

(株)マスダ:南アフリカワイン2017年春夏お勧め

開催日:20170424

税別

| 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 | 備考 | 注文 |
|------|-----|-----|---|--------|------|-----|---|------------------|----|----|----|
|------|-----|-----|---|--------|------|-----|---|------------------|----|----|----|

※略語:SC:スクルーキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:2016年10月以降入荷した商品。

●テーマ:1-4番:ハーテンバーグ社来日中。5-7番:ベリンガム社来日中。11-17番:シュナンブラン比較。18-21番:シャルドネ比較。22-25番:ピノワール&グルナッシュ比較。26-27番:ピノタージュ比較。

※商品によっては試飲用見本が少なく、無くなってしまう場合がございますが予め御了承願います。

ハーテンバーグ(ステレンボッシュ地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け3級生産者。300年以上続く名門。シラーを中心に、メルロー、カベルネソーヴィニオン、ボルドーブレンドなど、なめらかで優れた赤ワインを生産。

| | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-------------|--|----|--------------|--------------------------------------|------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------|--|
| 1 | NEW | ハーテン バーグ | | 13 | ステレン ボッシュ | カベルネソーヴィニ オン、シラーズ、マル ベック、Pヴェルド | 赤・フル | 6 | 3年目と4年目のフレンチオークで16ヶ月熟成。ジューシーでなめらか、シルキーなフィニッシュ。★2017サクラアワードダブルゴールド。2006年1月号のデカンター・マガジンで南アのベスト・バリュー選出。 | 2,100 | | |
| 2 | | ハーテン バーグ | | 13 | ステレン ボッシュ | メルロ | 赤・フル | 6 | 柔らかな酸味、程よく心地良い渋み。なめらかでシルキーな味わい。クラシックなスタイル。★2015デカンター銅賞。09VT:パーカー91点。05VT:IWSCで世界ベスト・メルロ(世界一)受賞。 | 3,600 | まもなく 2014VTに 移行 | |
| 3 | | ハーテン バーグ | | 13 | ステレン ボッシュ | カベルネ ソーヴィニオン | 赤・フル | 6 | 柔らかな酸味でなめらか、シルキーな味わい。全体に綺麗にまとまっている。細やかな渋みでエレガント。★2015デカンター銅賞。10VT:2014デカンター・ボルドー品種部門で世界一受賞。 | 3,600 | まもなく 2014VTに 移行 | |
| 4 | | ハーテン バーグ | | 06 | ステレン ボッシュ | シラーズ | 赤・フル | 6 | セラーマスターのカールが、オークション用に、「完璧」な作品が出来上がった時のみ「テナシティ(粘り強く何度も挑戦し完成した完璧な作品という意味)」というラベルが付く。フレンチオークで15ヶ月熟成。 | 6,200 | 限定品 | |

ベリンガム(フランシュック地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付けクリュ・ブルジョア級生産者。しっかり、濃厚系ワイン。全て天然発酵のナチュラル派。

| | | | | | | | | | | | | |
|---|-----|-------|--|----|--------------|---------|-----------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------|--|
| 5 | NEW | ベリンガム | | 15 | ステレン ボッシュ | シャルドネ | 白辛口 SC | 6 | ベリンガム社の「産地とブドウを厳選した」ホームステッド・シリーズ。オーク樽で発酵、熟成。パタースコッチ、オレンジの皮などの香り。柑橘類やメロンなどの風味。柔らかな酸味と濃厚で厚みのあるボディ。 | 2,000 | | |
| 6 | | ベリンガム | | 15 | コースタル | シュナンブラン | 白辛口 SC | 6 | フラグシップ。樹齢45年のブッシュヴァインブドウ。収穫量4-5トン/ha。フレンチ樽で12ヶ月熟成(新樽50%、2年目樽50%)。柔らかな酸味、ややクリーミー。★南ア・トップ10シュナンブラン選出。TA94点。 | 3,500 | | |
| 7 | NEW | ベリンガム | | 14 | パール | シラーズ | 赤・フル | 6 | ベリンガム社の「産地とブドウを厳選した」ホームステッド・シリーズ。豊かな酸味、濃厚な果実味で太くしっかりしたボディ。オークの風味もあり、飲みごたえのあるパワフルなワイン。 | 2,000 | まもなく 2015VTに 移行 | |

スパークリング/Sparkling

| | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------|--|----|--------|-----------------|----------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|--|
| 8 | | クローヌ | | 15 | トウルバツハ | シャルドネ、 ピノワール | 泡白 辛口 | 6 | 酸化防止剤アレルギーの奥さんの為に夫が酸化防止剤無添加で作った瓶内2次発酵の泡。「憎らしい程限りなくシャンパーニュに近い！」しっかりボディの泡。★2017サクラアワード金賞。 | 2,800 | | |
|---|--|------|--|----|--------|-----------------|----------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|--|

