れに余念がありません。

約260ヘクタールのブドウ畑は、シモンズバーグ山のパール側に位置しています。冬の平均降水量は900mm、気温は冬の7°Cから夏の30°Cまでと、ブドウ栽培に最適な穏やかな気候です。夏には大西洋からの涼しい風が吹き、ブドウの風味を保つのに大きく貢献しています。

NJ クリスティーン・マリエ コレクション CHRISTINE-MARIÉ COLLECTION コンセプトは、プレステージな味わい	
NJ-MCC-15 ¥5,000	2015 クリスティーン・マリエ ブリュット 各味わいの要素はベストバランス シャルドネ100%。WO:パール。デゴルジュマンの前に43ヶ月間瓶熟させたことで、蜂蜜のニュアンスが出ています。シャルドネ100%で、白桃を中心としたストーンフルーツに、ほのかなトロピカルフルーツの香りが加わっています。爽やかな味わいで、最後はすっきりとしたドライな味わいになりますが、果実味はしっかりと感じられます。シャルキュトリーと一緒にアペリティフとして、また、とても風味豊かなのでお祝いのお酒としてもお使いいただけます。グラス1杯では足りないくらいです。alc: 11.7 ph: 3.29 rs: 1.3 ta: 6.3
NJ エステートコレクション The Estate Collection	
NJ-CBC-20 ¥2,500	2020 シュナンブラン 黄桃や洋ナシの香りやさしい酸味、ころがるように広がる果実感 シュナンブラン100%。WO:パール。淡いバターイエローの色調で、白い花、リンゴ、ピーチの香りに加えて、ほのかなミネラルの香りと柑橘系の香りが感じられます。口に含むと、鮮やかだがバランスのとれた酸味とほのかに残る甘みを感じられる。ミディウムボディのこのワインは、ピーチとリンゴの果実味が主体で、かなり味わい深い。alc: 11.9 ph: 3.38 rs: 1.7 ta: 5.8
NJ-PTG-18 ¥2,500	2018 ピノタージュ 飲みやすさを追求した、樽を使わず柔らかな酸味と果実味豊かな味わい ピノタージュ100%。WO:パール。ピノタージュが飲みやすい魅力を発揮できるように、完全に樽を使わない。ダークベリー、コンフィ、ブルーベリー、バニラ、甘いスパイスの香りなど、豊かで凝縮感のあるブーケが特徴的です。柔らかな酸味と滑らかなタンニン、果実味豊かな味わい。ほのかなタフィーを加えた軽やかなスタイルのワインで、しっかりとスタイルのピノタージュが苦手なワイン愛好家に最適。alc: 13.30 ph: 3.52 rs: 1.9 ta: 4.9

Roos Family Vineyards ルース・ファミリー・ヴィンヤーズ

(Mooiplaas Wine Estate モイプラース・ワイン・エステート) ★315年以上続く老舗ワイナリー



Louis と Tielman



ワイナリー動画

モイプラース・ワイン・エステート&プライベート・ネイチャー・リザーブ*1は、ケープタウンから東へ約40km離れた、ステレンボッシュの雄大な山々と肥沃な溪谷に囲まれた場所にあります。ブドウ畑は、ケープタウンを見下ろすステレンボッシュのボテラリー・ヒルズ (Bottelary Hills) にある古代のミネラル豊富な土壌の急斜面にあります。*1 私有地が私有自然公園に指定されている。

モイプラースは歴史ある伝統的なワイナリーで、1704年にまでさかのぼり、当時この畑はHazendalという名でChristoffel Haazewinkeが所有していました。彼は、その一部を1800年代にJan Christoffel Bosmが買い取り、Mooiplaas (美しい畑という意味)と名乗るようになりました。1963年にNicolas Roosが譲り受け、1981年に息子のLouis Roos (ルイス ルース)への世代交代後に、モイプラースとしてワインがリリースされました。

エステートの高低差は約235mあり、最も高い場所(海拔370m)からは、左手にフォールス・ベイ、右手にテーブル・ベイを望むケープ半島のパノラマビューが広がります。モイプラースの最も顕著な特徴の一つは、谷底の牧草地から丘の上の水源に至るまでの起伏に富んだ地形です。このような地形の複雑さが微気候(マイクロクライム)の違いを生み出しています。

