

株式会社GSAジャパン

# ケープワインカタログ

＜2023.春・夏＞



常識をくつがえす  
南アフリカワイン



## 価格訂正

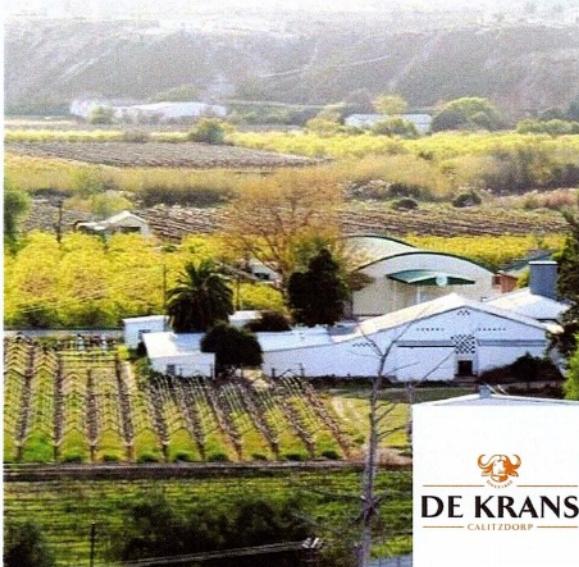
- 2017 ラストテンプテーション・リースリング  
誤) 3,000円 → 正) 3,500円
- 2020 セダクション・ピノノワール  
誤) 3,000円 → 正) 3,500円
- 2017 キュベ・ロワイアル・ブラン・ド・ブラン  
誤) 4,500円 → 正) 5,500円
- 2018 ブラック・マーブル・ヒル  
誤) 6,500円 → 正) 8,500円
- 2018 トゥーリガナショナル  
誤) 3,500円 → 正) 4,000円

# De Krans ▶ デ・クラン

◀ クレイン・カルー地域、カリッツドープ地区 ▶



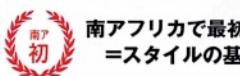
ポルトガル系品種とケープ・ヴィンテージ（ポートスタイル）を得意とするワイナリー。デ・クランとは「崖（がけ）」の意味で、ワイナリーが崖の下に広がっていることが由来。



デ・クランは、1890年からカリッツドープ地区で農場を営み、現在もNEL兄弟によってワインの醸造とぶどうの栽培が行われています。デ・クランはカリッツドープ地区の「パイオニア」として知られ、1964年にはワインセラーを建設して以来、約60年にわたってワインづくりを行っています。また、ケープ・ヴィンテージ・ワイン（ポートスタイル：ワイン法によりポートワインと呼称できない）の生産者としても評価されています。

カリッツドープ地区は、ポルトガル人の入植によってポルトガルのワイン文化が伝わり、ポルトガル系品種の栽培が盛んに行われています。デ・クランのブドウ畠では、30年以上の樹齢を持つポルトガル系品種が栽培されており、特に、代表的な栽培場所は、バフェルスレイ（Buffelsvlei：バッファローの谷は、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。

デ・クランのワイナリーは壮大な崖の下にひろがっており、その名前も「崖」を意味する「デ・クラン」となっています。カリッツドープ地区は、日本のワインの教科書では日常ワインの生産地区とされることもありますが、実際には高品質なワインも生産されています。地域の気候と土壌の条件により、ポルトガル系品種や国際品種の栽培に成功がみられます。



南アフリカで最初のワイン  
＝スタイルの基準となったワイン

## カリッツドープの「パイオニア」



### 2022 マスカット・ペルレ・ レッド



南ア初のペルレ・モスカート。華やかな香りとわずかな甘味の広がりがある赤の微発泡スタイル。冷やして飲みたい。

品種：マスカット・フロンティニヤン、マスカット・アレクサンドリア、ピノタージュ 15%。  
醸造：ムスカデルのジュースで甘さを調整。  
瓶詰前にペルレとなるよう炭酸ガス注入。  
受賞歴：Gold @ Gold wine Awards 2018  
参考上代：2,500円（税別）

ヴィーガンワイン Vegan wines

### 2021 バスケットプレス・ カベルネソービニヨン



プラム、ミュルベリーなどのソフトでエレガントな黒果実を思わせる香り。穏やかな酸味でしなやかなタンニンの広がり。チェリーシガーのニュアンスで仕上がる。

品種：カベルネソービニヨン。  
醸造：トレリス式でマイクロ・イリゲーションを施し栽培。バスケットプレス機で圧搾後MLF。古いフレンチオーク樽とフレンチオーク・ステープで12ヶ月間熟成。  
受賞歴：Gold at Vitis Vinifera 2019  
参考上代：3,000円（税別）