ソーヴィニオンブラン/Sauvignon Blanc

| | | | | | | | | | | | | |
|----|--|-----------------|--|----|--------------|------------|-----------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|--|
| 9 | | ウォーター クルーフ | | 16 | ステレン ボッシュ | ソーヴィニオンブラン | 白辛口 SC | 6 | 6ヶ月かけて天然発酵。フリーランジュースのみ使用。少量のSO2以外何も入れない不干渉主義。フレッシュで優しい酸味、スッキリと爽やかで、ややふくよかなボディも持ち合わせている。 | 1,600 | | |
| 10 | | ブーケンハーツ クルーフ | | 15 | ウエスタン ケープ | ソーヴィニオンブラン | 白辛口 SC | 12 | 南アフリカを代表するビッグブランド。比較的しっかり厚みとボディもあるタイプ。酸味、果実味、ボディのバランスが良い。★2015デカンター銅賞。 | 1,500 | | |

| 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 | 備考 | 注文 |
|------|-----|-----|---|--------|------|-----|---|------------------|----|----|----|
|------|-----|-----|---|--------|------|-----|---|------------------|----|----|----|

※略語:SC:スクリューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:2016年10月以降入荷した商品。

●テーマ:1-4番:ハーテンバーグ社来日中。5-7番:ベリンガム社来日中。11-17番:シュナンブラン比較。18-21番:シャルドネ比較。22-25番:ピノワール&グルナッシュ比較。26-27番:ピノタージュ比較。

※商品によっては試飲用見本が少なく、無くなってしまう場合がございますが予め御了承願います。

| シュナンブラン/Chenin Blanc | | | | | | | | | | | |
|----------------------|-----|----------------|--------------------------|----|----------------|------------------------------------|-----------|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------|
| 11 | | ドルニエ | ココアヒル・シュナンブラン | 15 | ステレン ボシュ | 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に寄付している。しっかりした酸味としまったボディ、フレッシュ&フルーティでバランスの良いワイン。★2013VT:2015サクラアワード金賞。 | 1,600 | |
| 12 | | バデンホースト | セカチュア・シュナンブラン | 16 | スワート ランド | シュナンブラン | 白辛口 SC | 6 | ティム・アトキン評、南アフリカ2級生産者。自然派ワイン。樹齢50年以上の古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。中古樽で熟成。豊かな酸味、フレッシュでフルーティ、なめらかな味わい。 | 1,850 | |
| 13 | NEW | フレッジ& カンパニー | クリップスプリンガー・ スティーン | 15 | スワート ランド | シュナンブラン | 白辛口 | 6 | 古木のブッシュヴァイン(株仕立て)のから収穫。天然発酵。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味、爽やかでスッキリした味わいと、程良いコクとボディを持ち合わせている。★TA93点。 | 3,000 | 限定品 |
| 14 | NEW | ドルニエ | ブッシュヴァイン・ シュナンブラン | 16 | スワート ランド | シュナンブラン | 白辛口 | 6 | スワートランドの古木のブッシュ(株仕立て)のブドウを使用。50%はオーク樽で発酵&熟成。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味、濃厚でなめらかなリッチな味わい。 | 2,200 | 限定品 |
| 15 | NEW | フレッジ& カンパニー | ヴァガボンド・ ケープホワイト | 15 | ウェスタン ケープ | シャルドネ、シュナン ブラン、ヴィオニエ、 ヴェルデホ他 | 白辛口 | 6 | フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実味、爽やかでスッキリした味わいと、程良いコクと引き締まったボディを持ち合わせている。天然発酵。★TA93点。 | 3,100 | 限定品 |
| 16 | NEW | キアモント | テラッセ | 14 | ステレン ボシュ | シュナンブラン、ソー ヴィニオンブラン、 シャルドネ他 | 白辛口 | 6 | フレッシュで綺麗な酸、凝縮した果実味、やや濃厚でなめらか、クリーミーでリッチな味わい。ワインに冷涼感とナチュラル感が感じられる。TA94点。 | 3,300 | 在庫僅 少。6月再 入荷 |
| 17 | 新VT | ドルニエ | ドナトウス・ホワイト | 15 | ステレン ボシュ | シュナンブラン、 セミヨン | 白辛口 | 6 | ドルニエのフラグシップ。豊かな酸味、しまったボディ、濃厚でコクのあるタイプ。★2014VT:プラッター4.5星。 | 2,700 | |
| シャルドネ/Chardonnay | | | | | | | | | | | |
| 18 | | ラステンバーグ | ステレンボッシュ・シャルドネ | 15 | ステレン ボシュ | シャルドネ | 白辛口 SC | 6 | 酸味のしっかりしたきれいでエレガント、クラシックなスタイルのワイン。キメ細やかで繊細、なめらかでややクリーミー。程良いボリューム感。★WA91点。2016サクラアワード金賞。デカンター95点。 | 3,000 | |
| 19 | | ジュリアン・ スカール | エビデンス・シャルドネ (試飲は2本のみ) | 15 | エルギン | シャルドネ | 白辛口 | 6 | エルギン地区で最も古い樹齢のブドウを使用。土壌は石が多く、赤い粘土混じり。全房でソフトプレス。時間をかけて300Lのフレンチオークで発酵、12カ月熟成。★プラッター4.5星。ジャンシスR:17/21点。 | 3,600 | 限定品。6 月入荷 |
| 20 | 新VT | アタラクシア | シャルドネ | 15 | ヘメル・アン・ アード | シャルドネ | 白辛口 | 6 | テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。★デカンター96点。13VT:2015年デカンター誌で、ブルゴーニュ以外の世界最高シャルドネ12本の1本に選出。WA93点。 | 4,500 | 限定品。5 月末入荷 |
| 21 | NEW | ストーム | フレダ・シャルドネ (試飲は1本のみ) | 16 | ヘメル・アン・ アード | シャルドネ | 白辛口 | 6 | 収穫量3トン/ha。22hL/haの超低収量。限定生産1500本で世界完全割当。日本入荷240本のみ。天然発酵。228Lのフレンチオークで8カ月熟成(新樽20%)。バランスの取れた秀逸なシャルドネ。 | 6,000 | 限定品。5 月から出 荷 |