栽培責任者のティールマンが栽培に際して、重要な決断を下す際の最初に考慮する要素は、それぞれのテロワールに適した品種と根株の組み合わせです。エステートの土壌の母材であるケープ花崗岩は丘陵地に沿って地層と岩石が露出しドーム状に広がっており、火山岩の風化も良い土壌を生み出しています。エステートの面積は243haで、そのうち約100haがブドウ畑、70haが「モイプラース私有自然保護区」に指定されています。セラーマスターのルイ・ルースは真の純粋主義者で、醸造のこだわりとして、野生酵母、自然発酵、軽い濾過、小樽での熟成など、様々な古典的で伝統的なワイン造りをテーマにしています。ルイは、「プレミアムワインを造るためには、『古典的』なアプローチに従わなければなりません。最高の畑で最高のブドウを造り、醸造過程では、ほかの不要な干渉を最小限に抑えます。そうすることで、区画やヴィンテージの特長がでた、表現力に富んだワインを造ることができる。」と、こう語ります。

MP ザ・クラシック・レンジ The Classic Range コンセプトは、野生酵母、自然発酵、限定ろ過	
MP-CBC-21 ¥3,000	2021 モイプラース シュナンブラン ブッシュヴァイン 各味味の要素はベストバランス シュナンブラン100%。WO:ステレンボッシュ、ボテラリー地区。2haの自社畑 Houmed(ホームッド)は乾燥しておりOakleaf タイプの土壌。ブッシュスタイルで栽培されたシュナンブランのみを使用。台木:リヒター99。先代のNicolas Roosが1972年に植樹したヴィエーユ・ヴィーニュ。海拔280mでボテラリーの西斜面で、午後にフォールス・ベイより海風を受ける。5%貴腐ブドウ、ほかは完熟したブドウを使用。除梗・破碎後、3時間スキンコンタクトさせ、清澄させた後に40%を野生酵母により自然発酵(特定の酵母を加えない)させる。ステンレス発酵、樽熟せず。alc: 13.72 ph: 3.43 rs: 1.82 ta: 5.37
MP-PTG-20 ¥3,300	2020 モイプラース ピノタージュ 各味味の要素はベストバランス ピノタージュ 100%。WO:ステレンボッシュ、ボテラリー地区。畑はボテラリー・ヒルズの東向きの斜面の海拔250mに位置し花崗岩の土壌。ブッシュスタイルで栽培されたピノタージュのみを使用。台木:リヒター99。収穫日:2020年2月1日。手摘みで収穫。収量。7.3トン/ha = 50hl/ha。発酵は密閉式ステンレスタンクで7日間行われ、ボンピングオーバーで混合し、水平バスケットプレスで圧搾した。樽の特徴 250Lの古いフレンチオーク樽で9ヶ月間熟成。瓶詰め:2021年1月21日。alc: 14.15 ph: 3.75 rs: 2.23 ta: 5.20
MP ザ・コレクション・レンジ The Collection Range コンセプトは、シンプルにわかりやすいスタイルをマーケット志向で作上げたワイン	
MP-PCH-21 ¥2,200	2021 ザ・ピーチ 黄桃や洋ナシの香りとやさしい酸味、ころがるように広がる果実感 シュナンブラン76%、ヴィオニエ24%。WO:ウエスタンケープ。どちらの品種も樹齢15年前後で、シュナンブランは契約農家より調達することもある。ヴィオニエは100%自社畑。除梗・破碎後は、ステンレスタンクにて、13~15℃にて低温発酵させる。ヴィオニエのみ短期間古樽で熟成させ、シュナンブランとブレンドする。MLF、シュールリーせず、そのまま瓶詰する。 alc: 13.51 ph: 3.31 rs: 2.3 ta: 6.25
MP-STR-21 ¥2,200	2021 ストライピー ホース 爽やかな印象の香りとやさしい酸味、やさしいミネラル広がる果実感 ソーヴィニオンブラン100% WO:ウエスタンケープ。 alc: 13.10 ph: 3.18 rs: 2.00 ta: 7.61
MP-MUL-20 ¥2,200	2020 ザ・ミュルベリー ベリー系の香りと果実味が転がるように広がる印象が魅力 シラーズ100%。WO:ウエスタンケープ。 ステンレス発酵のみ。樽熟させていないことから、本来のシラーズの果実味が膨らむように味わえます。最初の一口を召し上がった後、栓を締め直し、ボトルを振ってみてください。その後の香りと味わいが一層変化して、このワインの状態を引き立てます alc: 13.31 ph: 3.60 rs: 3.42 ta: 5.07
MP-BEA-20 ¥2,200	2020 ザ・ビーン 強すぎない樽香と、ころがるように広がる果実感を心地よいタンニンが支える ピノタージュ100%。WO:ウエスタンケープ。ステンレスタンクを用い、十分な色調を抽出させ、主発酵の途中で、特別に指示した焦がし具合のフランス直輸入のフレンチオーク材(長さ200cm、幅10cm)をタンクに入れ、完全発酵させる。25-30℃の発酵温度をとることで、タンク内では、自然発生の炭酸ガスにより発酵中の果汁はタンク内での対流(攪拌により)を起こし、フレンチオーク材も揺れ動くことから、速やかに、果汁は目的とした樽香(モカフレーバー)を纏うことができる。6ヶ月フレンチオーク材とともにタンク内熟成を行う。alc: 13.31 ph: 3.60 rs: 3.42 ta: 5.07