ヴィーガンワイン Vegan wines

### 2021 ツウィスト・オブ・ フェイト



当社バイヤーが現地で「なんてエレガントなんだ！」と、ひと目ぼれしたワイン。抜栓後の時間とともに「しなやかさとエレガンス」を楽しめる。

品種：ティンタ・バロカ50%、ティンタ・アマネーラ50%。

醸造：発酵開始直後、フリーランジュースのみ抜き取り、低温発酵させ、MLF。300Lの古樽で12カ月間熟成。  
受賞歴：Platter - Hidden Gem  
参考上代：3,500円（税別）

ヴィーガンワイン Vegan wines

### NV トゥニー・リミテッド・ リリース



オレンジ色を呈したレンガ色。オレンジの皮、キャラメル、ナッツを思わせる香り。上品な熟成したキャラメル、ローストしたナッツの風味が広がり、果実の凝縮感は濃すぎず心地よい。

品種：トゥーリガナショナル、ティンタ・バロカ、ティンタ・ロリス、ティンタ・アマネーラ。  
醸造：ラガールで2日間、低温で自然発酵。糖度12度で酒精強化、225Lの古樽で熟成。5年～15年熟成をブレンド。

受賞歴：Platter - ★★★★★  
参考上代：4,000円（税別）

### 2019 ケープ・ヴィンテージ



濃い黒紫色。スミレ、バニラ、チョコレートのアロマと、干しブルーン、ココア、スペイスも豊かに感じられる。こなれたタンニンとバランスの取れた酸味が調和し、しっかりしたアルコールと長い余韻でまとまる。

品種：トゥーリガナショナル、ティンタ・ロリス、ティンタ・バロカ、ティンタ・アマネーラ、ソウゾン。  
醸造：酒精強化後、コンクリートタンクで12ヶ月間熟成させ、30年～40年前の300リットルの小樽でさらに10ヶ月間熟成。

受賞歴：Platter - ★★★★★  
参考上代：4,500円（税別）

上記以外に、ケープヴィンテージ（ポートスタイル）として、ルビー（3,000円）、エスプレッソ：ローストした樽風味（2,500円）の在庫あり。

品種：トゥーリガナショナル（1994年南アで最初に植樹）。  
醸造：2月末に糖度24度で収穫。除梗・破碎後、オープソーメンターで急速に冷却する。厳選された酵母で発酵を促す。プレス後MLFさせ濁引きし、4年目と5年目のフレンチオーク樽で12ヶ月間熟成させた。  
受賞歴：Platter 2023 - ★★★★★  
参考上代：3,500円（税別）

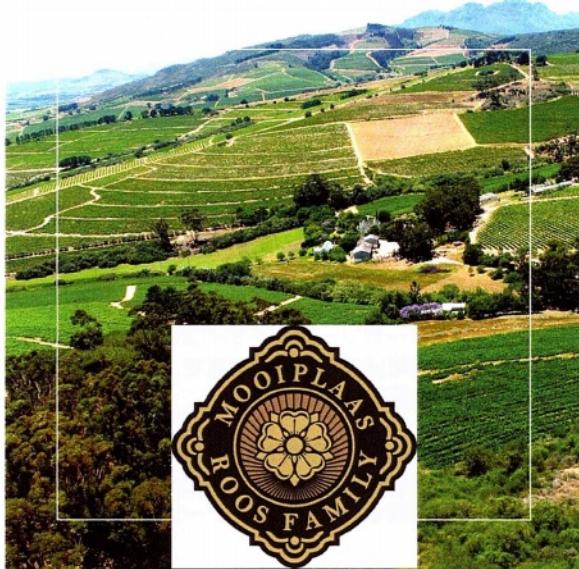
ヴィーガンワイン Vegan wines

# Mooiplaas ▶ モイプラース

＜コースタル・リージョン地域、ステレンボッシュ地区、ボテラレイ ＞



古代のミネラル豊かな土壌を持つボテラレイの丘にあり、絶滅が危惧されるフィンボスの保護の為に私有地が自然保護区に指定されている。Mooiplaasとは「美しい庭」という意味。



モイプラース・ワイン・エステートは、オーナー兄弟のティールマン・ルース（栽培責任者）とルイス・ルース（醸造責任者）によって所有され、古代のミネラル豊かな土壌を持つボテラレイの丘の急な斜面にあるブドウ畠で収穫されたブドウからワインを作っている。

モイプラースの歴史は1704年にまでさかのぼり、当時この畠はHazendaalという名でChristoffel Haazewinckelが所有していました。1800年代にJan Christoffel Bosmanがその一部を買い取り、Mooiplaas（「美しい庭」という意味）と名付けました。

1963年に二人の父親であるニコラス・ルースがこの畠が購入して以来、家族経営の歴史を守り抜いています。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。ティールマンとルイスは、環境に配慮した手法と伝統的な技術を用いてワインを生産し、独自のテロワールを表現しています。

