

# 南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会

開催日:20180720@Dive To Wine神宮前

メモ	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	税抜価格	税込価格	備考
----	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	------	------	----

※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)。WS:ワインスペクテーター。TA:ティム・アトキン評価。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。

今回のテーマ:①新商品を中心に、②シュナンブラン産地別比較、③シャルドネ産地別比較、④ステレンボシュの冷涼地区、⑤夏に冷やしても美味しい赤ワインなど。

ワイナリー紹介:

- ①ウォーターグループ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け5級生産者。ステレンボシュの代表的ビオディナミ生産者。天然発酵。「Honest Wine」(誠実なワイン)、テロワール主義。
- ②デイビット&ナディア(スワートランド地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け1級生産者。スワートランド地区の代表的ビオディナミ生産者。全て天然発酵 & 不干涉主義。才能豊かで美しくナチュラルなワインの作り手。
- ③ラーツ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン評、南アフリカ格付け2級生産者。シュナンブランとカベルネフランに特化した南アフリカワイン業界の中でも貴重なカリスマ的醸造家。
- ④ドルニエ(ステレンボシュ地区):社会貢献型。ココアヒル・シリーズは、輸入1本あたり50円を南アフリカの子供の教育支援団体に寄付しているワイン。注目アイテム:ココアヒル・シリーズ、メルロ。
- ⑤ワーウィック(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。特にカベルネフランに強い生産者。注目アイテム:カベルネフラン、ロゼ
- ⑥ロングリッジ(ステレンボシュ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。オーガニック&ビオ製法。ステレンボシュの中でも冷涼な地区。注目アイテム:シュナンブラン、シャルドネ、ピノワール、ピノタージュ、メルロなど。
- ⑦ジュリアンスカール(エルギン、ウォーカーベイ地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付けブルジョア級。テロワール主義。天然発酵。不干涉主義。シャルドネのスペシャリスト。注目アイテム:シャルドネ4種飲み比べ。
- ⑧ライナカ(ステレンボシュ地区):ティムアトキン南アフリカワイン格付け1級:南アフリカのオーガニック&ビオディナミ農法の第一人者。ソーヴィニオンブラン、シラーズ、カベルネソーヴィニオンが得意。
- ⑨キャザリンマーシャル(エルギン地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。テロワール主義。不干涉主義。注目品種:ソーヴィニオンブラン、シュナンブラン、リースリング、ピノワール、メルロ。
- ⑩ブーケンハーツグループ(フランシュック地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け1級。天才カリスマ醸造家兼オーナー、マーク・ケントが率いる。自社畑はオーガニック栽培。注目アイテム:「7つの椅子」シリーズ、シラーズ。
- ⑪Bヴィントナーズ(西ケープの様々な地区):ラーツのオーナー兼醸造家のブルーワーが、従兄のガヴィンと一緒に2015年に立ち上げたブランド。Bヴィントナーズは、一言で言えば、「ブドウを探求する会社」。
- ⑫リーベック(スワートランド地区):低価格コスパワイン生産者。注目アイテム:スパークリング、白、ピノタージュ、カベルネソーヴィニオン、ロゼなど。

スパークリング/Sparkling

1	NEW	ウォーターグループ	MCCシャルドネ	NV	ウェスタンケープ	シャルドネ	泡白辛口	6	エルギン地区のオーガニック・ブドウをメインに使用。古樽で天然発酵、9ヶ月熟成。その後、瓶内2次発酵で2年熟成。細やかで綺麗な泡。スッキリ、ドライなフィニッシュ。★プラッター4.5星。	3,900	4,212	
---	-----	-----------	----------	----	----------	-------	------	---	---	-------	-------	--

白ワイン/White wines

2	NEW	デイビット&ナディア	トボグラフィ・シュナンブラン	17	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	12	全房プレス & 古いフレンチオークで天然発酵、9ヶ月熟成。10%のみステンレスタンクの物をブレンド。穏やかな酸味、ドライで綺麗、旨みあり。フレッシュで、ナチュラルな酸とのバランスが良い。	2,200	2,376	
3	NEW	ラーツ	オリジナル・シュナンブラン	17	コースタル	シュナンブラン	白辛口SC	6	平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。フレッシュ & フルーツ、古木らしい濃縮した密度の濃い果実味と厚みのあるボディ。柑橘系 & トロピカルな風味。★16VT:プラッター5星。	2,800	3,024	
4	NEW	ドルニエ	ムードナルスクルーフ・シュナンブラン	17	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	標高230m、樹齢30年以上の古木で、高品質のブドウが採れる畑。フレンチの古樽で発酵、熟成。白桃、パイナップなどの風味。なめらかでややクリーミー。酸とのバランス良くエレガント。	3,000	3,240	
5	NEW	ワーウィック	ケープレディ・シャルドネ	16	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	ステンレスタンクで発酵、熟成。一部樽熟成。フレッシュ & フルーツ、ピュアテイストのエレガント系シャルドネ。フレッシュな酸味と果実味、ややスッキリとしてシャープな味わい。	1,700	1,836	
6	NEW	ロングリッジ	オーガニック・シャルドネ	16	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	ステレンボシュ地区南側の冷涼地でオーガニック & バイオダイナミック農法で生産。フレンチオークで天然発酵 & 熟成12ヶ月。フレッシュな柑橘系の味わい。ドライでクラシックなスタイル。★15VT:TA93点。	2,600	2,808	