MP

ジェイソン・オリバ・レンジ Jason Oliva Range

ニューヨーク在住の画家、ジェイソン・オリバの本物の作品（鑑定書付き）をラベルにしたスペシャルワイン

2011 ムース 酸味、果実味、渋味、すべてが調和。若すぎず・熟成し過ぎず。

カベルネソービニオン 56%、カベルネフラン 33%C、メルロー11%。5本ワイヤーのトレリス（垣根仕立て）、収量：平均 38 hl/ha、6.3 tons/ha。カベルネソーヴィニオン日間醸し、カベルネソービニオンはバスケットプレス、カベルネフランとメルローはニューマチック（空気圧）プレス。同時に仕込みの最良の10樽分をこのワインに使用する。新樽 11%、2年目 11%、3年目 22%、4年目 54%。100%フレンチオーク使用。※ルース・ファミリーの最上級レンジ：日本未輸入のボトルにこのジェイソンラベルを冠したのも



2010年、ジェイソンはニューヨークのトライベッカにある New York Vintners でモイブラスのワインメーカーだった、ダーク・ルースと出会い、親交を深めました。親友としての情が深まるとともに、この出会いをきっかけに、ジェイソンは自分の作品をワインのラベル上でも表現したいと思うようになり、ダークのワインメーカーとしてのスキルがあれば、ムートン・ロートシルトのラベルのように表現できるのではとの夢を抱きました。

不幸なことに、ダークが不慮の交通事故で他界すると、残された家族を支援する、別の形で自分の活動表現ができるのではないかと考えました。以来、売上の一部をダークファミリーに寄付する活動を始めました。

彼のアートワークが描かれたワインのボトルを作るというプロジェクトは、こうしてスタートしました。

『シャトー・ムートン・ロートシルトが私にラベルを作るように依頼してくるのを 1000 年待っても、それは絶対に実現しないでしょう。だから私は、「Gate Keeper (ゲートキーパー) なんてどうでもいい、全部自分でやる!』と思い決断したのです』と語ります。



[Moose] 2011
New Cabernet Sauvignon
The Cabernet Franc Vitis District
Produced and bottled by
Jason Oliva (Wine)
JasonOliva.com
NET WT. OF GRAPE STI: 750g
750 ml alc: 14.2% vol 1300g
WINE OF SOUTH AFRICA
SOUTH AFRICAN WINE OF ORIGIN
SOUTH AFRICAN WINE OF ORIGIN
SOUTH AFRICAN WINE OF ORIGIN
SOUTH AFRICAN WINE OF ORIGIN
SOUTH AFRICAN WINE OF ORIGIN
SOUTH AFRICAN WINE OF ORIGIN

MP-JOV-1
¥13,700

Simonsig Wines シモンシヒ ワインズ

★南アフリカで「3つの基礎」を築いた老舗ワイナリー



ワイナリー動画



マラン家の2代目と3代目

シモンシヒは、「3つの最初の立役者」と呼ばれています。1971年に瓶内二次発酵のスパークリング（当時は、シュナンブラン100%）、1977年にゲヴュルトトラミナー、1978年にシャルドネを南アフリカで最初に造った、いわば、先駆者として名高いワイナリーです。シモンシヒとは、「シモンズ山を眺める」という意味で、1968年にフランツ・マランが Simonsig とラベル表示し、ワインを初リリースしました。

故フランツ・マランは、前述の3品種からワインを初リリースする一方で、当時のフランは、大手ワイン商がワインやスピリッツの小売店の大部分を占めていた既存のシステムの中で、ワインを販売する方法を見つけるのに苦労していました。そこで彼は、率先して、定期的にニューステートを発行し、妻の針仕事部屋で、手作業でワインのラベル貼り手伝う妻の協力をえて、郵送での販売を行いました。彼はまた、当時としては初となるステレンボッシュ・ワイン・ルートの共同設立者としても知られています。息子のヨハンは、「これがケープのワインツーリズムの扉を開き、今日では国全体で最大の観光客を惹きつけるカードの一つとなっている」と語ります。