ファームには1806年に建てられたケープ・ダッチ様式建築の母屋があり、「国定重要文化財」に指定されている。また、1995年に、70ヘクタールの私有地に育つ絶滅危惧植物：フェインボスの保護のために、私的自然保護区に指定されている。

## 家族経営の美しい庭で作られたワイン



### 2021 ザ・ピーチ

熟した黄桃や洋ナシを思わせる香りが広がる。ミディアムボディでツルツルする口当たりに加え、酸味のキレが良く、ハチミツと黄桃を含んだ時の余韻が口の中に残ります。

品種：シュナンブラン76%、  
ヴィオニエ24%。  
2haの畠は乾燥しており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。  
受賞歴：  
参考上代：2,200円（税別）



### 2020 ザ・ビーン

ブルー、ブラックベリー、焙煎したコーヒー豆、キャラメルを  
思わせる香り。心地良い強すぎない酸味の広がりと穏やかな渋みが、凝縮感のある果実味を包み込んでいる。

品種：ピノタージュ。  
醸造：主発酵中、特注のロースト指定したフ  
レンチオーフ材（長さ2m、幅10cm）をタ  
ンクに入れ、25-30°Cの温度で完全発酵。タ  
ンク内の対流でフレンチオーフ材の揺れ動きで目的とした樽香（モカフレーバー）がつく。  
6ヶ月オーフ材とともにタンク内熟成。  
受賞歴：  
参考上代：2,200円（税別）



### 2020 ザ・ミュルベリー

チェリーとカassisの香り。味わいは柔らかくジューシーで、穏やかな酸味と甘さを連想させる果実味が広がる。非常にソフトなタンニンとのバランスがとれているのが特長。

品種：シラーズ  
醸造：ステンレス発酵。発酵温度を低めにし、果実感を前面に出す工夫により、渋みは抑えめとなった。  
受賞歴：  
参考上代：2,200円（税別）



### 2021 ストライピーホース

ソーヴィニヨンブランの特長をテ  
キパキと捉えられるお手本のよう  
なスタイル。ハーブ・アスパラガ  
スを思わせる爽やかな印象とすっ  
きりした強すぎない酸味が広がる。

品種：ソーヴィニヨンブラン。  
醸造：除梗・破碎後、低温発酵させ、シュー  
ル・リーの後瓶詰する。  
受賞歴：  
参考上代：2,200円（税別）



### 2021 シュナンブラン・ ブッシュヴァイン

洋ナシや白桃、ゴールデンデ  
リシャスを思わせる香りが口  
の中に広がり、穏やかな酸味  
と果実味膨らみには甘さを連  
想させ、そうした味わいが交  
互にミルフィーユのように広  
がる。

品種：シュナンブラン（樹齢50年のヴィエ  
ユ・ヴィーニュ）。海拔280mでボテラリー  
の西斜面。  
醸造：貴腐のない完熟シュナンブランのみ選  
り出し、除梗・破碎後、数時間スキンコンタク  
トさせ、野生酵母により自然発酵させる。  
受賞歴：Platter - ★★★★、  
SAKURA AWARD 2018 - Double Gold  
参考上代：3,000円（税別）



### 2020 ピノタージュ

プラム、ブラックベリー、スモ  
モ、わずかに黒蜜を思わせる香  
りが広がる。穏やかな口当たりで、  
しっかりとした骨格の酸味と凝縮感のある広がりある果実味が、強すぎない渋みと寄り添  
い、長い余韻がある。

品種：ピノタージュ。  
醸造：ブッシュスタイルのピノタージュのみ  
を使用。密閉式ステンレスタンクで7日間行  
ない、ポンピングオーバーし、水平バスケット  
プレスで圧搾。250Lの古いフレンチオー  
ク樽で9ヶ月間熟成。  
受賞歴：Platter - ★★★★  
参考上代：3,300円（税別）

上記以外に、2011 ザ・ムース～ジェイソン・オリバ・シリーズ（ボルドーブレンド）、23,700円の在庫あり。（数量割当）

# Neethlingshof ▶ ニースリングホフ

＜コースタル・リージョン地域、ステレンボッシュ地区＞



1692年に創業した、南アフリカで2番目に古いワイナリーで、洗練された品種のわかりやすさがコンセプト。自然条件に恵まれたブドウを用いてヴィーガンのガイドラインに厳格に従って醸造。



ニースリングホフ・エステートは、南アフリカのステレンボッシュに位置する1692年まで遡る、2番目に古いワイナリー。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・ベイを見下ろすボッテラリー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裏話がある。

ニースリングホフは、長い間、豊かなワイン造りの伝統を守り抜いてきました。自然条件、土壌、斜面、標高、気候などの恵まれた要素が組み合わされた場所に位置し、様々な素晴らしいワインを生産しています。自社畠のぶどうのみを使用し、厳格なヴィーガン・ガイドラインに基づいて醸造されます。また、生物多様性と持続可能性にも重点を置き、自然なアプローチを活用した害虫管理システムを採用しています。

