

# Testalonga (Swartland)

テストロンガ (スワートランド)

## 詳細・歴史・畑

南アフリカにおけるナチュラルなワイン造りのパイオニアとして一躍したワイナリー『ラマーシュック』において醸造責任者を務めていた クレイグ・ホーキンス氏 が、満を持して2008年に独立を果たしたワイナリーで、妻のカーラと共に経営しています。

拠点はスワートランドの最北に近いピケットバーグの山麓にあり、畑はパードバーグにあります。畑の土壌は主に花崗岩で構成され、広さは11haです。ビオロジックにて彼なりの哲学をもって自然と共生しながら、丹念な手入れのもと栽培しています。品種は主にシュナン・ブランを植えています。このほか、信頼できる農家のブドウを購入していますが、広大な計画に沿って徐々に自身で新たに土地を購入し、一から巨大なブルドーザーで開墾をし、所有畑を広げています。

毎年ブドウやワインの出来のイメージによってエチケットや名前を変えており、自身の持つインスピレーションに忠実にワイン造りをする、まさに天才肌の造り手です。イギリスなどヨーロッパ各国や、世界のナチュラル・ワインのマーケットでにおいて、南アフリカの自然派の生産者として今最も注目を集めている一人です。



## 栽培・醸造

信頼するブドウ農家からのブドウの購入の他に、知人の農家も巻き込んで、西ケープ州に点在する放置された高樹齢の畑を借りて、自身で耕作し復活をさせ、栽培に充たるとして、全て有機栽培のブドウを採用しています。

ブドウがワインになってゆくプロセスについては、最小限の干渉で見守り、その年の出来を最大限に生かすワイン造りをしています。全ての工程において添加するものは一切無く、条件の良いヴィンテージでは、瓶詰め時のSO2も添加しません。

## キュヴェ・シリーズ

①「Baby Bandito: ベビー・バンディート」は 続けて2年ほどになるプロジェクトで、ストリート・アーティストに深く影響を受けて造り出された、よりカジュアルなラインです。“造り上げるワインは自分の子供と同様”という思いから、Babyという名前を付けています。それぞれのキュヴェに付けられた名前は、子供を勇気づける時に使われる表現が使われています。

②「

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70142117	<b>Baby Bandito Keep on punching</b> ベビー・バンディート・キープ・オン・パンチング	2017	¥2,800



【キュヴェ名】「Keep on Punching: (パンチし続ける)」: ホーキンス氏のホッケー仲間でもある友人が、厳しい状況追いやられた際によく言う言葉から名付けられました。  
【品種】シュナン・ブラン100% 【産地】パールドバーグ  
【畑】標高220m、北向き: 独立前から付き合いのある畑で小粒で味わいが凝縮され酸の高いブドウが実ります。  
【土壌】花崗岩 【植樹】1972年 【仕立て】ブッシュヴァイン  
【収穫】手摘み 【全房使用率】100%  
【発酵】ステンレスタンク(500ℓ)にて野性酵母による自然醗酵 【マロラクティック発酵】100%  
【熟成】発酵槽のまま熟成  
無添加、無清澄、無濾過  
アルコール度数: 13.25%

JAN なし

70143017	<b>Baby Bandito Stay Brave</b> ベビー・バンディート・ステイ・ブレイヴ	2017	¥2,800
----------	---	------	--------



「エル・バンディート スキンコンタクト シュナン・ブラン」の“Baby Bandito”バージョンです。  
【品種】シュナン・ブラン100% 【産地】パールドバーグ  
【畑】標高220m、東向き、広さ1.5h: 栽培放棄されているのを見つけたクレイグが所有者と交渉して復活させました。  
【土壌】花崗岩 【植樹】1981年 【仕立て】ブッシュヴァイン  
【収穫】手摘み 【全房使用率】すべて除梗  
【発酵】1500Lの開放槽にて野性酵母による自然醗酵 【スキンコンタクト】11日間  
【熟成】3300Lの古樽(フドル)に移し熟成 【マロラクティック発酵】100%  
無添加、無清澄、無濾過  
アルコール度数: 13.25%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70141117 Raffine Rosé  
ラフィネ・ロゼ

2017

¥2,800



クレイグとカラ夫妻がラフィネだけのために詰めてくれた特別なワインです。ラベルの写真はクレイグが春の時期に自分のファームにて撮影しました。

【品種】サンソー 100% 【産地】パールドバーグ

【畑】標高220m、東向き、広さ1.0h:粒が大きく果皮の薄いデリケートなブドウが実ります。

【土壌】花崗岩 【植樹】1981年 【仕立て】ブッシュヴァイン

【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【発酵】ステンレスタンクにて野生酵母による自然醗酵 【マロラクティック発酵】100%

