

# 株式会社 2019年春夏お勧め南アフリカワイン

**【注目ポイント/テロワールの違い比較/お薦めワイン】** ※商品によっては試飲サンプルがなくなる場合がございますが、予めご了承下さい。

- ①最近の新作 (NEW) ワイン。
- ②1-55番の定番商品は、品種別に並べています。56番以降の新品はブランド別に並べています。
- ③**ソーヴィニヨンブラン**: NZにも負けない南アのソーヴィニヨンブランも美味しいよ。色々お試し下さい。5番キャサリンマーシャルは、ポールクルーバーと同じエルギン地区でもより冷涼。キャサリン(よりクール)VSポールクルーバー(よりフルーティで骨格もしっかりしている)な違い。6番冷涼気候で育った凝縮した厚みはアタラクシアらしい特徴(75番ティーフックも)。65番ロングリッジや87番コンスタンシア・グレンは、冷涼な地区で、酸味と樽発酵&熟成の厚みのあるソーヴィニヨンブラン。**★ソーヴィニヨンブラン比較**: ステレンボシュ地区は、トロピカル/柑橘系の風味。5番、6番のケープサウスコースト(エルギン、ウォーカーベイ、ヘメル・アン・アードなど)は、より柑橘系の風味が強く、酸味もシャープ。75番の標高の高い地域は、実の詰まった凝縮感と締まった筋肉質なボディのワインの傾向。
- ④**シュナンブラン**: 今や南アのシュナンブランの栽培面積は世界一。11番デイビッドはコスパ良し。12番ラーツは、シュナンキング。樽無しでも凝縮した厚み。14番テラッセは素晴らしいブレンド。15番キャサリンのアンフォラも旨い! 62番はシュナンブランが得意なステレンラストはさすが! 76番ティーフックは高地冷涼で凝縮感が凄い! **★シュナンブラン比較**: 12、14、62番など、ステレンボシュ地区は、パイナップル、リンゴ、メロン、柑橘類などフルーティな風味。11番など、スワートランド地区は、花梨、乾いた感じ、埃っぽい、抑制的なイメージ。76番の標高の高い地域は、実の詰まった凝縮感と締まった筋肉質なボディのワインの傾向。
- ⑤**シャルドネ**: 南アフリカのシャルドネはレベルが高い! 68番ボシュクルーフはコスパ良し。70番ハーテンバーグは凄いいシャルドネ。82番アリスティアは超綺麗。**★シャルドネ比較**: 18、20、68、70、82番のステレンボシュ地区は、トロピカル/柑橘系の風味。19、21番のケープサウスコースト(エルギン、ウォーカーベイ、ヘメル・アン・アードなど)地区は、より柑橘系の風味が強く、酸味もシャープ。
- ⑥**甘口ワイン**: 26番ポールクルーバーは南アフリカの甘口で1位にもなった豊かな酸味もたらすクリーンで美しいフィニッシュ! 正にエレガントとは、このことか!
- ⑦**ロゼ**: **★ピノタージュ・ロゼが面白い!**: 南アフリカらしいピノタージュ・ロゼは、渋みが少なく、フルーティで、チェリーやストロベリーなどの豊かな香りとお口あたりが良いのが特徴。28番のデイビッドは「ロゼ好きなバイヤーが選ぶ南アの歴代ロゼで一番旨い!」ということで一押し。29番は、カノンコップらしいしっかりした骨格のフルボディ・ロゼも面白い=メイン料理にも合います。72番ドルニエは綺麗でコスパ良し。
- ⑧**ピノワール**: 南アのピノも最近益々人気上昇。31番ヘルタースケルターは綺麗でコスパ良し。33番ロングリッジVS34番ポールクルーバー、同じエルギン地区でもどちらが好み? **★エルギン比較**: 34番のポールクルーバーはエルギン北側で果実味豊かでしっかりボディ。33番、ロングリッジ(キャサリンマーシャルも)は、エルギン南側でより冷涼で優しい、綺麗なニュアンス。
- ⑨**カベルネフラン**: 36番カベルネフランと言えばラーツでしょ。
- ⑩**ピノタージュ**: **★ピノタージュ比較**: 41番カノンコップ(キングオブピノタージュ)を基本にして、39番ロングリッジの優しい綺麗系や40番アタラクシアのブレンドが面白い。
- ⑪**シラーズ**: 45番チョコレートブロックは、16VTから産地は100%スワートランド。シラーズ系はやっぱスワートランドのレベルは高い。71番ハーテンバーグのシラーズは鉄板! 74番ジュリアン・スカールの新作もコスパ良し。81番ヴィルダールハーストも熟成して飲み頃。
- ⑫**メルロ**: 47番ドルニエは良いヴァンテージ。48番ロングリッジ、49番キアモント、88番コンスタンシア・グレンは綺麗なエレガント系メルロ。
- ⑬**カベルネソーヴィニヨン**: **★カベルネ比較**: 66番ロングリッジ&85番アリスティアは、ステレンボシュ・ヘルダーバーグ(ステレンボシュの南側のより冷涼な)地区で、エレガントで細やかなタンニンの綺麗系カベルネ。対症的に54番は、ステレンボシュ・シモンズバーグ地区(ステレンボシュの北側。カノンコップ、グレンリー、ラステンバーグ、ワーウィックなど)のしっかりしたタンニンのカベルネ。69番ボシュクルーフはコスパ良し。
- ⑭**MCCスパークリング**: 77番ティーフック、83-84番アリスティアは、いずれも素晴らしい泡。

