

CAPE ROCK WINES (Olifants River)

ケープ・ロック・ワインズ (オリファンツ・リヴァー)

詳細・歴史

ケープ・タウンから300km北、大西洋岸より30kmほど内陸に位置するワイナリーで、2001年、ブドウ栽培農家の父ウィリーと景観設計を学んだ息子ゲヴィンにより立ち上げられました。二人ともにワインの醸造技術は独学で習得しました。初ヴィンテージは2005年で、ヴィオニエとシラーズのブレンドによる半醸のキュヴェでしたが、現在ではさらにローヌ品種のブレンドに注力して生産量は年間25000本に達しています。



畑・栽培・醸造

【産地】オリファンツ・リヴァー川岸 【土壌】水はけのよい赤い色をした砂質と風化した硬盤 【畑面積】11ha

【栽培品種】《白》グルナツシュ・ブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴィオニエ、コロンパール
《黒》シラー、グルナツシュ、ムールヴェードル、カリニャン、カベルネ・ソーヴィニオン

【栽培】温暖な気候が十分にブドウに注がれるようになるべく果実を日に照らしますが、その分早めに収穫を行います。

【醸造】極力ナチュラルなアプローチで、SO2の添加は最小限に抑えています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70150017	Cape Rock Asylum White ケープ・ロック・アサイラム・ホワイト	2017	¥2,700
	【品種】シュナン・ブラン67%、ヴィオニエ16%、グルナツシュ・ブラン9%、ルーサンヌ8% 【平均樹齢】9年 【収穫】手摘み 【スキンコンタクト】シュナン・ブランのみ一部行う 【醸造】発酵：タンクにて14日間 熟成：樽(228Lと300L)にて6か月間 【テイastingノート】テロワールを感じさせる軽やかなテクスチャがサラダ、ポーク、軽いスパイシー料理によく合います。 アルコール度数：12.5% JAN 6009900008257		
70151116	Cape Rock White ケープ・ロック・ホワイト	2016	¥3,000
	【品種】ヴィオニエ40%、グルナツシュ・ブラン31%、ルーサンヌ29% 【平均樹齢】9年 【全房使用率】100% 【発酵】タンクにて野生酵母による自然発酵 【熟成】フレンチオーク樽の3年使用樽(228Lと300L)にて5か月 【テイastingノート】引き締まった酸と、メロン、バナナ、白桃、洋ナシ、パイナップル、ライチなど豊かな果実味のバランスを楽しむことができます。 アルコール度数：11.5% 無清澄、軽ろ過 JAN 6009900008233		
70151015	Cape Rock Amnesty Red ケープ・ロック・アムネスティ・レッド	2015	¥2,500
	【品種】シラー、グルナツシュ、ムールヴェードル 【平均樹齢】8年 【収穫】手摘み 【全房使用率】10~15% 【発酵】ポンピングオーバーとパンチングダウンを1日2回(後半は1回)行う 【熟成】フレンチオーク樽(225Lと300L)にて11か月 【テイastingノート】色は明るくライトボディで、香りに赤いベリー、スパイス、草木を思わせるニュアンスがあり、シャルキュトリーやハードチーズなどとよく合います。 アルコール度数：13.5% JAN 6009900008288		
70151216	Cape Rock Red ケープ・ロック・レッド	2016	¥3,300
	【品種】①シラー87%：樹齢25年 ②ムールヴェードル8%：樹齢9年 ③とヴィオニエ5%：樹齢9年 【収穫】手摘み 【発酵】除梗し、開口式発酵槽(20t容量)にて、10日間1日2回(後半は1回)ポンピングオーバーを行う 【スキンコンタクト】プレスし8週間 【熟成】フレンチオーク古樽(300L)にて12か月 【テイastingノート】ミディアムボディで、ラズベリー、プラム、スマイル、ペッパーなど豊かなアロマと果実味があります。 アルコール度数：12.5% 無清澄、軽ろ過 JAN 6009900008240		
70151316	Cape Rock Carignan ケープ・ロック・カリニャン	2016	¥3,000
	【品種】カリニャン100% 【収穫】手摘み 【全房使用率】20%：足踏み 【発酵】タンクにて9日間1日2回(後半は1回)ポンピングオーバーとパンチングダウンを行い半発酵を促す 【スキンコンタクト】約1週間 【熟成】3~4年使用のオーク樽(300L)にて11か月 【テイastingノート】ミディアムボディで、チェリー、土、草木などの香りがあり、タンニンは非常にソフトで酸が際立ちます。 アルコール度数：11.5% 無清澄、軽ろ過 JAN なし		