無添加、無清澄、無濾過

アルコール度数:11.72%

JAN なし

70142817 Baby Bandito Follow your dreams  
ベビー・バンディート・フォロー・ユア・ドリームス

2017

¥2,800



【キュヴェ名】「Follow Your Dreams:夢を追いかけろ」:有名なストリート・アーティスト、バンクシーの言葉ですが彼が「全てのアートは盗まれたものだ」と発言しており、その彼の言葉を”盗んで”、名づけました。

【品種】カリニャン 100% 【産地】パールドバーグ

【畑】標高220m、北向き、広さ1.0h:大粒で果汁たっぷりの高品質のブドウが実ります。

【栽培】葉をできるだけ残し、ブドウが日に焼けないように気を遣っています。

【土壌】花崗岩 【植樹】2001年 【仕立て】ブッシュヴァイン

【収穫】手摘み 【全房使用率】100% 【スキンコンタクト】ステンレスタンクにて3日間

【発酵】3500Lの古樽(フードル)に移し、蓋をせず8日間、野生酵母による自然発酵

【熟成】3000Lのフードルにて熟成 【マロラクティック発酵】100%

無添加、無清澄、無濾過

アルコール度数:11.72%

JAN なし

70144117 Baby Bandito Chin Up  
ベビー・バンディート・チン・ナップ

2017

¥2,800



ベビー・シリーズに今ヴィンテージより新たに仲間入りしました。

【品種】サンソー 100% 【産地】パールドバーグ

【畑】標高220m、東向き、広さ1.0h:粒が大きく果皮の薄いデリケートなブドウが実ります。

【土壌】花崗岩 【植樹】2001年 【仕立て】ブッシュヴァイン

【収穫】手摘み 全て除梗 【スキンコンタクト】2200Lのステンレス製開放槽にて10日間

【発酵】3300Lの古樽(フードル)にて野生酵母による自然発酵

【熟成】発酵槽を使用 【マロラクティック発酵】100%

無添加、無清澄、無濾過

アルコール度数:11.72%

JAN なし

70130117 El Bandito Cortez Chenin Blanc  
エル・バンディート・コルテーズ・シュナン・ブラン

2017

¥4,800



2017年ヴィンテージのラベルの写真は、クレイグ本人が南アフリカの北部、ナミビアとの国境近くで撮影した鳥「シャカイハタオリ(スズメ科)」の巣です。

【キュヴェ名】ニール・ヤングの“Cortez the Killer”という曲からインスパイアされています。

【品種】シュナン・ブラン 100% 【産地】スワートランド・パールドバーグ 【植樹】1972年

【畑】標高200m 【土壌】花崗岩:クオーツやケイ土が多いことから、年によって品質にばらつきが出ます。

【栽培】2001年からオーガニック栽培 【収量】25-30hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【発酵】500Lの古いフードル4樽と1500Lのステンレスタンクにて6か月間醗酵させた後ブレンド

【熟成】再度500Lの古いフードル4樽と1500Lのステンレスタンクに分けて熟成 【マロラクティック発酵】100%

無添加、無清澄、無濾過

アルコール度数:12.5%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70131217 El Bandito Skin Contact Chenin Blanc

エル・バンディート・スキン・コンタクト・シュナン・ブラン

2017

¥4,800



クレイグが10年前の創業当時から造り続けている、最も自信をもって送り出すフラッグシップ・キュヴェです。

【品種】シュナン・ブラン100% 【産地】スワートランド パールドバーグ 【植樹】1972年

【畑】標高200m、東向き 【土壌】花崗岩 【収穫】他のキュヴェよりも少し早い時期に手摘みにて行う

【除梗】100%

【発酵】1500Lの開放槽にて野性酵母による自然発酵 【スキンコンタクト】10日間

【熟成】フレンチオーク樽(300ℓと500ℓ)使用 【マロラクティック発酵】100%

【生産者コメント】毎年試行錯誤を繰り返してきましたが、最も香り立つ瞬間を逃さない為に、果皮からの過度な抽出を抑え、非常にバランスの良いワインに仕上げました。

無添加、無清澄、無濾過

アルコール度数:11.57%

JAN なし

70132117 El Bandito Lords of Dogtown

エル・バンディート・ローズ・オブ・ドッグタウン

2017

¥4,800



【キュヴェ名】畑の再生から3年目を迎えた、渾身のキュヴェです。野生のヒヒや、家畜のロバ、牛、犬などが自然体でつるぐこの地の様子から、「社交的」という意味を持つ「ドックタウン」と名付けました。

