

# Kleine Zalze Wines (Stellenbosch)

(クライン・ザルゼ・ワインズ、ステレンボッシュ)



## 詳細・歴史

文献によると南アフリカにおいて最初にワイナリーが誕生したのは1685年のことですが、ここ『クライン・ザルゼ』のワイナリーとしての記録も古く、1695年のステレンボッシュ市の税金徴収書類に、ドイツ人オーナーの名前とワイン700本分の税額の記録が残っており、その長い歴史をうかがい知ることができます。

現在の当主はコバス・バツソン氏とマリエット・バツソン女史夫妻で、彼らは1996年にこのワイナリーを買い取りました。購入当時は大変小さなワイナリーでしたが、コバス氏は綿密な地質調査を行い、この地域と土地のテロワールがブドウ栽培において大きな可能性を秘めていることを確認し、徐々に自社畑を増やし、事業拡大へ舵を取りました。今では敷地内にホテルやレストランを備え、産出するワインは数々のコンクールで賞を獲得しています。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71010417	<b>Cellar Selection Sauvignon Blanc</b> セラー・セレクション・ソーヴィニヨン・ブラン	2017	¥1,800



【産地】ダーリン、ダーバンビル、ウォーカーベイ、ルツツビル  
【畑立地】全ての畑が海から15km以内にある為冷たい海風の影響を受ける 【土壌】濃い赤土  
【2017年】非常に乾燥していましたが比較的涼しく、昼夜の寒暖差が大きかった  
【収穫】早朝に手摘みにて 【スキンコンタクト】畑事にごとに12～36時間 【発酵】畑ごとに低温にて発酵  
【熟成】シュールリーにて4カ月  
アルコール度数：13.0%

JAN 6009611450611

71010117	<b>Cellar Selection Chenin Blanc Bush Vines</b> セラー・セレクション・シュナン・ブラン・ブッシュ・ヴァインズ	2017	¥1,800
----------	---	------	--------



【産地】ヘルデルベルク地区 【仕立て】株仕立て(ブッシュ・ヴァイン)  
【2017年】乾燥した冬と早目の春の到来によって芽のストレスが減り、早い時期から成長を始めることができ、夏は特に昼夜の寒暖差が大きく、年間を通してブドウにとって非常に良い気候になりました。  
【収穫】早朝に手摘みにて 【スキンコンタクト】畑ごとにタンクにて12～24時間  
【発酵】ステンレスタンクにて低温発酵 【シュールリー】4カ月  
【アロマ】熟したパイナップルやグアバ、ミネラル、柑橘類  
【パレット】リッチで熟したレモンとライムの果実味豊かなテクスチャーと、エレガントなミネラルのバランスがよく、長い余韻が続きます。3～5年の熟成でさらなるエレガントさが期待できます。  
アルコール度数：13.0%

JAN 6009611450543

71010318	<b>Cellar Selection Chardonnay</b> セラー・セレクション・シャルドネ	2018	¥1,800
----------	--	------	--------



【畑】ステレンボッシュのフォルス・ベイに面した「ロバートソン」 【土壌】石灰岩  
【2017年】乾燥した冬と早目の春の到来によって芽のストレスが減り、早い時期から成長を始めることができ、夏は特に昼夜の寒暖差が大きく、年間を通してブドウにとって非常に良い気候になりました。  
【収穫】早朝に手摘みにて 【スキンコンタクト】区画ごとにタンクにて12～24時間  
【発酵】ステンレスタンクにて低温発酵  
【アロマ】メロン、洋梨など非常にゆたかな果実の香りにあふれています。  
【パレット】白桃や柑橘系の豊かな味わいに、カキのようなミルクィーでミネラルなテクスチャーが骨格をもたらし、綺麗な酸がアフターを引き締めています。数年熟成させてもより素晴らしい味わいになります。  
アルコール度数：13.5%