1985年ハンス・ヨアヒム・シュライバーの所有となつたが、2022年「レ・グラン・シェ・ド・フランス」グループがシュライバー家から「ニースリングホフ・エステート」を買い取り、現在のオーナーとなっている。

## 南アで2番目に古い歴史あるワイナリー



### 2022 エステート・ ゲヴュルツトラミナー

焼きリンゴ、ライチ、シナモンを思わせる香りの広がり。スッキリした酸味がふわりとした甘さの果実味に包み込まれる。のど越しに品種特性の苦味が優しく広がり、すっきりとした印象を残す。

品種：ゲヴュルツトラミナー

醸造：南斜面にある深紅のトゥクルーとオークリーフ土壌で栽培。糖度23.5度で収穫。14度で18日間ステンレス発酵。

受賞歴：Tim Atkin 91, Veritas 93 & Double GOLD

参考上代：3,300円（税別）

ヴィーガンワイン Vegan wines



### 2021 エステート・ ピノタージュ

プラム、ロースト・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。穏やかな酸味と果実味の膨らみに引き込まれる。

品種：ピノタージュ（樹齢21年）。

醸造：発酵はローテーション・タンクで26°Cから28°Cで7日間発酵。フレンチオーク（60%）とアメリカンオーク（40%）で熟成。うち40%は新樽で9ヶ月間熟成。

受賞歴：Absa Pinotage Top 10, Platter - ★★★★☆ & 90

参考上代：3,500円（税別）

ヴィーガンワイン Vegan wines



### 2020 オウル・ポスト ピノタージュ

オウル・ポストの名は、畠の「フクロウの巣箱」に由来。カシス、ロースト・ココナッツの強い香り、チョコレートケーキやスペイントーストのような口当たりで、酸味も渋みも強すぎず、渋みと調和している。

品種：ピノタージュ（樹齢24年：1997年植樹）

醸造：糖度26.5で収穫。300Lの樽（60%：ハンガリー、40%：フランス）で発酵。MLF後、15ヶ月間樽熟成。

受賞歴：Platter - ★★★★★☆ & 91, Gilbert & Gaillard - Double GOLD & 92

参考上代：6,000円（税別）

ヴィーガンワイン Vegan wines

### 2021 シャルドネ



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、ジューシーで長い余韻がある。あと1～2年寝かせると複雑さと個性が増す。

品種：シャルドネ。手摘みと機械摘みの両方で、2/24、25日に平均23° Ballingで行なった。

醸造：純粋な培養酵母を用いて、発酵は約16°Cで14～16日間行なった。ぶどう品種の特徴を保持するため、発酵にはオークは使用せず。2か月間のシュール・リーの後、バッヂ毎にブレンドし瓶詰。最初のボトリングは2021年10月19日に行われた。総生産量は約4,600ケース（6本入り750ml）。

受賞歴：

参考上代：2,700円（税別）



### 2020 メルロー

チェリーやミュルベリーの赤いフルーツの豊かな香りに、ミントのニュアンスが加わる。中程度のボディで、果実味の広がりも良く、柔らかなタンニンと甘いミュルベリー、クランベリーの風味がバランスよく調和し、エレガントな余韻が楽しめる。

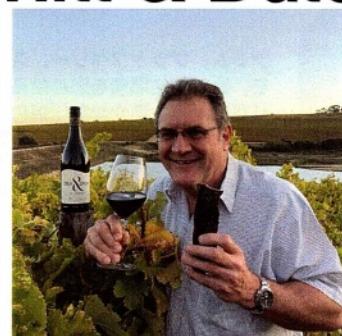
品種：メルロー。糖度23.6°で収穫。

醸造：フリーランの大部分はロゼに使用したので、残り果汁と皮の比率が大幅に増加したため、タンニンを過剰に抽出しないよう、発酵温度は比較的低く保った。48時間後にプレス。発酵はステンレスタンクで（約22°C）主発酵を終え、MLFの後、10か月間古樽で熟成。