ラベルの写真の動物たちはカメラを意識してポーズをとっているかのようです。

【品種】シュナン・ブラン 100% 【産地】スワートランド パールドバーグ 【仕立て】ブッシュヴァイン

【畑】標高100m、東向き、広さ2h: 耕作放棄の畑で荒れ果てていましたが、クレイグが丹念に手入れを施し、畑のオーナーと共に栽培してきた結果、ごく少量、非常に美しい小粒のブドウが実るようになりました。

【土壌】花崗岩 【植樹】1981年 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【醸造】フレンチオーク古樽(500ℓ)にて野性酵母による自然発酵・熟成 【マロラクティック発酵】100%

無添加、無清澄、無濾過

アルコール度数:11.98%

JAN なし

70131517 El Bandito Sweet Cheeks

エル・バンディート・スイート・チークス

2017

¥4,800



【キュヴェ名】毎年甘いブドウの粒をつまみ食いに来る子供たちから「甘い頬っぺた」と名付けました。

シリーズの中でも最もフローラルな香りに富んだワインです。

【品種】マスカット・オブ・アレキサンドリア 100% 元は食用として楽しまれている品種ですが、スキンコンタクトで試作したところ面白い出来となったため、スキンコンタクトに向く果皮まで熟す良年のみ生産しています。

【産地】スワートランド パールドバーグ 【仕立て】ブッシュヴァイン 【植樹】1960年代

【畑】標高200m、東向き。斜面の下部に位置しこのエリアで最も湿度が高いため、ふくよかで大粒の実がなる。

【土壌】花崗岩 【収穫】手摘み 【除梗】100%

【発酵】野性酵母による自然発酵 【スキンコンタクト】11日間

【熟成】フレンチオーク古樽(500ℓ)使用

無清澄、無濾過

アルコール度数:10.19%

JAN なし

70131717 El Bandito Mangaliza

エル・バンディート・マンガリーザ

2017

¥4,800



オーストリア国境近くのハンガリーでの研修経験を生かして造られたキュヴェです。

【キュヴェ名】ハンガリーの国宝「マンガリツァ豚(“Sheep Pig”と呼ばれ、羊のような容貌が愛らしい豚)」がホーキンス氏のお気に入り、その名前が由来です。

【品種】ハルシュレヴェリユ100%: 独自の芳香とオイリーな質感、調和のとれた酸が美しいワインを生み出します。

【産地】スワートランド パールドバーグ 【仕立て】ブッシュヴァイン 【植樹】1971年 【畑面積】0.5haのみ

【畑立地】パールドバーグの中でも斜面の下部に位置し、コルテーズやスイート・チークスと隣接

【土壌】花崗岩 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【発酵】フレンチオーク古樽(500ℓと225ℓ)にて野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】100%

【ラベルデザイン】ホーキンス氏の愛犬に追われていたネズミを助け、その命拾いをしたネズミを撮影したものです。

無清澄、無濾過

アルコール度数:11.77%

JAN なし

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70132417	El Bandito Hallelujah Chicken Run エル・バンディート・ハレルヤ・チキン・ラン	2017	¥4,800



今ヴィンテージがファーストヴィンテージです。  
 【キュヴェ名】ホーキンス氏が好きなジンバブエのミュージシャンの曲から名付けています。  
 【品種】ヴィオニエ 100% 【産地】スワートランドの4区画 【仕立て】ブッシュヴァイン 【植樹】2001年  
 【畑面積】4区画合わせて25ha、ブドウ樹約300本  
 【土壌】古い花崗岩がベースで他品種の畑より粘土質に富む：保水性が高い 【収穫】手摘み  
 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオーク樽(300ℓ)にて野生酵母による自然発酵  
 【ラベルデザイン】ホーキンス氏の友人がケニアで撮影したもので味わいのインスピレーションにより採用されました。  
 無清澄、無濾過  
 アルコール度数：11.58%

JAN なし

70133517	El Bandito The Dark Side エル・バンディート・ザ・ダーク・サイド	2017	¥4,800
----------	---	------	--------



【品種】シラー 100% 【産地】スワートランド パールドバーク 【仕立て】ブッシュヴァイン 【植樹】2001年  
 【畑面積】0.75ha：完璧に手入れをするのに適した広さ 【畑立地】南東向き、標高200m  
 【土壌】粘土質の多い花崗岩：保水性に富み、特に乾燥した年にも豊かな果実が実る 【収穫】手摘み  
 【全房使用率】100% 【発酵】開放槽(1500ℓ)にて野生酵母による自然発酵、10日間  
 【熟成】フレンチオーク樽(500ℓ)使用  
 【ラベルデザイン】全キュヴェの中で最もシンプルですが白と黒のコントラストによりシラーの力強さを表現しています。  
 無清澄、無濾過  
 アルコール度数：11.73%