1979年には、アンナ財団との提携により認定保育所が設立され、労働者の乳幼児を預かることができるようになりました。これにより、多くの母親が働く機会を得ることができ、家計の向上に貢献することができ、子供たちのためにトップスクールに進学できるように、才能と勤勉さを示す子供たちに奨学金の支給もおこなわれました。ここで育ち、テイスティングルームのマネージャーにまで上り詰め現在はシモンシヒのブランドアンバサダーを務めるデンゼル・スワーツがいます。

デンゼル →



今日、フランツの遺志は、息子のフランソワとヨハン、孫のフランソワ・ジャック、クリステル、マイケル、シモンシグ・ワインエステートのマラン2代目と3代目に受け継がれています。シモンシヒ・ワイン・エステートは、南アフリカのワイン産業の歴史、ワイン産地としてのステレンボッシュ、そして、マラン家そのものといっても過言ではないでしょう。

SS

メソッド・カップ・クラシック MCC (Method Cape Classic)

瓶内2次発酵のスパークリングワイン

SS-RYL-17
¥5,500

2017 カープス・フォンケル・キュヴェ・ロワイヤル 安心できるプレステージのバランス

シャルドネ 100%。WO: ステレンボッシュ。ヨハン・マランが 1990 年にシャンパーニュで醸造研修を終え帰国後に、プレステージを作ろうと決め、このキュヴェ・ロワイヤルが誕生した。この Blanc de Blanc は、ぶどうは全て手摘みで、全房を空圧圧搾機にて丁寧に圧搾して、濁りのない綺麗な果汁（キュベ）をとる。2日間清澄させ、全てステンレスタンクで 15~17°C で特別に選ばれた酵母で発酵させる。デゴルジュマンまで、4年~5年瓶熟。