受賞歴：

参考上代：2,700円（税別）

## Hill & Dale



Hill & Dale は、ニースリングホフのワインコンサルタントでもある醸造家、Guy Webber（ガイ・ウェバー）のプライベートブランド。

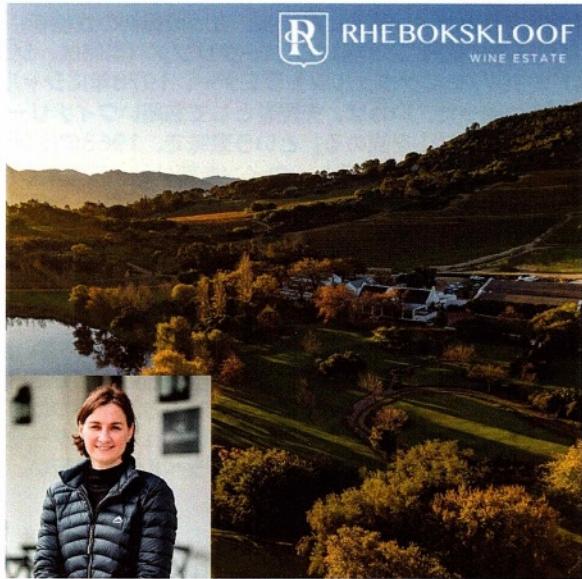
「モダンで気取らず、それでいてクラシックで本格的なもの」がコンセプト。

# Rhebokskloof ▶ リーボスクルーフ

◀ コースタル・リージョン地方、パール地区 ▶



女性ワインメーカーのロラニー・ロツが手掛けるワイン。リーボスクルーフとは、リーボックの走り回る丘(Rheboks=リーボックと呼ばれる野生のシカ、kloof=丘)という意味。



ワイナリー所有の36haほどの畠で栽培されるブドウの特徴を理解して、女性ワインメーカーのロラニー・ロツが10年以上醸造に携わっています。ブドウ畠は標高100mから500m弱まであり、東向きの斜面は夏の高温の影響を受けにくく、西向きの斜面はパール地方で時々起こる強風の影響を受けにくいというユニークなテロワールに囲まれています。北東と南西に面した斜面に、豊かな花崗岩と黒大理石の土壌を持つ丘陵地が広がり、円形劇場のようなユニークな地形になっています。

現在、主たる栽培品種はシラーズ、ピノタージュ、シュナン・ブラン、シャルドネで、ムールヴェードル、デュリフ、カリニヤンなどの品種も栽培しており、ワインのスタイルに多様性を持たせるために、栽培方法として、トレリス式とブッシュ式を採用しています。2002年に植樹された畠がこのワイナリーで最も古いブドウ畠で、最も新しいものは2016年に植樹された畠です。畠はかなり若めだが、ワイン作りの観点からすると、これはエキサイティングなことで、樹齢が進むにつれ果実の品質も向上するため、ブロックや列の選択が極めて慎重に行なえることに恵まれました。

ワインメーカーのロラニー・ロツ (Rolanie Lotz) は、南アでも数少ない女性醸造家の一人で、特に、ローヌの優れた単一品種とブレンドを造ることで有名で、シラーズを得意としています。

## 女性醸造家が「シラーに挑む」生産者



### NV フラットロック・ スパークリング

前面に出た果実味を、柔らかな泡がそれを引き立てる。白桃や黄桃など甘さを説き、ソフトな口当たりで丸みがあり、爽やかで強すぎない酸味と心地よく甘く感じる果実味のバランスが特長。

品種：シャルドネ100%。

醸造：土壤は堆積した花崗岩。発酵はステンレスで行い、バトナージュ（攪拌）を行うことで風味の深まりを高めた。樽は使用せず。濾引をせずタンク内で一定期間熟成させブレンド。瓶詰め前に炭酸ガスを注入。

受賞歴：

参考上代：2,800円（税別）



### 2022 フラットロック・ シュナンブラン

フレッシュで前面に出た果実のアロマが特徴的。トロピカルフルーツや柑橘系フルーツのフレーバーの重なり合い、さわやかな酸味と余韻によってバランスが取れている。

品種：シュナンブラン89%、  
グルナッシュブラン11%。

醸造：ステンレスタンクで低温発酵させ、瓶詰めの前に9ヶ月間シユール・リーさせ、バランスと風味を高めた。樽は使用せず。

受賞歴：

参考上代：2,500円（税別）



### 2019 フラットロック・ レッド

新鮮な赤い果実、プラムとラズベリーの香り。穏やかな酸味、落ちついたブラックプラムのような果実味からイチゴジャムのような凝縮した果実味に変化し、心地よい渋みが骨格をささえます。

品種：シラーズ46%、ピノタージュ42%、  
デュリフ12%。

醸造：土壤は堆積した花崗岩。ステンレス発酵。品種によって異なるが、0~8°Cの温度で圧搾。MLFは、ステンレスで行なった。3年目と4年目の300Lのフレンチオークを組み合わせ18ヶ月間樽熟成。

受賞歴：Gilbert & Gaillard - GOLD

参考上代：2,500円（税別）



### 2021 エステート・ シャルドネ

オレンジの花やパイナップルのアロマが際立つ。クリーミーなレモンのメレンゲのフレーバーが広がり、バニラのアクセントを感じられる。穏やかな酸味と果実味の広がりを感じる長い余韻を持つワイン。