JAN なし

70134017	El Bandito Cuvée Clint エル・バンディート・キュヴェ・クリント	2017	¥3,000
----------	---	------	--------



友人であるステレンボッシュのワイナリー「クラヴァン・ワイン」と温めていたコラボレーション・プロジェクトで、自分たちの腕前と知識を試すためにチャレンジングな品種を用いて造られたスペシャル・キュヴェです。

【品種】ピノタージュ 100% 以下①と②の混醸造  
 ①【産地】スワートランド パールドバーク 【畑立地】北向き、標高220m 【土壌】花崗岩 【植樹】2001年  
 【仕立て】ブッシュヴァイン  
 ②【産地】ステレンボッシュ ポルカドラーイ 【土壌】粘土質の多いコーヒー・クリップ 【植樹】1990年代後半  
 【収穫】手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオーク古樽(500ℓ)にて野生酵母による自然発酵  
 【ラベルデザイン】裏面の文言“Do you know Fletcher Hall?”という言葉は、クレッグ(テストロンガ)がミック(クラヴァンワイン)に初めて会った時に掛けた言葉で、クレッグが学生の頃イギリスに2年間住んでいた時に出会ったオーストラリア出身の友人が偶然にもミックの同級生だったことから、「すべてはそこから始まった」という意味が込められています。

無清澄、無濾過  
 アルコール度数：13.25%

JAN なし

70135017	El Bandito Monkey Gone to Heaven エル・バンディート・モンキー・ゴーン・トゥー・ヘヴン	2017	¥4,800
----------	--	------	--------



【キュヴェ名】ホーキンス氏の好きなアメリカのロックバンド、ピクシーズの歌『Monkey Gone to Heaven』：歌のテーマは環境保護と宇宙における人間の所在の困惑、に共感し名付けられました。

【品種】ムールヴェードル 100% 【畑立地】南東向き、標高150m  
 【土壌】粘土質が多めのコーヒークリップを含む花崗岩 【植樹】2001年 【仕立て】ブッシュヴァイン  
 【収穫】手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】開放槽にて野生酵母による自然発酵、10日間  
 【熟成】フレンチオーク樽(500ℓ)使用 【マロラクティック発酵】100%

【ラベルデザイン】ホーキンス氏の友人がアメリカのバーニング・マン・フェスティバルで撮影したもので、彼の妻が砂漠で自転車をこいでいる様子がこのワインの繊細なタンニンのイメージと似ていることから採用されました。ムールヴェードル独特のタンニンはときとして細かな砂のようなサラサラとした質感を併せ持つ特徴があります。

無清澄、無濾過  
 アルコール度数：12.98%

【アロマ】ミントやスマイル、ブラックペッパーなど

【パレット】凝縮していてフレッシュ、ほどよい酸味とタンニンのバランスが心地よく、余韻が長く続きます。

【リアージュ】鹿やイノシシ、ラムなどの赤身のお肉のローストや、リッチな味わいのシチュー、アプリコットジャムなど

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70136017 El Bandito Queen of Spades

エル・バンディート・クイーン・オブ・スペード

2017

¥4,800



【キュヴェ名】トランプのスペードの女王とハートの女王による愛と憎しみの関係からインスピレーションを受け名付けられました。

【品種】ティンタ・アマレラ 100%:ホーキンス氏がポルトガルで修業中に魅了された品種

【産地】スワートランド アボッツデール 【畑立地】東向き、標高150m 【土壌】花崗岩

【植樹】1999年 【仕立て】ブッシュヴァイン

【栽培】土壌を保護し肥沃にするため間作(マメ科の植物を植える)を毎年行います。よりエレガントなワインにするため枝の間引き作業は行わず、わざと葉を多く残して影を作ります。

【収穫】手摘み 【全房使用率】100% 【発酵】開放槽にて野生酵母による自然発酵、9日間

【熟成】フレンチオーク樽(500ℓ)使用 【マロラクティック発酵】100%

【ラベルデザイン】友人がアメリカのバーニング・マン・フェスティバルで撮影したものです。

無清澄、無濾過

アルコール度数:10.9%

JAN なし