



Rall Wines (Swartland)

ラル・ワインズ (スワートランド)



詳細・歴史

2008年に若いドノヴァン・ラル氏が西ケープ州の中でも、カルトワインのメッカであるスワートランドに設立し運営しているワイナリーです。限りなく古い畑のブドウを使用し、手造りの極めてユニークな極上のワインを少量造ることがモットーです。

畑

スワートランドやステレンボッシュのブドウ生産者と密接に仕事をし、適切に熟しバランスがとれた果実を確保すること重要視しています。畑を選択するにあたって最も大切な要素は、土壌の質とブドウの樹齢です。現在のところ、この2つのワインには主にスワートランドの10か所の畑のブドウを使用しています。白には花崗岩ベース、赤には片岩ベースの畑です。彼のポリシーである不干渉主義でワインを造るに当たって最も大切なことは、収量が少なく成長のバランスがよいブドウを選ぶことです。こうしたブドウは、補酸もせず、天然酵母のみ使用して造られます。

醸造

白は、小さなバスケット・プレスで全房のままプレスし、最小限の澱とSO2とともに樽に移します。醗酵が自然に始まり、全体的に澱とともに10か月間熟成させ、その後ブレンドし、瓶詰をします。赤は全房のまま抽出は最小限に留めつつ、果皮とともに2か月おいておきます。その後、白ワインと同じバスケット・プレスでプレスし、古いフレンチオーク樽に移し、22か月熟成させます。その後ブレンドし、瓶詰をします。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70200517	White ホワイト	2017	¥4,800



【品種】シュナン・ブラン71%、ヴェルデホ24%、ヴィオニエ5% (2017年はシャルドネ不使用)
 【産地】主にスワートランド、一部ステレンボッシュ 【土壌】小石の混ざる真砂土 【除梗】品種によって選択
 【発酵】フレンチオーク樽にて硫黄のみ添加し、野生酵母による自然発酵。期間は品種によって3~9か月
 【熟成】発酵槽のままシュールリーにてバトナージュを行いながら熟成
 【テイastingノート】収穫のタイミングが良く、凝縮感がありながらもPHは低めで、シュナン・ブラン由来の強固なミネラルが核となります。ヴェルデホ由来のフレッシュな酸とヴィオニエの豊かな味わいがシーフードやアジア系料理とおもしろいマリナーージュを見せます。
 アルコール度数:13.5%

JAN なし

70200317	Grenache Blanc グルナッシュ・ブラン	2017	¥4,300
----------	------------------------------	------	--------



【品種】グルナッシュ・ブラン100% 【産地】ピケニールスクーフ、シトラスダル 【畑立地】標高700m
 【土壌】風化した砂岩 【収穫】手摘みにて行い低温に保たれた部屋にて一晚寝かせる 【全房使用率】80%
 【発酵】《全房》卵型コンクリートタンクにて野生酵母による自然発酵
 《除梗》ステンレス開放槽にて5日間、皮ごと自然発酵し、プレス後、フレンチオーク古樽にて完了させる
 【熟成】シュールリーにて7か月間寝かせ、ブレンド後瓶詰
 【キュヴェ】ドノヴァン・ラル氏はここ数年、彼が手掛ける他のプロジェクトでグルナッシュ・ブランを取り扱ってききましたが、特にこの畑からはフレッシュで塩味が魅力的なワインが生み出されることに注目してきました。そこで2016年に満を持し、彼のプロジェクトとしては初めての単一品種のキュヴェが生まれました。
 【アロマ】爆発的に濃厚で豊かで複雑なトップノート。パイナップルや桃など黄色の核果や南国フルーツ、歯ごたえのある白桃、白い花などとても豊か。
 【パレット】海風を感じるような深い塩味が特徴的で、生き生きしてフレッシュで、ダスティーで複雑なミネラルを感じる、奥深い味わいです。南アフリカで伝統的に造られるグルナッシュ・ブランよりも軽やかで繊細な仕上がりになっています。
 【評価】「真に感動的な、グルナッシュの最高傑作」グレッグ・シャーウッドMVより
 アルコール度数:13.5%

JAN なし


70200617	Cinsault Blanc サンソー・ブラン	2017	¥4,300
----------	----------------------------	------	--------



【品種】サンソー・ブラン:おそらく1930年代にサンソー・グリから突然変異を起こしたもので、南アフリカで唯一の畑(品種)で、かつてはブランデー用として栽培されていました。
 【産地】ウェリントン 【畑面積】僅か0.2ha 【植樹】1989年
 【醸造】72時間の浸漬のち、アンフォラにて醸造と熟成、9か月間
 【アロマ】ライムなどの爽やかな柑橘類、黄色いプラム、アーモンドなど複雑ながらエレガントで美しいブーケ
 【パレット】骨格のしっかりした酸味が、レモンガラスのニュアンスを伴いながら丸みを帯びた旨味と溶け合う。
 アルコール度数:10.5%