JAN 6009611450550

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71010617	Cellar Selection Cinsault セラー・セレクション・サンソー	2017	¥1,800
	<p>【産地】パールドバーク、ダーリング 【畑】乾燥したエリアにある古い歴史のある畑  【2016年】1年を通して乾燥しており暑すぎずブドウの成熟に適した気候  【発酵】ステンレスタンクにて、25℃で1日2回ポンピングオーバーを行い、8日間 マロラクティック発酵あり  【熟成】ステンレスタンクにて行う  【アロマ】すみれ、ラベンダー、赤い果実など  【パレット】赤いベリーの風味に柔らかくエレガントなタンニンが幾重にも重なり、味わい深い余韻を伴います。  アルコール度数：14.5%</p>		
JAN 6009611450147			
71010517	Cellar Selection Pinotage セラー・セレクション・ピノタージュ	2017	¥1,800
	<p>【産地】ステレンボッシュ 【2017年】年間を通して暖かく乾燥していましたが、収穫期前からやや涼しくなりブドウを健康に保ちながら十分な成熟が可能な年でした。  【収穫】早朝に手摘みにて 【全房使用率】100%  【発酵】1/2:開放式セメント槽にて定期的にパンチングダウンとポンピングオーバーを行いタンニンと色を抽出  1/2:密閉式ステンレス槽にて8時間毎にポンピングオーバー  いずれも発酵前にプレスし過度な抽出を避け、柔らかいタンニンを引き出しています。  【熟成】2~3年古樽にて12ヶ月  【アロマ】熟した赤い果実とラベンダーを思わせるフローラルなアロマ  【パレット】力強くも非常にエレガントなタンニンが心地よく、果実味のたっぷりした余韻が得られ、5~8年の熟成も可能です。  アルコール度数：14.5%</p>		
JAN 6009611450468			
71010817	Cellar Selection Cabernet Sauvignon セラー・セレクション・カベルネ・ソーヴィニオン	2017	¥1,800
	<p>【産地】ウエスタンケープ 【2017年】冬は特に乾燥しており、秋に入りあたたかい時期もありましたが収穫期は涼しい天候でした。【栽培】果実味を凝縮させるため色づき後に慎重に間引きを行う  【収穫】早朝に手摘みにて 【マセラシオン】低温で3日間  【発酵】開放セメント槽50%・ステンレスタンク50%使用し、パンチングダウンとポンピングオーバーを行う  マロラクティック発酵あり 【熟成】フレンチオーク2~3年古樽(300ℓ)で12ヶ月  【アロマ】非常に典型的なカベルネ・ソーヴィニオンで、ダークフルーツ、ブラックカラント、チョコレート、スパイス、甘草、赤い果実  【パレット】柔らかくしなやかなタンニンでフィニッシュには綺麗な酸があり、長い余韻が得られ、濃厚でありながらエレガントなワインです。現在~7年程、飲み頃が続きます。  アルコール度数：14.5%</p>		
JAN 6009611450628			
71013117	Vineyard Selection Chenin Blanc ヴィンヤード・セレクション・シュナン・ブラン	2017	¥2,500
	<p>【産地】ステレンボッシュ  【畑】長い歴史をもつ畑で、南西向きの斜面に位置しており、乾燥状態に強く、灌漑なしでも干ばつの影響がない 【仕立て】株仕立て(ブッシュヴァイン:低収量) 【樹齢】25~50年  【2017年】夜間の気温が平年より非常に低く、ブドウの熟成が促された良い年  【収穫】午前中に手摘みにて スキンコンタクト:破碎後すぐにステンレスタンクへ移し、压榨前に24時間  【発酵】温度管理の出来る古樽にて 熟成:新樽率20%、2年使用樽40%、3年使用樽40%にて6カ月  【アロマ】桃、ライム、ライチ、メロン、グアバ、洋ナシなどフルーツの香りとフレンチオークフレーバー  【パレット】たっぷりとしたミネラル、果実味、酸のバランスが良く、今後10年間は充分熟成可能です。  アルコール度数：13.5%</p>		
JAN 6009611450499			
71013317	Vineyard Selection Chardonnay ヴィンヤード・セレクション・シャルドネ	2017	¥2,500
	<p>【産地・区画】ステレンボッシュ・3区画:いずれの区画も高樹齢で深みのある味わいの果実が育つ  ロバートソン・1区画:フルーツ感やミネラルに富んだ果実が育つ  【2017年】ブドウの成長に最適な春が早く訪れ、年間を通して穏やかな気候で昼夜の寒暖差がありました。  【スキンコンタクト】破碎後ステンレスタンクにて12時間後1日寝かせる  【発酵】温度管理の出来る古樽にて低温でゆっくりと行う  【熟成】新樽60%、2~3年使用樽40%にて8カ月  【アロマ】洋ナシ、柑橘類、ライム、果実の花の香りが華やかでローズとナッツなどオーク由来のフレーバー  【パレット】豊かなミネラルを持ち、シルキーな口当たりで、余韻の非常に長いワインです。  アルコール度数：13.5%</p>		
JAN 6009611450536			

