

# 南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会

開催日:20181206@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ロングリッジ来店記念で同社のワイン、②新商品、③ステレンボシュ北部赤ワイン地帯&冷涼南部地域〜エルギン〜ヘメル・アン・アード地区。

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&ピオ製法。ステレンボシュの冷涼な地区。★「目指すゴールは自然農法でワールドクラスのワインを作ること。」

来店者:ロングリッジ醸造責任者兼共同パートナー、ヤスパー・ラーツ氏(ラーツ社のオーナー兼醸造家のブルーワ・ラーツ氏の兄)、マーケティング&輸出マネージャー、ノラ・ハドソン氏。

1		ロングリッジ Longridge	オーガニック・シュナンブラン Chenin Blanc	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。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。サクラアワード銀賞。	2,450	2,646	
2		ロングリッジ Longridge	オーガニック・シャルドネ Chardonnay	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。	2,800	3,024	
3	NEW	ロングリッジ Longridge	オースティン・シュナンブラン Ou Steen Chenin Blanc	15	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白 やや 甘口	6	ロワール・ブーレイのデミセック・スタイル。樹齢36年単一畑の少量収穫。全房でプレス&天然発酵、熟成10-12ヵ月。酸味と果実味、糖度のバランス良くエレガント。スパイス料理、カレー、ワサビ、寿司など。	7,500	8,100	
4		ロングリッジ Longridge	キュベ・リカ・ピノワール Cuvee Rica Pinot Noir	16	エルギン	ピノワール	赤 ミディ	6	エルギン地区のオーガニック栽培ブドウを購入。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。	3,150	3,402	
5		ロングリッジ Longridge	ピノタージュ Pinotage	17	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(認証申請中)。天然発酵後、フレンチオークで16ヶ月熟成。程よく豊かな酸、柔らかなジューシーな渋みの少ないタンニン、なめらかな綺麗なピノタージュ。	3,050	3,294	
6		ロングリッジ Longridge	メルロ Merlot	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。★14VT:TA93点。ナショナルワインチャレンジ(南ア)ダブルプラチナ賞。	3,100	3,348	

## その他のワイナリー紹介:

②ステレンラスト(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4級。12年ロンドンオリンピック公式ワイン提供ワイナリー。注目品種:MCCスパークリング。

③アタラクシア(ヘメル・アン・アード地区):テロワール主義。不干涉主義。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け3級。注目アイテム:シャルドネ、セレニティ。

④カノンコップ(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。醸造家アブリー・ビスラールは、世界最優秀醸造家3回受賞。注目アイテム:上位クラスのピノタージュ、ポールサウアー。

⑤ストーム(ヘメル・アン・アード地区):テロワール主義。天然発酵。不干涉主義。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け2級。注目アイテム:ピノワール。

⑥ラステンバーグ(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ブルジョア級。醸造家マリーは、南アフリカ最優秀若手醸造家を史上初の2回受賞。注目品種:カベルネソーヴィニオン、シャルドネ。

⑦キアモント(ステレンボシュ地区):自然派。テロワール主義。天然発酵。不干涉主義。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け1級。注目アイテム:テラッセ、シラー、メルロ・ブレンド、デザートワイン。

## スパークリング/Sparkling

7	NEW	ステレンラスト	シュナンブラン・ スパークリング・ブリュット	NV	ステレン ボシュ	シュナンブラン、マスカットオブアレキサンドリア	白辛口 泡	6	南アフリカを代表するシュナンブラン生産者の1つ。シャルマ方式。シュナンブランは樹齢15-32年、マスカットは樹齢34年。ともにブッシュヴァイン。全房でプレス。フレッシュな酸味とライムやリンゴの風味。	2,300	2,484	
---	-----	---------	---------------------------	----	-------------	-------------------------	----------	---	---	-------	-------	--

## 白ワイン/White wines

8	NEW	アタラクシア	ソーヴィニオンブラン	17	ヘメルアン アード	ソーヴィニオンブラン	白辛口	6	レモン、柑橘類、パッションフルーツ、メロンなどの香り。豊かな酸とミネラル、やや濃厚でなめらかな味わい。比較的骨格のしっかりしたボディ。フルーティかつエレガントにアタラクシアらしいテロワールを表現している。	3,000	3,240	
---	-----	--------	------------	----	--------------	------------	-----	---	--	-------	-------	--

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		
<b>ロゼワイン/Rose wine</b>													
9	NEW	カノンコップ		カデット・ピノタージュ・ロゼ	18	ステレン ボシュ	ピノタージュ	ロゼ 辛口	6	自社畑のブドウを使用。収穫量6.5トン/ha。ピノタージュらしい豊かな赤い果実の風味、しっかりした骨格のフルボディなロゼ。シーフードやスパイス系のお料理にお勧め。★2017VT:TA88点。	1,900	2,052	
<b>赤ワイン/Red wines</b>													
10	NEW	アタクシア		ヘルタースケルター・ ピノワール	16	ケープサウ スコースト	ピノワール	赤・ミ ディ	6	若い木の畑のブドウを使用。ステンレスタンクで発酵後は古いフレンチオークで熟成。フレッシュで豊かな酸、渋みは細やかで透明感のあるワイン。ボディは中程度。スルスル飲める心地良いワイン。	2,400	2,592	
11		ストーム		フレダ・ピノワール	15	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。★2014VT: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。	6,200	6,696	
12	新VT	ラステンバーグ		カベルネソーヴィニオン	17	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。	2,550	2,754	
13		キアモント		シラー	14	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。	4,400	4,752	
14	新VT	キアモント		エステートリザーブ	13	ステレン ボシュ	メルロ、カベルネS、 カベルネF、マルベツ ク、シラー、Pベルド	赤・フル	6	TA南アフリカワイン格付1級。同社のフラグシップ。標高250-400mの高地冷涼気候。発酵後、フレンチオークで22ヶ月熟成。しっかりした渋み、なめらか、綺麗、エレガント。★プラッター4.5星。	4,800	5,184	
15	NEW	ラステンバーグ		ストローワイン(375ml)	17	ステレン ボシュ	シュナンブラン、ヴィ オニエ、クルーシオン	白極甘 口	6	収穫後、日陰で干して、レーズン状になったブドウを使用。残糖222g/L。酸味と甘みのバランスが良く、心地よい。熟成ポテンシャル10-15年。★2017ヴェリタス(南ア)で銀賞。TA92点。	2,000	2,160	

2019年予定:①2/6(水)16:00~20:30、②4/17(水)16:00~20:30