

南アフリカ・優良生産者のワイン試飲会

開催日:20190206@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/授賞情報など	税抜価格	税込価格	備考
----	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	------	------	----

※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)。WS:ワインスペクテーター。TA:ティム・アトキン評価。JP:ブラッター。南アフリカのワイン評価本の権威。

今回のテーマ: ①デイビッド&ナディアのカジュアル・レンジ、トポグラフィ・シリーズ。②南アフリカを代表するボルドーブレンドのヴィラフォンテ。③新商品、新ヴィンテージ、最近開けて美味しかったワインなど。

ワイナリー紹介:

- ①ウォータークルーフ(ステレンボシュ地区):自然派。オーガニック&ビオ製法。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け5級。繊細で綺麗なワインを生産する。
- ②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。しっかり濃厚系のワイン。
- ③デイビッド&ナディア(スワートランド地区):自然派。オーガニック&ビオ製法。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。ドライで繊細~しっかりしたワインまで生産。
- ④グレネリー(ステレンボシュ地区):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3級。フレンチニュアンスのワインを生産。
- ⑤ポールクルーバー(エルギン地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け1級。特に白ワインのスペシャリスト&赤はピノワール。
- ⑥Bヴィンタナーズ(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。ラーツのオーナーが従兄弟と設立した、南アフリカのブドウの可能性を探るためのブランド。
- ⑦ラーツ(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。シュナンブランとカベルネフランに特化した生産者。
- ⑧ウォーターフォード(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2級。特にカベルネソーヴィニオンやフラグシップのジェムが有名。
- ⑨ヴィラフォンテ(パール地区):ティム・アトキン南アフリカワイン格付け2級。米国のゼルマ・ロング、フィル・フリーズを招聘した米国&南アのジョイントベンチャー。

スパークリング/Sparkling

1	NEW	ウォータークルーフ	MCCピノワール・ロゼ	NV	ウェスタンケープ	ピノワール	泡ロゼ辛口	6	エルギン地区のオーガニック・ブドウを主に使用。古樽で天然発酵、9ヶ月熟成。その後、瓶内2次発酵で11ヶ月熟成。綺麗で細やかな泡。スッキリとエレガントでドライなフィニッシュ。	4,250	4,590	
---	-----	-----------	-------------	----	----------	-------	-------	---	--	-------	-------	--

白ワイン/White wines

2	新VT	ドルニエ	ココアヒル・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。★16VT:サクラアワード金賞。18VT:JALビジネスクラスラウンジ採用。	1,700	1,836	
3		デイビッド&ナディア	トポグラフィ・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	収穫量は3-5トン/haと極めて少量。全房プレス後、天然発酵。古いフレンチオークで9ヶ月熟成。10%は、ステンレスタンクで熟成し、ブレンド。穏やかな酸味、なめらかでドライな口あたり。ナチュラルな酸とのバランスが良く、ピュアな味。	2,400	2,592	
4		デイビッド&ナディア	シーブリッツクルーフ・セミヨン	17	スワートランド	セミヨン	白辛口	12	ブッシュヴァイン(株仕立て)。収穫量は2-3トン/haと極めて少量。天然発酵。300Lの古いフレンチオークで熟成。柔らかく豊かな酸味、凝縮した果実味の、ふくよかで程良い厚み。★ブラッター4.5星。	3,800	4,104	
5	新VT	グレネリー	エステート・リザーブ・シャルドネ	16	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	フランス・ボルドー・ポイヤック2級のシャトー・ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドの元オーナーが南アフリカで手がけたワイン。フレンチオークで天然発酵&10ヶ月熟成。★デカンター95点。TA95点。	2,650	2,862	
6		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、パイナップルなどの風味。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。	3,200	3,456	

ロゼワイン/Rose wine

7	NEW	デイビッド&ナディア	トポグラフィ・ロゼ	17	スワートランド	ピノタージュ、サンソー、シラー、ゲルナッシュ	ロゼ辛口	12	100%樽で天然発酵&マロラクテティック発酵。その後、9ヶ月熟成。美しく、エレガント、キメ細やかで繊細。優しいフルーティな味わい。	2,400	2,592	
---	-----	------------	-----------	----	---------	------------------------	------	----	---	-------	-------	--

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/授賞情報など	税抜価格	税込価格	備考
赤ワイン/Red wines											
8	ポール クルーバー	ヴァレージ・ピノワール	16	エルギン	ピノワール	赤・ミ ディアム SC	6	ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。柔らかな酸味、フレッシュでフルーティ、綺麗でシルキーな優しい口あたり。★2014VT:2015南アフリカ・トップ100ワイン選出。	2,450	2,646	
9	Bヴァイントナーズ	ブラックブリーム・ピノワール	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。細やかな渋み、綺麗でエレガント、ドライなフィニッシュ。ブルゴーニュ・スタイルのピノワール。★JP92点。2015VT:WS93点。	4,400	4,752	
10	NEW	デイビット& ナディア	17	スワート ランド	サンソー、シラー、 ピノタージュ	赤ミディ アム	12	天然発酵。古いフレンチオークで12ヶ月熟成。透明感のある明るいルビー色。穏やかな酸味、なめらかでドライな口あたり。フレッシュで、ナチュラルな酸と果実味のバランスが良く、ブドウのピュアな味を楽しめる。	2,400	2,592	
11	ラーツ	ドロマイト・カベルネフラン	15	ステレン ボシュ	カベルネフラン、 マルベック	赤・フル	6	TA南アフリカワイン格付2級。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。ハーブ、スパイスの風味。★JP94点。	3,500	3,780	
12	ドルニエ	ココアヒル・レッド	16	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。JALビジネスクラスラウンジ採用。	1,900	2,052	
13	グレネリー	グラスコレクション・ カベルネソーヴィニオン	15	ステレン ボシュ	カベルネ ソーヴィニオン	赤・フル SC	6	フランス・ボルドー・ポイヤック2級のシャトー・ピション・ロングヴィル・コンテス・ド・ラランドの元オーナーが南アフリカで手がけたワイン。天然発酵。綺麗でエレガントなスタイル。★過去にリアルワインガイド旨安賞。	1,950	2,106	
14	新VT	ウォーター フォード	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	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年、南ア・トップ10カベルネで2年連続南アフリカ1位。	5,600	6,048	
15	NEW	ヴィラフォンテ	15	パール	メルロ、カベルネソー ヴィニオン、マルベック	赤・フル	6	フレンチオークで21ヶ月熟成(新樽17%)。その後、瓶内で1年熟成。柔らかく、なめらかな酸味、しっかりしたボディ、複雑でかつ旨く調和し、シルキーなタッチで綺麗な酒質。エレガントで風格を感じさせる。★JP93点。	8,400	9,072	

次回予定(時間は16:00~20:30):①3/26(火)、②4/17(水)、③5/10(金)