JAN なし


商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70200417	Ava Chenin Blanc エヴァ・シュナン・ブラン	2017	¥6,000



【キュヴェ名】2017年に誕生した愛娘の名前を冠した、ラルルのフラッグシップキュヴェ
【品種】シュナン・ブラン100% **【産地】**スワートランドの南東エリア **【土壌】**シスト(片岩)
【畑】単一畑 **【樹齢】**20年 **【仕立て】**ブッシュ・ヴァイン(株仕立て) **【全房使用率】**100%
【醸造】フレンチオーク古樽にて野生酵母による自然発酵、熟成
【アロマ】ハーブ、洋ナシ、レモン、タルトタタン、ピーチ、スパイスなど、豊かでとても複雑
【パレット】フレッシュな酸味とオイリーな食感が特徴的で、熟した果実やセイヴオリのニュアンスとともに塩味が
 あり、ハチミツやタルトタタンが香る余韻が長く続きます。
【評価】2017年版ティム・アトキンMWの「南アフリカ・スペシャル・ワイン・レポート」において、
 「ホワイトワイン・ディスカバリー・オブ・ザ・イヤー」及び
 シュナン・ブラン種における「ホワイトワイン・オブ・ザ・イヤー」を受賞
 アルコール度数:13.5%

JAN なし


70220116	Red レッド	2016	¥4,800
----------	------------	------	--------



【品種】シラー70%、サンソー15%、グルナッシュ8%、カリニャン7% **【産地】**スワートランド
【土壌】シラー:頁岩、グルナッシュ:砂質 **【全房使用率】**100%
【発酵】3~5日後に野生酵母による自然発酵が始まり、最初の1週間は1日に2回優しくバトナージュを行い、
 その後は果帽が乾燥しないよう数日に1回行い、合計で3か月くらいかけ、バスケットプレス
【熟成】2年目のフレンチオーク樽にて22か月 無濾過・無清澄
【特徴】ラルル氏が「非常にドライなスワートランドの地で、フレッシュでデリケートな赤ワインを造る」ことを目標に
 掲げ、醸された渾身のキュヴェです。新樽を使わず熟した茎を入れることで、ストラクチャーとフレッシュ感
 の両方を取り出すことを試みましたが、結果としてワインは芳香豊かになり、香りにも味わいにもパープル系
 の果実味がエレガントに感じられ、凝縮感がありながらもシルキーなタンニンがよく調和しています。
 またシスト土壌のシラーからくるミネラル感があり滑らかな舌触りのあるフィニッシュが長く楽しめます。
 アルコール度数:14.5%

JAN なし


70220317	Cinsault サンソー	2017	¥4,300
----------	------------------	------	--------



【品種】サンソー100% **【産地】**ダーリング50%、スワートランド50% **【土壌】**砂質
【収穫】早朝手摘みにて行う **【全房使用率】**100%
【発酵】足によるピジャージュを1日1回行い、野生酵母による自然発酵 **【スキンコンタクト】**8日間
【熟成】フランス産の大樽にて7か月寝かせ、ブレンド
【サンソー】ラルル氏は、シュナン・ブランが南アフリカを代表する白ブドウであるのと同様に、サンソー黒ブドウを
 代表するに値する価値のある品種だと考えていますが、まだ南アフリカにはこの畑のように、サンソーの
 古樹が植わる手付かずの区画はたくさん眠っているそうです。
【アロマ】赤いチェリーやクランベリーその他、熟したフルーツ、腐葉土、スパイスなど、複雑でエレガント
【パレット】フレッシュな酸味としなやかなタンニンが骨格をなす、軽やかながらとても繊細で美しい赤ワインです。
 ジューシーで非常に豊かな果実の風味が口の中いっぱいになり、余韻が長く続きます。
 アルコール度数:13.6%

JAN なし

70220517	Ava Syrah エヴァ・シラー	2017	¥9,000
----------	----------------------	------	--------



【土壌】主にシストで、斜面の上部へ行くほどクオーツが含まれる **【畑】**斜面に面した単一畑
【樹】古木のため3本の樹から2房しか収穫できない
【全房使用率】60%
【発酵】野生酵母による自然発酵で、足で優しくピジャージュを行う
【熟成】フレンチオーク樽使用
【テイastingノート】シスト土壌由来の骨格のしっかりしたタンニンがあり、通常なら10~20年寝かしてから
 楽しめるほどの高いポテンシャルですが、ラルル氏の卓越した醸造技術により、豊かな果実味と美しい
 酸とそのタンニンの骨格が見事に融合しており、今飲んででも十分に楽しめる銘醸シラーです。
 アルコール度数:13.5%

JAN なし