**★南アフリカのテロワール面白話**: ①**場所**: 海(大西洋:水温が低い)に近い場所は冷涼。反対に内陸は暖かい。標高が高い所も冷涼。海に近い所は昼夜ずっと気温が安定して冷涼。標高が高い所は昼夜の寒暖差があって夜に冷える。それにより凝縮した果実が成る。標高が100m上昇すると、平均気温は1度下がる。②**畑の斜面**: 南向き斜面は冷涼。北向き斜面は暖かい。東向き斜面は、朝の優しい日差し、午後から日陰になるので冷涼。西向き斜面は、午後のキツイ日光で暖かい。③**土壌**: 南アフリカは主に3つのタイプ。花崗岩はミネラル(白ワインは柑橘系風味)を、砂岩は(白ワインはトロピカルな風味)しっかりしたボディを、頁(けつ)岩は凝縮し、ミネラル分の多い、しっかりしたボディをワインに与える。結果として、冷涼な所に白ワイン、ピノワール、メルロなどの繊細系のブドウを、暖かい所は、シラー(ズ)やカベルネソーヴィニヨンブランなどを植えることが多い。

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	小売	備考/メモ	
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・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:入荷から6ヶ月以内の商品。											
<b>定番:</b>											
<b>スパークリング/Sparkling</b>											
1		リーベック		NV	リーベック	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	500L/トンのフリーランジュースのみを使用した贅沢な製法から生まれるキメ細やかで綺麗な泡。シャルマ方式。	1,850	
2	NEW サクラアワード 金賞	ステレンラスト		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	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。★JALビジネスクラス・ラウンジで採用。	2,300	
3		クローヌ		17	トゥルバツハ	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	瓶内2次発酵。瓶熟成12ヶ月。「憎らしい程限りなくシャンパーニュに近い!」と評された。しっかりボディで細やかな泡。★2012VT:2015サクラアワード金賞。	2,950	
<b>ソーヴィニオンブラン/Sauvignon Blanc</b>											
4	オーガニック	ライナカ		17	ステレンボシュ	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	白辛口SC	6	西ケープ州のオーガニック・ブドウを購入。除梗後、2時間のスキンコンタクト後、フリーラン(一番搾り)ジュースのみ使用してステンレスタンクで発酵、熟成5ヶ月。フレッシュ、なめらか、青リンゴやアスパラガスの風味。	2,450	
5		キャサリン・マーシャル		17	エルギン	ソーヴィニオンブラン	白辛口SC	6	TA南アフリカワイン格付3級。ステンレスタンクで発酵、熟成5ヶ月。5%のみ樽発酵した物をブレンド。ライム、ピンクグレープフルーツなどの柑橘系。フレッシュでエレガントなスタイル。★プラッター4.5星。	2,350	
6		アタラクシア		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。骨格のしっかりしたフルボディ。凝縮した厚み&エレガントさがアタラクシアらしいテロワール。	3,000	
<b>シュナンブラン/Chenin Blanc</b>											
7		ロバートソン		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。ふくよかでフルーティ、厚みもあるワイン。★過去にワイン・エンスジャスト誌で「ベストBUY」選出。2018サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ。	1,300	
8	新VT	ブーケンハーツクルーフ		18	ウェスタンケープ	ヴィオニエ、シュナンブラン、グルナッシュブラン	白辛口SC	12	南アフリカを代表するビッグブランド。コクと厚みのあるフルーティでリッチなワイン。フレンチオークで熟成。★2015デカンター銅賞。	1,400	
9	サクラアワード 銀賞(18VT)	ドルニエ		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。フレッシュ&フルーティでバランスの良いワイン。★2018VT:JALビジネスクラス・ラウンジで採用。	1,700	
10	サクラアワード 金賞	ブラハム		15	パール	シュナンブラン	白辛口	6	天才女性弁護士の自然派ワイン。50%を中古樽で熟成。なめらかで優しいオークの風味。酸味、果実味、コクのバランスが良い。★2013VT:2015サクラアワード金賞。	2,100	
11	NEW	デイビット&ナディア		17	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	12	オーガニック&ビオロジカル生産者(全ての畑ではない)。TA南アフリカワイン格付1級。全房&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。ドライで綺麗、旨みあり。	2,400	
12	オーガニック	ラーツ		18	コースタル	シュナンブラン	白辛口SC	12	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&フルーティ、濃縮した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。JALファーストクラス・ラウンジで採用。	3,000	

