

## 「ワインコンプレックス TOKYO 2018」南アフリカワインリスト

★南アフリカワインの特徴:①環境:ワイン作り350年以上の歴史、地中海性気候、世界一古い土壌②人と自然に優しいワイン作り:減農薬、世界一少ない酸化防止剤の使用量、③高品質&リーズナブル

## 【南アフリカならではのオススメ 品種】

★シュナンブラン:酸味、果実味、苦味、厚みなど、多様な要素があり、シーフード、野菜、鶏肉、豚肉や、スパイス系などのアジア料理にも合やす事が出来る万能型品種。

★ピノタージュ:豊かな香りと果実味を持ち、なめらかフルーティな味わい。赤身の牛肉、特に牛肉ミンチ(ハンバーグ、ボロネーゼなど)、カレーなどのスパイス系、など幅広い料理に合う。

※略語:SC:スクリュューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。JP(ジョン・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。

No	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
1	クローヌ 332802	ボレアリス・ブリュット	16	ウェスタン ケープ	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!」と評されたしつかりボディの泡。★2012VT:2015サクラアワード金賞。	2,800		
2	ロバートソン 332949	シュナンブラン	17	ロバートソン	シュナンブラン	白 辛口 SC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。スッキリと爽やかな酸、フルーティで程よく厚みもあるワイン。シーフード、野菜、鶏肉、豚肉など幅広い食材や料理に合う。★過去にワイン・エンスジヤスト誌で「ベストBUY」選出。	1,200		
3	ドルニエ 332714	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。しつ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		
4	ロングリッジ 332953	オーガニック・ 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	6	オーガニック&ピオワイン。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け4級。フレンチオークで全房で天然発酵&11ヵ月熟成。濃厚な柑橘類やトロピカルフルーツの風味。★TA92点。	2,300		
5	ウォーター クルーフ 332768	シリアスリークール・ シュナンブラン	16	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白 辛口	6	樹齢30-40年のブッシュヴァイン(株仕立て)。コンクリートの卵型の発酵タンクと古い600Lの樽で6か月かけて天然発酵&熟成。冷涼感を感じるフレッシュ&フルーティなスタイル。和食、寿司などに合わせたい。	3,200		
6	デイビット& ナディア 332924	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	ブドウはスワートランドの6箇所から収穫。ピオロジカル農法。全てブッシュヴァイン(株仕立て)。樹齢35-49年。全房で天然発酵。フレンチオークの古樽で熟成。5120本生産。★TA93点。	4,800		
7	キアモント 332873	フルーフォンティーン (デザートワイン 375ml)	15	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン	白 極甘口	6	ハンガリーオークで天然発酵後、そのまま18ヶ月熟成。限定生産2400本。バランスの良い甘口ワイン。★2014VT:WA94点。2013VT:英国航空ファーストクラス採用。	3,800		
8	ワーウィック 332958	ファーストレディ・ ドライロゼ	17	ステレン ボシュ	ピノタージュ	ロゼ 辛口 SC	6	薄く綺麗な透明感のあるピンク色。フレッシュな酸味、柔らかく繊細、美しく、官能的でエレガント。気持ちの良いワイン。★15VT:南アフリカ・トップ10ロゼに選出。	1,600		
9	ウォーターク ルーフ 332767	シリアスリークール・ サンソー	16	ステレン ボシュ	サンソー	赤 ミディ	6	樹齢40年以上のブッシュヴァイン(株仕立て)。全房発酵(天然発酵)。2年目と3年目の600Lのフレンチオークで11か月熟成。夏場は冷やし気味での提供もお薦め。ピノワールのようで、和食にも合う。	3,200		

## 「ワインコンプレックス TOKYO 2018」南アフリカワインリスト

★南アフリカワインの特徴:①環境:ワイン作り350年以上の歴史、地中海性気候、世界一古い土壌②人と自然に優しいワイン作り:減農薬、世界一少ない酸化防止剤の使用量、③高品質&リーズナブル

## 【南アフリカならではのオススメ 品種】

★シュナンブラン:酸味、果実味、苦味、厚みなど、多様な要素があり、シーフード、野菜、鶏肉、豚肉や、スパイス系などのアジア料理にも合やす事が出来る万能型品種。

★ピノタージュ:豊かな香りと果実味を持ち、なめらかフルーティな味わい。赤身の牛肉、特に牛肉ミンチ(ハンバーグ、ポロネーゼなど)、カレーなどのスパイス系、など幅広い料理に合う。

※略語:SC:スクリュューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティム・アトキン・ポイント。JP(ジョン・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。

No	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
10	ロングリッジ 332955	キューベリカ・ ピノワール	14	エルギン	ピノワール	赤 ミディ	6	オーガニック栽培ブドウを購入。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け4級。フレンチオークで天然発酵&11ヵ月熟成。熟したブドウの風味が豊か。繊細でエレガントなスタイル。★TA90点。	3,000		
11	デイビット& ナディア 332922	シーブリッツクルーフ ピノタージュ	16	スワート ランド	ピノタージュ	赤 フル	12	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&クリーンでチャミング。★ワインマグ(南ア)95点。	3,600		
12	ロングリッジ 332954	ピノタージュ	16	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤 フル	6	オーガニック&ピオワイン。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け4級。フレンチオークで全房で天然発酵&16ヵ月熟成。ピノワールをイメージし、優しく、なめらか、ジューシーでエレガント。長い余韻。★TA93点。	2,900		
13	アタラクシア 332869	セレニティ	15	ヘメル・アン アード	ピノタージュ、 ピノワール、 サンソー	赤 ミディ	6	ピノタージュに交配品種のピノワールとサンソーを25%ずつブレンドした南アフリカワイン史上初の親子ブレンド。フレッシュで豊かな果実味、繊細でエレガント。鬼才な醸造家ケヴィンの力を感じさせてくれる1本。	3,650		
14	カノンコップ 332728	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:ヴィンテージ+6-8年。なめらかで心地良い酸味、細やかで上品な渋み。★15VT:2016プラッター4星。サクラアワード金賞。	2,600		
15	カノンコップ 332723	ピノタージュ	15	ステレン ボシュ	ピノタージュ	赤 フル	6	樹齢最高は63年のブッシュヴァイン。収穫量32.5hL。発酵後、225Lのフレンチオークで16ヶ月熟成(新樽75%)。飲み頃:2018-2028年。★プラッター4.5星。IWSCでピノタージュ世界一6回受賞。	5,200		
16	ハーテンバーグ 332637	カベルネ・シラズ	13	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニ オン、シラズ	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。★2006年1月号のデカンター・マガジンで南アのベスト・バリュエ選出。13VT:サクラアワード・ダブルゴールド。	2,100	間もなく 15VTに移 行	
17	ラステンバーグ 332799	ジョン・エックス・ メリマン	14	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィニ オン、メルロ、カベル ネフラン他	赤 フル	6	しっかりとした酸味、なめらかで上品な渋み、キメ細やかでスムーズな味わい。クラシックなスタイルでエレガント。フレンチオークで20ヶ月熟成。★12VT:WA90点、南アフリカワイン・トップ100選出。	3,600		
18	ブーケンハーツ クルーフ 331076	チョコレートブロック	13	ウェスタン ケープ	シラズ、カベルネ S、グルナッシュ他	赤・フル	6	南アフリカを代表するビッグブランド。ボディはしっかりとしているが、柔らかく滑らか、シルキーな口当たり。長く上品な余韻が続く。白いラベルにメッセージも書ける。★2015プラッター4.5星。	4,400		