品種：シャルドネ98%、

グルナッシュ・ブラン2%。

醸造：300Lのフレンチオークで樽発酵、定期的にバトナージュを行う。2年目と3年目の300Lのフレンチオークで12ヶ月樽熟成の後に、3ヶ月瓶熟成セリリース。

受賞歴：Gilbert & Gaillard - Double GOLD

参考上代：3,300円（税別）



### 2019 エステート・ シラーズ

テロワールを活かした素晴らしいスタイルで、醸造家の才能が光ります。ふくよかな果実味とエレガントが調和し、フローラルでスペイシーなアロマが引き立つ。樽の使用は巧みで、複雑味を増し、柔らかなタンニンを際立つ。

品種：シラーズ100%。土壤は堆積した花崗岩。  
醸造：コールド・マセラシオンして発酵をうながし、定期的にポンプオーバーを行う。発酵後は、1週間マセラシオンを延長する。ステンレスでMLFさせ樽熟成させる。フレンチオークの新樽20%、残りの80%は2年目と3年目、18ヶ月樽熟成。瓶内熟成は6ヶ月。

受賞歴：Platter - ★★★★★☆

参考上代：4,000円（税別）



### 2018 ブラック・ マーブル・ヒル

ひと口、ひと口が冒険のよう。濃い黒紫色。スマレ、バニラ、チョコレートのアロマや、干しブルーン、ココア、スペイスも豊かに感じられる。こなれたタンニンとバランスの取れた酸味が調和し、しっかりしたアルコールと長い余韻でまとまる。

品種：シラー100%。土壤は堆積した花崗岩。

醸造：2日間、ステンレスでコールド・マセラシオンして自然発酵をうながす。発酵後は、1週間マセラシオンを延長し、ステンレスでMLFさせ樽熟成させる。フレンチオークの新樽80%、残りの樽20%は2年目を使用し12ヶ月樽熟成。瓶内熟成は12ヶ月間。

受賞歴：Platter - ★★★★★☆、Tim Atkin 90

参考上代：6,500円（税別）

# Simonsig ▶ シモンシッヒ

◀ コースタル・リージョン地方、ステレンボッシュ地区 ▶



南アワイン産業における先駆者として知られるワイナリー。シャンパーニュ製法の導入、ゲヴュルツトラミナー、シャルドネを初めて造った生産者であり、ワインルートの開拓者でもある。



シモンシッヒは、「南アフリカワイン産業における、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年にゲヴュルツトラミナー、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。シモンシッヒとは、「シモンズ山を眺める」という意味で、1968年にフランツ・マランは、Simonsigとラベルに表示し、ワインを初リリースしました。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、「これがケープで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た」と語ります。

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、当時のフランツは、大手ワイン商がワインやスピリットの小売店の大部分を占めていた既存の流通システムの中で、ワイン販売を拡大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、定期的にニュースレターを発行し、妻の協力もえて彼女の針仕事部屋で、手作業でラベル貼りを行い、郵送での販売を行いました。

今日、フランツの遺志は、2代目の息子のフランソワとヨハン、3代目で孫のフランソワ・ジャック、クリステル、マイケルへ受け継がれています。



南アフリカで最初のワイン  
—スタイルの基準となったワイン

## 南アで3つの最初を成し遂げた生産者



### 2020 カーブス・フォンケル ブリュット



1971年にカーブス・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。シモンシッヒのMCCの特長の一つは、「きめ細やかな小さな泡」と評される。

品種：シャルドネ51%、ピノノワール47%、ピノムニエ2%。

醸造：ステンレスで15～17℃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。残糖: 3.55g

受賞歴：Veritas Awards - Double Gold

参考上代：4,000円（税別）



### 2017 キュベ・ロワイアル・ ブラン・ド・ブラン



非常に繊細で、ネックレスのようにつながる泡立ち。レモンやライムの花を思わせる爽やかなアロマ、さらにミネラルとイーストの複雑さが加わる。このプレステージ・キュヴェは、美しい酸が並外れた余韻をもたらしている。

品種：シャルドネ100%

醸造：ステンレスで15～17℃で発酵。デゴルジュマンまで、4年～5年瓶熟。ヨハン・マランが1990年にシャンパーニュでの研修後、この泡をプレステージとして誕生させた。南アで初のブラン・ド・ブラン。残糖3.46g

Veritas - Double Gold

参考上代：4,500円（税別）



### 2020 カーブス・フォンケル サテン・ネクター・ドゥミセック



輝かしい麦わら色。ハチミツ、洋ナシ、黄桃、わずかにカスタードプリンを思わせる香り。酸味は心地良く爽快に広がり、膨らむような果実味が優しい甘さと共に演じる味わい。満足感のあるコクが豊に広がる。