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	小売	備考/メモ
13	オーガニック&ピオディナミ	ロングリッジ	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。TA南アフリカワイン格付3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。2018サクラアワード銀賞。	2,450	
14	オーガニックにシフト中	キアモント	15	ステレンボシュ	シュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン、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。	3,500	
15		キャサリン・マーシャル	16	エルギン	シュナンブラン	白辛口	3	エルギンの単一畑のブドウを使用。フリーランジュース(一番しぼり)を使用。メインはアンフォラの壺に、一部は古いフレンチオークで天然発酵。11ヶ月熟成。なめらかで、ややふくよかな厚みもある。エレガント。	4,800	
シャルドネ/Chardonnay										
16	サクラアワード銀賞	ロバートソン	18	ロバートソン	シャルドネ	白辛口 SC	12	20%をフレンチオークで発酵、その後6ヶ月熟成。残り80%はステンレスタンクで発酵、その後は澱(おり)を残したまま(シュール・リー製法)80日熟成。フレッシュ&フルーティ。ほんのりとふくよかなボディ。	1,350	
17		リントンパーク	17	ウェリントン	シャルドネ	白辛口	6	しっかりした酸味、フレンチオークの香りとリッチで凝縮された果実味、なめらかでクリーミー、様々な要素がフィニッシュに向かって綺麗にまとまっている。リッチでエレガントなワイン。★リアルワインガイド盲安賞。	1,800	
18		グレネリー	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。サクラアワード金賞	2,650	
19		ジュリアン・スカール	16	エルギン	シャルドネ	白辛口 SC	6	土壌は石が多く、赤い粘土も混じっている。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、10ヵ月熟成。MLF無し。★ブラッター4.5星。ジャンシスR:16.5/20点。	3,000	
20	オーガニック&ピオディナミ	ロングリッジ	16	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	TA南アフリカワイン格付3級。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。★15VT:TA93点。	2,800	
21		アタラクシア	16	ヘメルアンアード	シャルドネ	白辛口	6	フレンチオークで発酵&熟成10ヶ月(新樽21%)。豊かな酸と厚み。★15VT:デカンター96点で南ア・シャルドネ1位評価。13VT:デカンター誌で、ブルゴーニュ以外の世界のベスト・シャルドネに選出。	4,700	
白その他/Other Whites										
22	オーガニック&フェアトレード	ステラー ORGANICS	18	オリファンツリバー	コロンバール	白辛口 SC	6	柔らかな酸、優しくスムーズ、トロピカルでレモンバターの風味。フレッシュ&フルーティな飲みやすいタイプ。お勧め料理:サラダやスモークサーモンなどに。	1,350	
23	オーガニック&ピオディナミにシフト中	デイビット&ナディア	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	
甘口/Sweet Whites										
24		ロバートソン	16	ロバートソン	ゲヴェルツトラミネール	白甘口 SC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。20%をフレンチオークで発酵、その後6ヶ月熟成。柔らかな酸味、柑橘類やメロンの風味、程良いボリューム感。フレッシュでクリーンなフィニッシュ。	1,350	

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	小売	備考/メモ
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。										
25	NEW	ラステンバーグ		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。	2,000	
26		ポールクルーパー		エルギン	リースリング	白極甘口	6	しっかりとした酸味と上品で蜂蜜のような甘さ。フィニッシュはクリーンでエレガント。南アフリカを代表するデザートワインの1本。★IWC金賞。13VT:2015デカンター・リージョナル・トロフィ。	3,700	
<b>ロゼ/Rose</b>										
27		ベリンガム			ピノタージュ	ロゼ辛口SC	6	1951年南アフリカ最初のロゼワインを生産。フレッシュで優しい酸味、ジュシー&フルーティ、細やかな渋み。生き生きとしたフルーティなワインで、ドライなフィニッシュ。	1,400	
28	NEW	デイビット&ナディア		スワートランド	ピノタージュ、サンソー、シラー、グルナッシュ	ロゼ辛口	12	100%樽で天然発酵&マロラクテック発酵。その後、9ヶ月熟成。美しく、エレガント、非常にキメ細やかで繊細。優しいフルーティな味わい。「南アフリカのロゼでは、私の経験値では歴代No.1!」(当社バイヤー談)。	2,400	
29	NEW	カノンコップ		スワートランド	ピノタージュ	ロゼ辛口SC	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	
<b>サンソー/Cinsault</b>										
30	NEW。オーガニック&ピオディナミにシフト中	デイビット&ナディア		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	
<b>ピノワール/Pinot Noir</b>										
31	NEW	アタラクシア		ケープサウスコースト	ピノワール	赤・ミディSC	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	
32		ポールクルーパー		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	
33	オーガニック	ロングリッジ		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ヶ月熟成。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	
34		ポールクルーパー		エルギン	ピノワール	赤・フル	6	しっかりしたボディ、なめらか綺麗。コート・ド・ボーヌ系ピノワール。★2017サクラA金賞。2014VT:デカンター金賞。WA90点。09VT:「極上ワイン100本」(奥山久美子著)選出。	3,000	
35		アタラクシア		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%)。	5,700	
<b>カベルネフラン/Cabernet Franc</b>										
36	オーガニック	ラーツ		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け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。★ブラッター4.5星。	3,500	

