

A.A.Badenhorst (Swartland)

A.A.バーデンホースト (スワートランド)



詳細・歴史

自称「イケメン且つダイナミックさを持つ男」と豪語するバーデンホースト家のいとこ同士、ヘインとアディが、スワートランドに本拠を置き、共同オーナーを務めるワイナリーです。彼らは2008年に、1930年代まで使われてそのまま放置されていた醸造所を含む60haの農園を買収しましたが、そのうちの28haはブッシュヴァイン(自根)です。彼らの祖父は46年間農家を務め、その息子たち(彼らの父)もその農家を継いだ生粋の農家一家で、祖父の口癖だった「当時は信号機もほとんどなくて、ヒッピーがまだたくさんいた時代で、よく採れたての野菜とサンソーで乾杯したものだ」という思いを大切に、その時代を取り戻すかのように、彼らは自然と調和した生活を送っており、その一環の中でナチュラルなワイン造りを行っています。

栽培・醸造

1950～60年代に植えられたシュナンブラン、サンソー、グルナツシュをメインに、様々なブドウ品種を灌漑無しで、ビオロジック栽培にて栽培しています。全ての品種は南、北、西向きの斜面に植えられており、同じ品種でも日照時間などの違いを吟味してブレンドするなど、天性のセンスを持ってしてバランスの取れたワイン造りしています。土壌は基本的に花崗岩ですが、表層が粘土質であったり、風化していたり、かなり頁岩が含まれているなど、様々な地質がみられます。醸造においても自然な造りにこだわっており、全てのワインを全房発酵させ、清澄無し、酸化防止剤も必要最低限の使用に抑えるなど、徹底して自然寄り添ったワイン造りをフィロソフィーとしています。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70311615	Brak-Kuil Barbarossa Methode Ancestral Rose ブラーク・カイル・バルバロッサ・メソッド・アンセストラル・ロゼ	2015	¥3,300



【品種】南アフリカ固有のバルバロッサで、国内唯一の栽培（イタリアとコルシカのバルバロッサとは別物）
 【畑立地】大西洋から約4km内陸 【土壌】ライムストーン
 【テロワール】雨が非常に少なく、悪条件の中でもブドウ樹はもがきながらも凝縮した果実を少量実らせませす。
 【全房使用率】100% 【醸造】プレス後一晩落ち着かせ、発酵槽に移し2度澱引きを行い、瓶詰め
 【熟成】デゴルジュマン前に15ヶ月瓶内熟成
 【ドサーージュ】ミスカド・フロンティニヤンのフォーティファイド・ワインと少量のカペリティフ
 アルコール度数：13.5%

JAN なし

70300318	Secateurs Chenin Blanc セカトゥール・シュナン・ブラン	2018	¥2,300
----------	--	------	--------



【品種】シュナン・ブラン、パロミノ、シェリーのようなニュアンスを与えるシークレット品種
 【産地】Paardeberg / パールドバーグ地区
 【畑】高樹齢の自社畑「Kalmoesfontein / カーモスフォンテン」と、より高樹齢の契約生産者の畑
 【樹齢】50～60年 【灌漑】いずれの畑も灌漑なし 【仕立て】ブッシュヴァイン：低収量で凝縮した果実味
 【収穫】全て手摘みで12日間に渡り注意深く行われ、一晩低温にて寝かせませす。【全房使用率】100%
 【発酵】コンクリートタンク75%、古樽25%にて、収穫の度にジュースを加え調和させながら自然発酵20日間
 【熟成】シュールリーにて、適宜バトナージュしながら7カ月間
 【アロマ】ハチミツ、オレンジの花、白桃などとても豊かなアロマ
 【味わい】前年よりもやや酸味は穏やかで、熟した果実味が口の中いっぱい広がります。
 アルコール度数：13.0%