品種：シャルドネ64%、ピノノワール34%、ピノムニエ2%。サテンネクターとは、光沢のある（サテン）花の蜜、また、神々の飲む靈酒で、美しさと不死が保てるとされる酒（ネクター）の意味。MLFなし。15ヶ月間瓶熟。残糖: 38.4g 総酸: 7.75g

受賞歴：

参考上代：4,000円（税別）

### 2021 シュナンブラン



フレッシュなライムやトロピカルフルーツの香り。柑橘類の爽やかな酸味とトロピカルフルーツの層がある味わいで、程よい余韻が、このワインを特別なものに仕立てています。まさにシモンシッヒのテロワールを表現したワイン。

品種：シュナンブラン

醸造：1968年に創業者のフラン・マランがワイナリーとして始めてリリースしたワイン。収穫直前の12月と1月は、非常に好ましい涼しさで、ゆっくりと緩やかに成熟し、良い酸味と低いpHレベルで、並外れた凝縮感があるブドウが収穫され、本当に記憶に残るシュナンブランのヴィンテージとなった。

受賞歴：Michelangelo - Double Gold, Mundus Vini - GOLD

参考上代：2,700円（税別）

### 2021 ゲヴュルツトラミナー スペシャル・レイト・ハーベスト



ライチと黄桃、リンゴの蜜、砂糖漬けのレモンの香りが広がる。すっきりした酸味、果実味の凝縮感、ほのかに甘いフィニッシュとが重なり、やさしい甘さは強すぎず、のど越しにわずかに苦味を残し、半甘口の印象で締めくくる。

品種：ゲヴュルツトラミナー。1973年に南アで初めて植樹された。栽培が難しい品種で房が小さく、収量が極端に少く、南アに122haしかない。完熟した遅摘みのブドウを手摘み。

醸造：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した。

受賞歴：

参考上代：3,000円（税別）

### 2009 ピノタージュ バック・ヴィンテージ



わずかにルビーカラーを帯びたガーネット。香りのボリュームは中程度で、干しプラム、甘草、イチジクのコンポートを思わせる香りが広がる。酸味は心地良く強すぎない、渋みは落ち着いていて、軽がるような果実味が広がる。余韻は長め。

品種：ピノタージュ。ぶどうは契約栽培農家より調達。除梗・破碎後、低温で2日間醸し、自然発酵を促す。4日間パンチダウンとポンプオーバーを行い、圧搾して、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った。1970年にシモンシッヒが初めてリリースした赤がピノタージュ。

受賞歴：

参考上代：6,500円（税別）

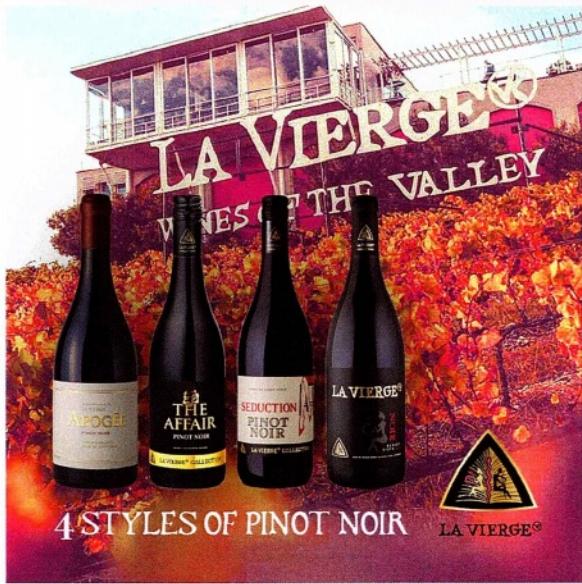
要在庫確認

# La Vierge ▶ ラ・ヴィエルジェ

◀ケープ・サウスコースト地方、ウォーカー・ベイ地区、ヘメル・アン・アールダ・リッジ▶



ピノノワールの代表的な生産者。貴婦人を意味するラ・ヴィエルジェは、まさに、ワインのスタイルを表している。ワインの名も「天と地、そして、人の生き方」をテーマに選ばれたもの。



フランス語で「貴婦人」を意味するラ・ヴィエルジェは、鯨ウォッチングで有名なヘルマナスのあるオーバーバーグ地方のヘメル・アン・アールダ山地に囲まれた土地で、明るく独創的なアイデアを得て、ピノノワール主体のワイン造りを行っています。各ワイン名は、愛、宇宙、哲学、思想、ラテン芸術などの名前に由来し、その深い意味を調べながらワインを楽しむことができるほど。

ワイナリーは、認定産地のヘメル・アン・アールダ・リッジにあり、海風が吹くため気温が低く降雨量の多い地域で、44ヘクタール程の畠では乾地農法を採用しているため、この降雨量の多さは非常に有効で、灌漑をする必要がありません。その結果、ヘクタール当たりの収穫量は少なくなりますが、その分品質が良く「良い果実ほど良いワインになる」と言えます。