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	小売	備考/メモ
<b>ピノタージュ/Pinotage:10/13は国際ピノタージュの日</b>										
37	オーガニック&フェアトレード	ステラー ORGANICS 酸化防止剤無添加 ピノタージュ	18	オリファンツ リバー	ピノタージュ	赤・ミ ディSC	6	チェリー、タバコ、コーヒー、ダークチョコレートなどの香り。柔らかな酸、渋みはしっかりあり、優しくスムーズな味わい。お勧め料理:スパイス料理、チーズ料理、牛肉のカルパッチョ、ローストポークなどに。	1,350	
38		マン・ファミ リー・ワインズ	16	コースタル	ピノタージュ	赤・ミ ディAM SC	12	南アフリカの代表的グッドバリューワイン生産者。モダン・スタイルのソフトで果実味ジュシーな味わい。ほのかに果実の甘味も感じる。★2016 <b>サクラAダブルゴールド</b> 。12VT:リアルワインガイド <b>目安大賞</b> 。	1,400	
39	オーガニック&ピオディナミ	ロングリッジ	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、柔らかくジュシーな渋みの少ないタンニン、なめらかで綺麗なピノタージュ。	3,050	
40		アタラクシア	16	ヘメル・アン アード	ピノタージュ、ピノ ワール、サンソー	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。美しく、エレガントなワイン。南アフリカワイン業界初の親子ブレンド。	3,850	
41		カノンコップ	16	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、細やかに上品な渋み。★2016 <b>ブラッター4星</b> 。	2,750	
<b>シラーズ/シラー/Shiraz/Syrah</b>										
42		ブーケンハーツ クルーフ	17	ウェスタン ケープ	シラーズ、ムール ヴェードル、ヴィオニ エ	赤・フル SC	12	南アフリカを代表するビッグブランド。優しい酸味でしっかりした骨格、渋みも少なく、フルーティでリッチな味わい。濃いけど、スムーズでなめらかな味。★ <b>デカンター銅賞</b> 。	1,400	
43	オーガニック	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	西ケープ州のオーガニック・ブドウを購入。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。ソフトでなめらか、フレッシュでフルーティ。ローストビーフやスパイス系料理に。	2,500	
44	<b>サクラアワード 金賞</b>	ベリンガム	17	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。★ <b>サクラアワード金賞</b> 。	2,100	
45	新VT	ブーケンハーツ クルーフ	16	スワート ランド	シラー、グルナツ シュ、カベルネS、サ ンソー、ヴィオニエ	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。★ <b>ブラッター4.5星</b> 。	4,600	
<b>メルロ/Merlot</b>										
46		ロバートソン	15	ロバートソン	メルロ	赤・ミ ディSC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。発酵後、フレンチオークで6-8ヶ月熟成。優しい酸味と渋み、なめらかな味わい。非常にバランスが良く、柔らかく綺麗にまとまっている。	1,350	
47	<b>サクラアワード 銀賞</b>	ドルニエ	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。やや濃厚でなめらか。しっかりした渋み。良いヴィンテージ。★JAL <b>ビジネスクラス・ラウンジ</b> で採用。	1,900	
48	オーガニック&ピオディナミ	ロングリッジ	17	ステレン ボシュ	メルロ	赤・フル	6	TA南アフリカワイン格付3級。冷涼地でオーガニック&ピオ農法。天然発酵&熟成26ヶ月。ソフト&なめらかな味わい。★14VT:TA <b>93点</b> 。ナショナルワインチャレンジ(南ア) <b>ダブルプラチナ賞</b> 。	3,100	