0

70300515	Secateurs Shiraz Cinsault Grenache セカトゥール・シラズ・サンソー・グルナツシュ	2015	¥2,300
----------	---	------	--------



【品種】シラズ71% サンソー21% グルナツシュ8%
 【サンソー】ケープの多くの銘ワインにブレンドされており、若い時も楽しみ、美しく熟成もできる有能な品種
 【収穫】夜明け前の曇りになる前に手摘みにて行い、厳しい選定の後、一晩低温にて寝かせる。
 【発酵】開放式コンクリートタンクにて破碎し、約2週間、1日2回、キレイに洗った足で(!)ピジャージュを行う。
 【熟成】フレンチオークの古樽とコンクリートタンクにて、シュールリーで12カ月以上
 無清澄、軽くなる過あり
 【アロマ】ペッパーなどのスパイス、熟した赤い果実、スモーキーなニュアンスなどとても豊かなアロマ
 【パレット】柔らかくシルキーな飲み口ながら舌の上で様々な旨味が存在感を高め、ドライでフレッシュな余韻
 アルコール度数：13.0%

JAN 6009800591101

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70320116	Druifkop Wit Surprise ドライフコップ・ウィット・サプライズ	2016	¥2,800
	<p>【特別キュヴェ】上級キュヴェシリーズ「ファミリーホワイト」に使用される花崗岩土壌のセミヨン100%を日本向けに特別にボトルリングしてもらった特別キュヴェ</p> <p>【キュヴェ名】“ドライフコップ”とはアフリカンス語で直訳すると「ブドウあたま」という意味で、ブドウとワインに魅せられた生産者が、自身を含む全ての方へ送るメッセージとして名付けられました。</p> <p>【醸造】100%除梗して破碎し、スキンコンタクトで、フードル樽にて発酵し、そのまま15か月熟成 無清澄・無濾過 アルコール度数：13.0%</p>		
JAN 6009800591781			
70320217	Druifkop Grenache Noir ドライフコップ・グルナッシュ・ノワール	2017	¥2,800
	<p>【特別キュヴェ】上級キュヴェシリーズ「ファミリーレッド」に使用される頁岩土壌の若木のグルナッシュ100%を日本向けに特別にボトルリングしてもらった特別キュヴェ</p> <p>【キュヴェ名】“ドライフコップ”とはアフリカンス語で直訳すると「ブドウあたま」という意味で、ブドウとワインに魅せられた生産者が、自身を含む全ての方へ送るメッセージとして名付けられました。</p> <p>【醸造】全房を破碎し、ブルゴーニュ産オーク古樽にて発酵し、そのまま15か月熟成 無清澄・無濾過 アルコール度数：14.0%</p>		
JAN 6009800591774			
70310517	Geelkapel Muscat ゲールカペル・ミュスカ	2017	¥3,500
	<p>「Geelkapel」とはアフリカンスで「ケープ・コブラ」の意味で、かつてこの地で発見された毒蛇にちなんで命名</p> <p>【品種】ミュスカ・ドウ・フロンティニヤン、ホワイト・ミュスカデル／どちらも芳香豊かな南アフリカの伝統的な品種</p> <p>【産地】スワートランド、ピケッツバーグ 【畑】「Moutonshoek」：単一畑</p> <p>【発酵】全房を使用し、コンクリートタンクにて優しく(綺麗な)足でピジャージュを行い、1～2週間自然発酵</p> <p>【熟成】古樽(300L)にて約11か月 無清澄・無濾過 アルコール度数：13.5%</p>		
JAN 899109002288			
70310116	Family White ファミリー・ホワイト	2016	¥4,800
	<p>【品種】シュナン・ブラン35% グルナッシュ・ブラン10% ルーサンヌ9% ヴィオニエ9% ヴェルデホ8% マルサンヌ8% ホワイト・グルナッシュ7% クレレット・ブランシュ7% パロミノ5% シャルドネ2%</p> <p>【産地①】スワートランド、パールドバーグ 【産地②】スワートランド、カルモスファウンテン</p> <p>【土壌】花崗岩ベースの様々な土壌</p> <p>【収穫】酸を残す為に早摘みで、夜明け前の暑くなる前に、全て手摘みにて行う 【全房使用率】100%</p> <p>【醸造】フランス産フードル(1200L、3000L)にて極めてシンプルに行い、さらにシュールリーにて15日間</p> <p>【熟成】ブレンド後コンクリートタンクに移し、6～8ヶ月間 アルコール度数：13.5%</p>		
JAN 6009800591064			
70310313	Family Red ファミリー・レッド	2013	¥4,800
70310315	Family Red ファミリー・レッド	2015	¥4,800
	<p>【品種】シラー56% サンソー17% ティンタパロッカ17% グルナッシュ10%</p> <p>【産地】スワートランド、カルモスファウンテン 【土壌】花崗岩</p> <p>【収穫】酸を残す為に早摘みで、夜明け前の暑くなる前に、全て手摘みにて行い、厳しい選定後に冷却する</p> <p>【発酵】コンクリートタンクと開放樽にて破碎後、足踏みで自然発酵を促し、1日2回ピジャージュを行う。 そのままシュールリーにて6日間程寝かせる。</p> <p>【熟成】ブレンド後フランス産フードル(4000L)古樽にて16か月 品種の比率はある程度落ちついてくる瓶詰前の段階まで決めず、それぞれのベストの状態を見極めます。</p> <p>【アロマ】コショウなどのスパイス、甘草、お花由来の香水、ブラックチェリーなどとても豊か</p> <p>【パレット】非常に緻密なタンニンが、ラベンダーやブラックベリーのニュアンスとともに広がり、スグリなどの鮮やかな果実や複雑な旨味などの長い余韻を楽しめます。 アルコール度数：13.0%</p>		
JAN 6009800591057			