また、トレリスを設置する際にトラムラインシステムを使用することで、ヘクタールあたりのブドウの樹の密度を高め、収穫量の少なさを補うことが可能となりました。

ワイナリーが最も誇るべきことをひとつ上げるとするならば、それぞれ小さな畠ではありますが、10種類以上の品種を栽培していることと言えるでしょう。この地域はピノ・ノワールとシャルドネで有名ですが、ソーヴィニヨン・ブラン、サンジョヴェーゼ、シラーズ、メルロ、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、セミヨン、リースリングも栽培しています。

## 貴婦人という名のラ・ヴィエルジェ



### 2017 ラストテンプテーション・ リースリング

最後の試練、最後の誘惑の意味。品種の個性がハッキリしており、ミネラル感たっぷりの清々しい酸味と果実味には独特の熟成感があり、長い余韻を残すワイン。

品種：リースリング

醸造：10°Cで3時間のスキンコンタクト後、軽くプレスし、果汁は5°Cで48時間落ち着かせた後、ステンレスタンクで発酵。12ヶ月間シュール・リー。

受賞歴：

参考上代：3,000円（税別）



### 2020 セダクション・ ピノノワール

「Seduction:誘惑」という名のワイン。プラムやブラックチェリーを思わせる香り。酸味は穏やかで、心地よいチャーミングな果実味が若々しさを印象づける。還元的な個性を感じさせる。

品種：ピノノワール（クローン：113, 114, 115, 667 and 777）

醸造：樹齢：9～11年。1バッチは部分的に除梗、50%全房発酵、残りの2バッチは完全に除梗。3日間の低温マセラション後、9ヶ月間ステンレス熟成。

受賞歴：Platter - ★★★★☆

参考上代：3,000円（税別）



### 2021 アフェア・ ピノノワール

「The Affair：秘密や謎めいた雰囲気」という名のワイン。ソフトで女性的なシルキーな感じと、男性的な直線的な強さのタンニン、オークの香りを感じる洗練されたスタイル。

品種：ピノノワール（クローン：113, 114, 115, 667 and 777）

醸造：樹齢：8～10年。除梗・破碎して発3日間の低温マセラション後、フレンチオークで9ヶ月間熟成（うち25%は新樽）。

受賞歴：Veritas - GOLD, Platter - ★★★★  
Vitis Vinifera - GOLD

参考上代：4,800円（税別）



### 2017 ノワール・ ピノノワール

ブラックマドンナという存在を、「ノアール」としてこのピノに冠した、ラ・ヴィエルジェのコンセプトにふさわしい基本スタイル。ブルゴーニュのピノの典型的な土っぽい香りと風味に似ており、赤い果実味の特徴が印象に残る。

品種：ピノノワール（クローン：113, 114, 115, 667 and 777）

醸造：35%はタンク内で全房発酵。果皮を軽くプレスし、フレンチオーク9ヶ月間熟成（うち30%は新樽）。

受賞歴：Platter ★★★★☆, Tim Atkin 91, Gilbert & Gaillard 92, Pinot Noir SA Top 5.

参考上代：6,000円（税別）



### 2017 アポジー・ ピノノワール

「Apogée (仏) : Apogee (英)」は、最高点やクラスマックスという意味。ラ・ヴィエルジェのフラッグシップ。南アフリカを代表するピノノワール。

品種：ピノノワール（クローン：115のみ）

醸造：3日間の低温浸漬の後、2週間自然発酵後、4-5日間果皮浸漬。10ヶ月間100%新樽熟成させ、3年目の樽で6ヶ月追加熟成。限定流通。生産本数：600本のみ（250Lの樽、2樽分）

受賞歴：Platter ★★★★☆, Tim Atkin 91, Parker 90, Pinot Noir SA Top 5.

数量割当につき荷合せが必要。



### 2020 アンテリア・ シラー

「アンテリア：反対幻日」に由来。人々の心を癒し感動を与える自然の光景をワインになぞらえている。冷涼な気候のシラーのエレガントと熟した果実と複雑なスペイスの香り。豊かで艶やかなダークフルーツの果実味の広がり。控え目なタンニン。

品種：シラー（樹齢：10年）。キャノピーに差し込む光を調節して、スペイシーな香りと風味を確保した区画と、果実味の重量感と濃度を引き出すよう多くの日射量を得た区画のブドウを使用。フレンチオークで16ヶ月間熟成、最終的なブレンドは瓶詰めの2ヶ月前。

受賞歴：  
参考上代：4,500円（税別）



# 株式会社GSAジャパン

〒211-0012 神奈川県川崎市中原区中丸子13-7-2608  
TEL 090-3598-9805 FAX 044-435-7784  
MAIL info-gsa@capewine.jp  
<http://capwinejapan.com>