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	小売	備考/メモ		
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。												
49	オーガニックにシフト中	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、Pヴェルド、マルベック他	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。しっかりした飲み、なめらか、綺麗、エレガント。★ジャンシスR17/20点。TA91点。	4,800	
<b>カベルネソーヴィニオン/Cabernet Sauvignon</b>												
50	オーガニック&フェアトレード	ステラーORGANICS		酸化防止剤無添加カベルネソーヴィニオン	18	オリファンツリバー	カベルネソーヴィニオン	赤・ミディSC	6	チェリー、タバコ、ヴァニラなどの香り。柔らかな酸、飲みは程よくしっかりあり、優しくスムーズな味わい。酸と飲み手のバランスが良い。お勧め料理:様々な牛肉料理に。	1,350	
51		ロバートソン		カベルネソーヴィニオン	17	ロバートソン	カベルネソーヴィニオン	赤・フルSC	12	南アフリカで3番目に大きなワイナリー。スムーズなフルボディ・タイプのワイン。リッチなプラム、カシスなどの香りで柔らかい飲みと酸味。しっかりとしたボディを持ち、なめらかで綺麗な味わい。	1,350	
52	新VT	ブラハム		ソナト	18	パール	カベルネソーヴィニオン、シラーズ	赤・ミディSC	6	天才女性弁護士其自然派ワイン。ブラハムのセカンドラベル。なめらかな酸味と味わい。豊かな果実味で、リーズナブル&コスパの高い人気ワイン。★2015サクラアワード金賞。	1,800	
53	オーガニック	ハーテンバーグ		カベルネ・シラーズ	15	ステレンボシュ	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。★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。2017サクラアワード・ダブルゴールド。	2,250	
54		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	
55	サクラアワードダブルゴールドオーガニック	ハーテンバーグ		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	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。細やかな飲みでエレガント。★サクラアワード・ダブル金賞。10VT:2014デカンター・ボルドー品種部門で世界一受賞。	3,800	

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	小売	備考/メモ
----	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	----	-------

※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・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:入荷から6ヶ月以内の商品。

★★★新商品★★★

5-6月に入荷予定。要予約。小売価格は暫定価格です。輸入時に価格、ヴィンテージ、ラベル、キャップシールなどが変更になる場合もございます。在庫無くなり次第終売になる場合があります。

56	2019サクラア ワード・ダイヤモンド トロフィ	マン・ファミ リー・ワインズ		ソーヴィニヨンブラン	18	ウェスタン ケープ	ソーヴィニヨンブラン、 セミヨン	白やや 辛口SC	12	フレッシュ&フルーティ。ハーブ系とトロピカル系の両方のタイプを持つ ソーヴィニヨンブラン。15%セミヨンを入れ、重さとふくよかさを足し、複 雑味を加えている。ほんのりクリーミー。	1,400	