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71013516	Vineyard Selection Pinotage ヴィンヤード・セレクション・ピノタージュ	2016	¥2,500
	<p>ワイナリー敷地内のレストラン専用で通常は販売されていないものを特別に分けてもらったキュヴェです。  <b>【テイステイングノート】</b>深みのある赤紫色で桑の実や赤いプラムが重なり合って香り、タンニンは細かく、非常に滑らかな口当たりです。  <b>アルコール度数:</b>14.5%</p>		
	JAN 6009611450604		
71013917	Vineyard Selection Grenache ヴィンヤード・セレクション・グルナッシュ	2017	¥2,500
	<p>弊社に全て分けてもらった特別キュヴェ  <b>【産地】</b>ダーリン(単一畑) <b>【畑】</b>サヴェージ・ワインズの「Follow the Line」と同じ畑で標高190m  <b>【土壌】</b>深い砂壌の下に粘土質 <b>【植樹】</b>1981年(樹齢37年前後) <b>【全房使用率】</b>30%  <b>【発酵】</b>破碎せずステンレスタンクにて、1日2回のポンピングオーバーを行い2週間  <b>【熟成】</b>グルナッシュのフレッシュさを保つため樽は使用せずステンレスタンクにて10か月  <b>クライン・ザルゼらしくエレガントに仕上がったグルナッシュです。</b>  <b>アルコール度数:</b>13.0%</p>		
	JAN 6009611450529		
71013817	Vineyard Selection Cabernet Sauvignon ヴィンヤード・セレクション・カベルネ・ソーヴィニヨン	2017	¥2,500
	<p><b>【産地】</b>ステレンボッシュ <b>【2017年】</b>平年通り乾いた冬でしたが灌漑はさほど必要なく、収穫期に涼しくなったため果実の熟成が助けられ、非常に良好な風味を得られた年でした。  <b>【収穫】</b>早朝に手摘みにて <b>【選果】</b>畑と醸造所と数回にわたり厳密に行い完璧な果実のみ使用 除梗あり  <b>【発酵】</b>ステンレスタンクと伝統的な開放桶に分けられ、どちらも最良の抽出とタンニンレベルのバランスを得るため様々な段階でバンチングダウンとポンピングオーバーを行い、優雅さを損なうことなく抽出します。  <b>【熟成】</b>フレンチオーク(新樽率:40%、2年使用樽:30%、3年使用樽:30%)にて20か月  <b>【アロマ】</b>ブラックチェリー、プラム、カシスなどの黒系果実やタバコのニュアンス  <b>【パレット】</b>カマンベールの様な豊かな味わいとカシスなどの果実味、きめ細かいタンニン、オーク樽由来の長いテクスチャーのバランスがよく、クライン・ザルゼの典型的なエレガントさを兼ね備えたリッチなワインです。少なくとも8年以上寝かせることによりより素晴らしい熟成が期待できます。  <b>アルコール度数:</b>14.5%</p>		
	JAN 6009611450598		
71020116	Family Reserve Chenin Blanc ファミリー・リザーヴ・シュナン・ブラン	2016	¥3,500
	<p><b>【産地】</b>ステレンボッシュにある3つの異なる区画 <b>【仕立て】</b>ブッシュヴァイン  <b>【スキンコンタクト】</b>区画ごとに12~18時間  <b>【発酵】</b>400Lのオーク樽(新樽30%、2年使用樽30%、残りは3年使用樽)にて温度管理のもと長時間発酵  <b>【熟成】</b>シュールリーにて、毎月バトナージュを行い1年間樽熟成ののちブレンド 無濾過・無清澄  <b>【テイステイングノート】</b>果実感にあふれ後口の引き締まったシュナンブランの特徴を生かした味わい  <b>アルコール度数:</b></p>		
	JAN 6009611450765		
71020815	Family Reserve Cabernet Sauvignon ファミリー・リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨン	2015	¥6,000
	<p><b>【畑立地】</b>所有する敷地の中で最も高い丘の上  <b>【土壌】</b>花崗岩:水分保持にすぐれており乾燥した地理的条件にありながらブドウ栽培に適している  <b>【選果】</b>醸造所にて厳格に選果 <b>【全房使用率】</b>50% <b>【浸漬】</b>3日間  <b>【発酵】</b>開放桶にて約5週間かけて発酵し、その間果実の要素を最大限引き出すためバンチングダウンとポンピングオーバーを行います。  <b>【熟成】</b>新樽(100%)にて24か月  <b>アルコール度数:</b>14.5%</p>		
	JAN 6009611450963		