| 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 | 備考 | 注文 | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|---|------------------------|------|------------|------------------------|------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|--|
| ※略語:SC:スクリュキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:2016年10月以降入荷した商品。 ●テーマ:1-4番:ハーテンバーグ社来日中。5-7番:ベリンガム社来日中。11-17番:シュナンブラン比較。18-21番:シャルドネ比較。22-25番:ピノワール&グルナッシュ比較。26-27番:ピノタージュ比較。 ※商品によっては試飲用見本が少なく、無くなってしまう場合がございますが予め御了承願います。 | | | | | | | | | | | | | |
| ピノワール&グルナッシュ/Pinot Noir & Grenache | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | キャサリン・マーシャル | | ピノワール・クレイソイルズ | 13 | エルギン | ピノワール | 赤・フル | 6 | 樹齢7-11年。収穫量4-6トン/ha。フレンチオークで9-12カ月熟成。最高品質の樽のみブレンド。★プラッター4星。ティム・アトキン91点。 | 5,200 | 限定品 | |
| 23 | | ストーム | | フレダ・ピノワール (試飲は1本のみ) | 14 | ヘメル・アン・アード | ピノワール | 赤・フル | 6 | 「南アフリカのベンチマーク・ピノワール!」。元ハミルトンラッセルの醸造家。生産量5100本。★2016年2月のピノワール対決「南アフリカVSブルゴーニュ」で1位評価。 | 6,000 | 限定品。5月に15VTで出荷 | |
| 24 | | アタラクシア | | ピノワール | 14 | ヘメル・アン・アード | ピノワール | 赤・フル | 6 | テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。優美で官能的、スタイリッシュでエレガントな、南アフリカを代表する秀逸なピノワール。フレンチオークで11ヶ月熟成(新樽21%)。 | 5,500 | 限定品 | |
| 25 | | デイビット&ナディア | | グルナッシュ | 15 | スワートランド | グルナッシュ | 赤・フル | 6 | 40%全房発酵。フレッシュで豊かな酸味、細やかな渋み。イチゴやチェリー系のまるでピノワールのように美しく、ピュア&チャーミング。★TA94点。ジャンジスR17/20点。ワインマガ(南ア)93点。 | 6,000 | 限定品。5月から出荷 | |
| ピノタージュ/Pinotage | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | カノンコップ | | カデット・ピノタージュ | 15 | ステレンボシュ | ピノタージュ | 赤・フル | 6 | 樹齢5-20年。収穫量45.5hL。フレンチオークの2-3年目の樽で14ヶ月熟成。熟成ポテンシャル:ヴァンテージ+6-8年。なめらかで心地良い酸味、細やかで上品な渋み。★2017サクラアワード金賞。 | 2,600 | | |
| 27 | | デイビット&ナディア | | シーブリッツクルーフ・ピノタージュ | 15 | スワートランド | ピノタージュ | 赤・フル | 6 | 1990年代に植えられた古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。古いフレンチオークカスクで天然発酵、14ヶ月熟成。豊かな酸味と果実味、ピュア&クリーンでチャーミング。★ワインマガ(南ア)95点。 | 3,600 | 5月から再出荷 | |
| 28 | | カノンコップ | | カデット・ケープブレンド | 15 | ステレンボシュ | ピノタージュ、カベルネS、メルロ、カベルネF | 赤・フル | 6 | 樹齢5-30年。フレンチオークの2-3年目の樽で12-14ヶ月熟成。熟成ポテンシャル:ヴァンテージ+7-8年。なめらかで心地良い酸味、凝縮した果実味、程良くしつかりしたボディ。★2017サクラAダブル金。 | 2,300 | 在庫僅少。5月末再入荷 | |
| シラー(シラーズ)/Syrah(Shiraz) | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | バデンホースト | | セカチュア・レッド | 13 | スワートランド | シラーズ、グルナッシュ、サンソー他 | 赤・ミディSC | 6 | ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。ピオワイン。樹齢50年以上の古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。中古樽で熟成。しつかりとした酸味、綺麗でなめらかな口あたり。★WA90点。 | 2,100 | まもなく2014VTに移行 | |
| 30 | NEW | キアモント | | シラー | 13 | ステレンボシュ | シラー、ムールヴェードル | 赤ミディアム | 6 | フレッシュで豊かな酸、優しいボディ感で綺麗なタッチ。全体としては、なめらかで綺麗なワイン。フィニッシュはドライで長く続く。収穫量を抑えている丁寧な作り。TA93点。 | 4,200 | 在庫僅少。6月再入荷 | |
| 31 | | ドルニエ | | ココアヒル・レッド | 13 | ステレンボシュ | メルロ、シラーズ、カベルネS | 赤・ミディ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に寄付している。豊かな果実味。濃縮された濃いめのワインで、渋みもボディもしっかりしている。★2011VT:中国ワイン&スピリッツ金賞。 | 1,800 | | |
| 32 | | ブーケンハーツクルーフ | | ポークバインリッジ・シラー | 15 | スワートランド | シラーズ | 赤・フルSC | 12 | 南アフリカを代表するビッグブランド。フレッシュな酸味と濃くてフルーティな味わい。適度な渋みとスームズでなめらかな口あたり。★2014VT:2015デカンター金賞。 | 1,900 | | |