57	ラグビーW杯用 ワイン	マン・ファミ リー・ワインズ		トライ・シュナンブラン	16	コースタル	シュナンブラン	白辛口 SC	12	<b>ラベル作成中。商品の中身は、マン・シュナンブラン・セラーセレクトを 予定しています。</b> 洋ナシやパイナップルなどの香り。フレッシュ&クリス ピー&フルーティ、なめらかで、ふくよかな厚みもある。	1,400	入荷時は2018VTです。
58	ラグビーW杯用 ワイン	マン・ファミ リー・ワインズ		トライ・ピノタージュ	16	コースタル	ピノタージュ	赤ミディ アムSC	12	<b>ラベル作成中。商品の中身は、38番のマン・ピノタージュ・セラーセ レクトを予定しています。</b> モダン・スタイルのソフトで果実味ジューシーな 味わい。ほのかに果実の甘味も感じる。	1,400	
59		リーベック		ヴィオニエ	18	スワート ランド	ヴィオニエ	白辛口	6	フリーランジュースのみ使用。ステンレスタンクで発酵後、澱が入ったま ま数か月熟成(シュールリー製法)。柔らかな酸、フレッシュ&フルー ティ。フローラルでトロピカルな風味が華やかで、程良いボディ。	1,300	
60		リーベック		ショートストリートCGV	16	スワート ランド	シュナンブラン、グル ナッシュブラン、ヴィ オニエ	白辛口	6	スワートランドが得意な南ローヌのスタイルのブレンド。シュナン50、グル ナッシュブラン35、ヴィオニエ15%。シュナンブランとグルナッシュは古 いブッシュヴァイン。柔らかな酸、なめらかで、ふくよか、ほんのり濃厚。	2,000	
61		ベリンガム		ソーヴィニヨンブラン	18	ケープタウン	ソーヴィニヨンブラン	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。柔ら かな酸、なめらかでやや濃厚な果実味。柑橘系とトロピカルフルーツの 風味。クリスピーでクリーンなフィニッシュ。	2,100	
62		ステレンラスト		オールドブッシュヴァイン・ 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	樹齢41年のブッシュヴァインで、ステレンラストの中では涼やかな畑。古い フレンチオークで天然発酵後7か月熟成。フレッシュで豊かな酸、程良く 厚みのあるリッチなテイストがパーフェクト・バランス！	3,300	
63		ステレンラスト		オールドブッシュヴァイン・ サンソー	16	ステレン ボシュ	サンソー	赤・ミ ディ アム SC	6	1964年に植えた灌漑無し古いブッシュヴァイン。フレンチオークで 16か月熟成(新樽10%)。柔らかな酸、渋みは細やかで、優しくなめら か、シルキーなタッチ。供出温度は12-15度が良い。	2,700	
64	オーガニック	ロングリッジ		エミリー	18	ウェスタン ケープ	シャルドネ、 ピノワール	白辛口	6	商品名は、19世紀末、イギリスとオランダが南アフリカ植民地覇権争い (ボア戦争)で、イギリス人女性でありながら、敵であるオランダ人兵士 に対しても献身的に介護した女性(エミリー)の名前。敵味方、人種の 違いを超えて、正しいと思うことをやり遂げた女性として、戦争後に南ア フリカで尊敬される国民として讃えられた。この商品は、そのエミリーさん を讃えたワイン。樽無しのシャルドネに、ほんの少し樽熟成させたピノ ワールをブレンド。爽やかでフルーティな辛口ですが、ほんのりと淡いス イートな感じもあります。女性に喜ばれるワイン。ロングリッジの売上No.1 アイテム。	2,150	
65	オーガニック& ピオディナミ	ロングリッジ		ドリフォンテン・ ソーヴィニヨンブラン	16	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	古いフレンチオーク、アンフォラで天然発酵後10ヶ月熟成。ふくよかで 厚みのあるソーヴィニヨンブラン。フレッシュな酸、ミネラル、太いボディ。 シュナンブランやシャルドネを思わすようなふくよかなワイン。	3,800	
66	オーガニック& ピオディナミ	ロングリッジ		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・ミ ディ アム	6	ステンレスタンクで天然発酵後、プレス。その後フレンチオークに移して 熟成22-24か月。フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、優しく心地良 い渋み。繊細でシルキーなタッチ、綺麗なスタイルのカベルネ。	3,100	入荷時は2017VTです。