alc: 12.66 ph: 3.43 rs: 3.46 ta: 7.58 kPa: 560

SS-MCC-20 ¥4,000	2020 カープス・フォンケル・ブリュット 緻密な泡立ちとブリュットを感じるはっきりした酸味 シャルドネ 51%、ピノノワール 47%、ピノムニエ 2%。WO：ウエスタンケープ。シモンシッヒは、創業者、フラン・マランによって、1971年にカープス・フォンケル（「輝やく岬」の意味）として、南アフリカで最初にMCC（瓶内二次発酵のスパークリング）を製造した先駆者です。ぶどうは全て手摘みで、全房を空圧搾機にて丁寧に圧搾して、濁りのない綺麗な果汁（キュベ）をとる。2日間清澄させ、ステンレスタンクで15~17℃で特別に選ばれた酵母で発酵させる。複雑さをワインに与えるため、シャルドネの一部は古いフレンチオークで発酵させる。新鮮さを残すためにMLFはさせない。 alc: 12.31 ph: 3.17 rs: 3.55 ta: 7.14 kPa: 520
SS-R0S-19 ¥4,000	2019 カープス・フォンケル・ロゼ 緻密な泡立ちとブリュットを感じるはっきりした酸味 ピノノワール 75%、ピノタージュ 23%、ピノムニエ 2%。WO：ウエスタンケープ。2004年にヨハン・マランによって、南アフリカで最初に、黒ブドウ3品種で、ロゼMCC（瓶内二次発酵のスパークリング）を製造した。ぶどうは全て手摘みで、全房を空圧搾機にて丁寧に圧搾して、濁りのない綺麗な果汁（キュベ）をとる。2日間清澄させ、ステンレスタンクで14~16℃で特別に選ばれた酵母で発酵させる。新鮮さを残すためにMLFはさせない。 alc: 12.31 ph: 3.17 rs: 3.55 ta: 7.14 kPa: 520
SS-NEC-20 ¥4,000	2020 カープス・フォンケル・サテン・ネクター 心地よい甘さを残し、もう一杯誘惑にかられる シャルドネ 64%、ピノノワール 34%、ピノムニエ 2% WO：ウエスタンケープ。サテンネクターとは、光沢のある（サテン）花の蜜、また、神々の飲む酒で、美しさと不死が保てるとされる酒（ネクター）の意味。南アフリカの女性消費者のニーズに応えた泡で、2017年3月がファースト・リリース。2020年6月日本初上陸。ぶどうは全て手摘みで、全房を空圧搾機にて丁寧に圧搾して、濁りのない綺麗な果汁（キュベ）をとる。2日間清澄させ、ステンレスタンクで15~17℃で特別に選ばれた酵母で発酵させる。複雑さをワインに与えるため、シャルドネの一部は古いフレンチオークで発酵させる。新鮮さを残すためにMLFはさせない。alc: 11.68 ph: 3.16 rs: 38.4 ta: 7.75 kPa: 500
SS 品種シリーズ Cultivar Range コンセプトは、伝統的なスタイルの味を魅力たっぷりに表現すること	
SS-CBC-21 ¥2,700	2021 シュナンブラン 教科書どおりの香りと味わい シュナンブラン 100%。WO：ステレンボッシュ。1968年にワイナリーとして始めて創業者のフラン・マランがリリースしたワイン。12月と1月の比較的涼しいコンディションは非常に好ましく、ゆっくりと緩やかに成熟し、良い酸味と低いpHレベルのブドウにより、並外れた風味の凝縮を可能にしました。本当に記憶に残るシュナンブランのヴィンテージ。 alc: 13.70 ph: 3.20 rs: 2.5 ta: 6.70
SS-GWZ-20 ¥3,300	2020 ゲヴェルトトラミナー スペシャルレイトハーベスト ライチの香りと心地よい苦味 ゲヴェルトトラミナー100%。WO：ステレンボッシュ。1973年に南アフリカで初めてゲヴェルトトラミネールを植えワインをリリースした。栽培が難しい品種で、房が小さく、収量が極端に少ないことから、南アフリカに122ヘクタールしかない。完熟した遅積みのブドウを手作業により収穫、除梗破砕後、圧搾まで24時間スキンコンタクトさせる。輝かしくなるまで清澄させ、果実や花を連想させる香を放つ酵母を添加して発酵に移る。13~15度でステンレス発酵させ、糖度28度で発酵を止め、このワインの特長を引き出す。alc: 12.48 ph: 3.33 rs: 27.9 ta: 5.40
SS-CHA-19 ¥2,300	2019 シャルドネ 強すぎない心地よい樽香とおだやかな酸味と果実味の調和 シャルドネ 100%。WO：ステレンボッシュ。1978年に南アフリカで初めてシャルドネでワインを販売した。30年以上の経験から、最高のテロワールと最適なシャルドネのクローンを組み合わせが、クラシックでエレガントなワインを作るための自信となっている。シモンシッヒの深い赤土とステレンボッシュの冷涼な海洋性気候が、シャルドネの高貴さを十分に表現するのに適している。手摘み収穫のうち、香りに好影響を与える適度に熟したブドウのみ使用。除梗破砕後、圧搾まで一晩置き清澄させる。15度でステンレスタンク内で主発酵を促し、フレンチオークに移して20度で発酵を終え、MLFは行わない。定期的にバトナージュを行いながら11か月間樽熟させる。新樽比率32%で、ほかは2年、3年目。alc: 13.41 ph: 3.28 rs: 2.14 ta: 6.5
SS-PTG-09 ¥6,500	2009 ピノタージュ 熟成したエレガントなスタイル。数量割り当て商品 ピノタージュ 100%。WO：ステレンボッシュ。ぶどうは契約栽培農家より調達。除梗・破砕後、低温で2日間醸し、肥前発酵を促す。4日間パンチダウンとポンプオーバーを行い、圧搾しステンレスタンクにて6日間放置。MLFはセメントタンクとステンレスタンクで行う。1970年にシモンシッヒが初めてリリースした赤ワインがピノタージュでした。ピノタージュのラズベリー系の果実味を際立たせることを狙っています。alc: 14.00 ph: 3.69 rs: 2.80 ta: 5.30
SS-TIA-06 ¥8,000	2006 ティアラ 熟成した円熟味あるボルドースタイル。数量割り当て商品 カベルネソーヴィニオン 68%、メルロー32%。WO：ステレンボッシュ。1990年が初ヴィンテージで、シモンシッヒのフラッグシップ。夏の生育期は非常に乾燥し、降雨量は2005年（9月~3月末）より46%少なかった。1月から3月の気温は通常より高く、果粒の大きさはかなり小さいことから、色と果実の強さを得ることができた。メルローは、ソフトなタンニンとパワフルな果実味により、おそらく過去最高の素晴らしいワインとなった。カベルネ・ソーヴィニオンは2006年の傑出した赤ワイン品種であり、ティアラ2006にカベルネ・フランとプティ・ヴェルドが含まれていないのは、このことが理由。18か月間樽熟させる。95%フレンチオーク、5%アメリカンオーク。新樽比率58%で、2年15%、3年27% alc: 14.30 ph: 3.46 rs: 2.20 ta: 5.40