| 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 | 備考 | 注文 | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------|---|--------|------------|-----------------------|---|------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|--|
| ※略語:SC:スクリュウキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:2016年10月以降入荷した商品。 ●テーマ:1-4番:ハーテンバーグ社来日中。5-7番:ベリンガム社来日中。11-17番:シュナンブラン比較。18-21番:シャルドネ比較。22-25番:ピノワール&グルナツシュ比較。26-27番:ピノタージュ比較。 ※商品によっては試飲用見本が少なく、無くなってしまう場合がございますが予め御了承願います。 | | | | | | | | | | | | | |
| 33 | | アタラクシア | | 11 | ヘメル・アン・アード | シラーズ、 | | 赤・フル | 6 | テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。優美で官能的、スタイリッシュでエレガント。フレンチオークで18ヶ月熟成(新樽26%)。★09VT:WA91点。プラッター4.5星。 | 3,500 | 限定品 | |
| ボルドー系品種/Bordeux Variety | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | | ラステンバーグ | | 14 | ステレンボシュ | カベルネソーヴィニオン | | 赤・フル | 6 | 300年以上続く超名門ワイナリー。標高の高い冷涼気候で酸味のしっかりとした綺麗でエレガントなワインを生産。キメ細やかで、なめらか、程よいボディ感。クラシックなスタイル。★2015デカンター銅賞。 | 2,400 | | |
| 35 | NEW | ワーウィック | | 13 | ステレンボシュ | カベルネフラン | | 赤・フル | 6 | しっかりした酸味、細やかで繊細な渋み。なめらかで美しくシルキー。★2015年6ネイションズ・チャレンジトロフィ(その他の赤ワイン部門1位)。08-11VT:4年連続プラッター5星。 | 4,200 | 限定品。5月末再入荷 | |
| 36 | | ウオーターフォード | | 13 | ステレンボシュ | カベルネソーヴィニオン | | 赤・フル | 6 | 柔らかな酸味、濃厚でしっかりしたボディ、非常にキメ細やかな上品な渋み。なめらかでシルキー。モダンかつクラシック。★2014、2015南ア・トップ10カベルネで2年連続南アフリカ1位。 | 5,400 | 在庫僅少。6月14VT入荷 | |
| 37 | NEW | ヴィラフォンテ | | 14 | ステレンボシュ | マルベック、メルロ、カベルネソーヴィニオン | | 赤・フル | 6 | フレンチオークで20カ月熟成(新樽17%)。その後、1年瓶熟成してからのリリース。豊かな香りと果実味で濃厚&なめらかな味。早めの抜栓またはデカンターがお薦め。★2013VT:TA94点。 | 7,500 | 限定品。8月入荷。 | |