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	小売	備考/メモ
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。										
67		ポシュクルーフ パタツブラン	18	モンタギユ	コロバール、 シュナンブラン	白辛口	6	コロバール52、シュナンブラン48%。標高600mの高地冷涼な畑。全房でプレス。古いフレンチオークで天然発酵、10ヵ月熟成。不干渉主義。フルーツよりもミネラル、石や土のニュアンス。これまでにないテロワール。	3,100	
68		ポシュクルーフ シャルドネ	18	ステレン ポシュ	シャルドネ	白辛口	6	30%をステンレスタンクで、70%をフレンチオークで発酵、熟成。フレッシュな酸味、程良い厚みとクリーミーさも、綺麗でエレガントなスタイルのシャルドネ。提供温度13-14度が良い。	2,400	
69		ポシュクルーフ カベルネ・メルロ	17	ステレン ポシュ	カベルネソーヴィニオン、 メルロ	赤・フル	6	カベルネ60、メルロ40%。ステンレスタンクで天然酵母と人工酵母で発酵後、古いフレンチオークで18ヵ月熟成。やや濃厚でなめらか、エレガントでクラシックなスタイル。余韻は長い。	2,000	
70	オーガニック	ハーテン バーグ	16	ステレン ポシュ	シャルドネ	白辛口	6	4年間拒んできたが、ようやく合格点、いやそれ以上に素晴らしかったので採用！フレンチオークで13ヵ月熟成(新樽25%)。しっかりした酸味、リッチ、クリーミー、エレガントな仕上がり。★TA95点。	4,800	
71	オーガニック	ハーテン バーグ	16	ステレン ポシュ	シラーズ	赤フルポ ディ	6	シラーズの専門家、ハーテンバーグの自社畑のブドウ。フレンチオークで21ヵ月熟成(新樽30%)。柔らかな酸、なめらかでリッチ、こなれたタンニン。これぞ、ハーテンバーグの神髄。★2015VT:TA92点。	2,750	
72		ドルニエ ココアヒル・ロゼ	18	ステレン ポシュ	メルロ	ロゼ 辛口 SC	6	美しく透明感のあるサーモンピンク。フレッシュで綺麗な酸、キュッとしまったボディ、チャーミングなチェリー系の果実味、ミネラルとプリティな感じ。心地良いフィニッシュ。優れたヴァンテージ。	1,700	
73		ドルニエ マルベック	15	ステレン ポシュ	マルベック	赤・フル	6	フレンチオークで18ヶ月熟成、新樽10%。柔らかな酸、滑らかなタッチ&リッチ。ジューシー、ミーティ、濃厚なダークチョコレートの風味で、程よくしっかりしたボディ。フィニッシュは、酸味と心地良いタンニンのバランスが良い。	2,750	
74		ジュリアン・ スカル	18	ウオーカー ベイ	シラー	赤・ミ ディアム	6	赤/黒系果実や優しいオークの風味。豊かな酸とミネラル、フレッシュ&フルーティ、柔らかいタンニンで、優しくなめらかな味わい。ドライなフィニッシュで、エレガントにまとまっている。ローヌ系のスタイル。	2,400	
<b>ティーフック(ピーケニアスクルーフ地区):</b> 「ティーフック」とは、「豹のいる場所」という意味。スワートランドの北側、標高760mの高地に畑を持つ。冷涼でブドウがゆっくり育つため、凝縮した果実味のブドウができ、密度の詰まったワインが出来上がる。特にソーヴィニオンブラン、シュナンブランでは、その高地冷涼なテロワールが顕著に現れている。オーガニック農業実施。ソーヴィニオンブラン以外は全て天然発酵。										
75	新規取引先 オーガニック	ティーフック ソーヴィニオンブラン	18	ピーケニア スクルーフ	ソーヴィニオンブラン	白辛口 SC	12	ロワールスタイル。20%のブドウは樹齢50年以上のブッシュヴァイン。他は10-11年の若木。ステンレスタンクで発酵後、6ヵ月熟成。砂岩質土壌由来のミネラル感も強い。凝縮したSB。	2,400	
76	新規取引先 オーガニック	ティーフック シュナンブラン	15	ピーケニア スクルーフ	シュナンブラン	白辛口	12	畑は東向きの冷涼斜面。1976-77年に植えた古木と樹齢10-11年の若木のブドウを使用。85%は、ステンレスタンクで発酵、熟成。15%は、フレンチオークの古樽で9ヵ月熟成してブレンド。	2,450	
77	新規取引先 オーガニック	ティーフック MCCスパークリング	NV	ピーケニア スクルーフ	シャルドネ	泡白 辛口	6	収穫量3-4トン/haと少量。瓶熟成4年。2015年12月に澱引き。生産量1028L。爽やかな酸味、焼きリンゴやイースト香。凝縮した細やかな泡。スッキリと辛口で綺麗な味わい。	3,500	
78	新規取引先 オーガニック	ティーフック レッド	17	ピーケニア スクルーフ	グルナッシュ、シラ ズ、ムールヴェードル	赤・フル	12	グルナッシュは西向き斜面のブッシュヴァイン。砂岩質土壌によりタンニンは柔らかくなめらか。優しい酸味、フルーティで程良い骨格とスパイス。オープンタンクとフレンチオークの古樽で発酵、熟成12ヵ月。	2,450	
<b>ヴィルダーハースト(スワートランド地区):</b> 「ヴィルダーハースト」とは、「ワイルドなハースト(オーナーの名前)さん」という意味。スワートランド北部のコリンバーグにある新しい小さな生産者。全生産量は16,000本。スワートランド・インペンドント・プロデューサーズ(SIP)のメンバーでナチュラル系のワインを生産している。ワインは全て天然発酵。様々な品種のMCCにもトライし、将来的にも面白くなりそうな生産者。										