メモ	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	税抜価格	税込価格	備考
7		ジュリアン・スカル	16	アッパー・ヘメル・アン・アード	シャルドネ	白辛口	6	単一畑。海に近い畑で、昼も夜も冷涼な気候の畑。ワインに塩味を感じる。全房でソフトプレス。ゆっくり時間をかけて300Lのフレンチオークで発酵、12カ月熟成。★ <b>プラッター5星</b> 。	3,600	3,888	
8	NEW	ライナカ	16	ステレンボシュ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	オーガニック&ピオ農法。全房でプレス、フレンチオークで天然発酵、12ヶ月熟成。ステンレスタンクで更に4ヶ月熟成。濃縮した果実味、複雑でなめらか、エレガント。ボトルも特徴的。★ <b>プラッター4.5星</b> 。	4,200	4,536	
9	NEW	キャサリン・マーシャル	17	エルギン	リースリング	白やや辛口SC	6	ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。綺麗でしっかりした酸味と程よい残糖(10g/L)感のバランスが心地良い。ドイツ・モーゼル・スタイル。★ <b>プラッター4.5星</b> 。TA91点。	2,100	2,268	
<b>ロゼワイン/Rose wine</b>											
10	NEW	ブーケンハーツクルーフ	17	コースタル	シラー、サンソー	ロゼ辛口SC	12	スワートランド産とステレンボシュ産のシラーをメインにサンソーもブレンド。フレッシュ&フルーティ、しっかりした骨格のあるボディ、ナチュラルな酸と果実味のバランスが良い仕上がり。	1,500	1,620	
<b>赤ワイン/Red wines</b>											
11	NEW	Bヴァイントナーズ	16	ウォーカーベイ	ピノワール	赤・ミディ	6	標高350m、海に近い冷涼な畑のブドウを使用。豊かでフレッシュな酸味、細やかな渋み、綺麗でエレガント、ドライなフィニッシュ。★ <b>2015VT:WS93点</b> 。	4,100	4,428	
12		ウォータークルーフ	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)。木製の発酵樽で全房発酵(天然発酵)。パンチダウンは、1日2回で、優しく足踏みで行う。フリーランジュースとバスケットプレスで压榨、11か月熟成。	3,200	3,456	
13		デイビット&ナディア	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&クリーンでチャーミング。★ <b>ワインマガ(南ア)95点</b> 。	3,600	3,888	
14	NEW	リーベック	16	スワートランド	ピノタージュ	赤・ミディSC	6	灌漑とブッシュヴァインの畑のブドウを使用。濃厚な果実味、ジュシー&フルーティ、柔らかな渋み、なめらかな味わいで、ほんのり甘みも感じる。★ <b>デカンターWWA銀賞90点</b> 。	1,250	1,350	
15	NEW	ライナカ	17	ステレンボシュ	シラー、カベルネソーヴィノン	赤・ミディSC	6	自社ブドウと西ケープ州の購入ブドウを使用。コンクリートタンクとステンレスタンクで天然発酵、一部は古いフレンチオークで熟成11ヶ月。フレッシュ&フルーティ、ソフトでなめらかな味わい。	2,200	2,376	
16	NEW	ロングリッジ	16	ステレンボシュ	メルロ	赤・フル	6	冷涼地でオーガニック&ピオ農法。天然発酵&熟成26ヶ月。酸とのバランスが良いソフト&なめらかな味わい。★ <b>14VT:TA93点</b> 。ナショナルワインチャレンジ(南ア)ダブルプラチナ賞。	2,900	3,132	
17	NEW	ラーツ	15	ステレンボシュ	カベルネフラン、マルベック	赤・フル	6	ステンレスタンクで発酵&MLF後、3年以上のフレンチ古樽で14ヶ月熟成。優しくピュアで綺麗なスタイル。渋みは細やかでなめらか。ハーブ、スパイスの風味。★ <b>プラッター4.5星</b> 。	3,300	3,564	
18	NEW	ライナカ	15	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	赤・フル	6	販売利益の中からの労働者の家や子供達の教育支援をしているプロジェクトワイン。天然発酵。フレンチオークで18ヶ月熟成。濃縮した果実味としっかりした渋みとボディを持つ。★ <b>プラッター4.5星</b> 。	3,600	3,888	