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	小売	備考/メモ	
※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)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。											
79	新規取引先	ヴィルダー・ハースト	ヴェロ・ブラン	16	スワートランド	コロムバル、ヴィオニエ、シュナンブラン	白辛口 SC	6	コロムバルは、ブッシュヴァインで樹齢40年。ヴィオニエは、フレンチオークで天然発酵&6ヶ月熟成。他は、ステンレスタンクで天然発酵&6ヶ月熟成。ベストなものだけをセレクトしてブレンド。生産量2518本。	2,000	
80	新規取引先	ヴィルダー・ハースト	ヴェロ・レッド	15	スワートランド	グルナッシュ、シラーズ、ヴィオニエ	赤・ミディアム	6	それぞれの品種ごとに古いフレンチオークで18ヶ月熟成。それぞれの品種のベストなものだけをセレクトしてブレンド。生産量1727本。エレガント&カジュアルに楽しめるチャーミングなワイン。	2,600	
81	新規取引先	ヴィルダー・ハースト	レッド	14	スワートランド	シラーズ、ムールヴェードル、ヴィオニエ、サンソー	赤・フル	6	シラーズとヴィオニエは一緒に天然発酵。他はそれぞれ別々に天然発酵。その後ブレンドして、古いフレンチオークに入れて18ヶ月熟成。それぞれの品種のベストなものだけをセレクトしてブレンド。生産量1239本。	4,000	
<b>アリストア(ステレンボシュ地区他):</b> MCCの伝統的家族、クローヌ家の息子、マシューが作るワイン。各品種ごとに西ケープ州のベストな畑、ベストなブロック、ベストなウネのブドウをリサーチし、個別に契約して購入。マシューのこれまでの経験、技術、情熱をボトルに注入。他社にはない、南アフリカを代表するような美しく細やかな洗練されたワインを生産。「エレガンス」、「フィネス」という言葉は、彼のワインの為のキーワードとも言える。											
82	新規取引先	アリストア	シャルドネ	17	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	6	50%を全房プレス。フレンチオークに入れて発酵(30%天然発酵)。マロラクティック発酵を経て、11ヵ月熟成(新樽40%)。エレガントでクラシックなスタイル。フレッシュ、シルキー、リッチな味わい。生産量4800本。	4,500	
83	新規取引先	アリストア	MCC白	15	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	全房でプレス。一番搾り果汁のみ使用。マロラクティック発酵を経て、瓶内で3年熟成。細やかで上品、優しいムースのような美しい泡と複雑味。デカンター誌ライターに「まるで若いクリュッグのよう」と評された。生産量4200本。	4,300	
84	新規取引先	アリストア	MCCロゼ	16	ステレンボシュ	シャルドネ、ピノワール	泡ロゼ辛口	6	全房でプレス。一番搾り果汁のみ使用。マロラクティック発酵を経て、瓶内で2年熟成。赤いベリー、熟したストロベリーの香り。細やかで上品、優しい、ほんのりクリーミーなムースのような美しい泡。生産量4000本。	4,300	
85	新規取引先	アリストア	カベルネソーヴィニオン	16	ステレンボシュ	カベルネソーヴィニオン	赤・フルボディ	6	除梗後、25度の低温で発酵、フレンチオークに入れて、マロラクティック発酵を経て、18ヵ月熟成(新樽33%)。美しく、細やかなタンニンとエレガントでシルキーなタッチ。これこそ「マシューのワイン」。生産量4000本。	4,800	
<b>ドリフック(シダバーグ地区):</b> 「ドリフック」とは、ドリ(3つの)フック(場所)、「周囲の3つの山に囲まれた三角形の場所」という意味。シダバーグの標高900-1000mの高地に畑を持つ小さな生産者。冬には雪が積もるような冷涼気候でブドウがゆっくり育つため、豊かな酸味、ギュッと凝縮した果実味とボディ、密度の濃いワイン(=この地域独特のテロワール)が出来上がる。ワインの製造は、隣のシダバーグの社長兼醸造家のデイビッドが担当している。											
86	新規取引先	ドリフック	ピノワール	17	シダバーグ	ピノワール	赤フルボディ	6	樹齢は12年。フレンチオークで10ヵ月熟成(新樽20%)。豊かな酸、細やかなタンニンと引き締まったボディ。心地良い果実味でなめらかシルキーなタッチ。★ブラッター4.5星。	3,900	
<b>コンスタンシア・グレン(コンスタンシア地区):</b> 南アフリカで最初にブドウ栽培が始まった(1685年)コンスタンシア地区。冷たい大西洋に囲まれ冷涼で、比較的降水量も多い。冷涼コンスタンシア地区のボルドー品種を使った優等生的な生産者。冷涼気候によりブドウはゆっくりと成長。一粒ずつの厳選なブドウ選果とグラヴィティ・システムにより、白も赤もフレッシュで豊かな酸味、洗練されたエレガントで美しいワインを生み出している。											
87	新規取引先	コンスタンシア・グレン	トゥー	18	コンスタンシア	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	白辛口	6	50%は全房でプレス。フレンチオーク(一部オーストリアンオークとアンフォラ使用)で発酵、熟成7ヵ月(新樽17%)。32%セミオンをブレンド。フレッシュかつ、なめらか、リッチ。★ブラッター4.5星。TA95点。	3,500	
88	新規取引先	コンスタンシア・グレン	スリー	15	コンスタンシア	メルロ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン	赤・フル	6	メルロ(62%)中心のブレンド。フレンチオークで17ヵ月熟成(28%新樽)。豊かな酸、柔らかくなめらか、上品なタンニンと程良いボディ。エレガントで美しいブレンド。★ブラッター4.5星。	3,500	
89	新規取引先	コンスタンシア・グレン	ファイブ	14	コンスタンシア	カベルネS、カベルネF、メルロ、マルベック、プチベルド	赤・フル	6	同社のフラグシップ。28%カベルネS、25%カベルネF、21%メルロ、他のブレンド。フレンチオークで18ヵ月熟成(新樽80%)。上記スリーよりボディは、しっかり、しかし、エレガントさは同じ。★ブラッター4.5星。TA93点。	4,800	