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70310615

Brak-Kuil Barbarossa

ブラク・カイル・バルバロッサ

2015

¥5,500



【品種】バルバロッサ100%:元々ヨーロッパ移民によって植樹されましたが国際的な品種ではなかったため一時はそのまま放置されてしまった畑が多くありましたが、暑い気候に適しているため近年注目を集めています。
 【畑立地】スワートランドから西方向の海に近いエリア:海からの冷たい風が良く吹き、ブドウを健康に保つ
 【土壌】石灰質と砂質 【植樹】1960年代 【収穫】手摘み 【全房使用率】50%
 【発酵】1日に2回優しくかき混ぜる程度にピジャージュ 【マセラシオン】約1週間
 【熟成】フランス産フードル使用
 【ろ過】糖分が高く酸が低くなりやすい品種なので、再発酵を防ぐ為軽くフィルターをして瓶詰め
 アルコール度数:13.5%

JAN 6009800591637

70330107

Caperitif No.7

カペリティブ No.7

NV

¥4,200



【酒類】ヴェルモット
 古くからの製法を用いたヴェルモットで、古木のブッシュヴァイン(自根)のシュナンブランをベースに46種類ものボタニカル(自家栽培のハーブ、フレッシュ・フルーツ、花、苦みのある根、樹皮)とスパイスを浸漬して造ります。ボタニカルの中には西ケープ州にしか自生しておらず、芳香が強く、長く薬用として用いられてきた“フィンボス”と呼ばれるハーブも用いられており、独特で個性的な香りを与えています。
 【歴史】ヴェルモットは1800年代後半、金やダイヤモンドの発掘で富を築いていた時代にアペリティブ(食前酒)として広く飲まれており、当時のバーテンダーに大きな影響を与えてました。中でも特に人気を博していたのが1906年に誕生した、ケープタウンエリアにおけるオリジナル・レシピのヴェルモット“カペリティブ”でした。しかしその後財産抗争が勃発し、キュヴェの背景やレシピが消滅してしまい、80年もの間「ゴースト・イングリディエント(幽霊の材料)」と呼ばれていました。
 2014年、当時のレシピの文献を知るデンマーク人のミクソロジスト、ラース・シュミット氏とアディ・バーデンホーストが出会い、苦心の末レシピの再現に成功し、復活劇を遂げた、唯一無二のヴェルモットです。
 【シリアルNo.】毎年季節ごとの植物を用いているため、ロット・ナンバーが付けられ、生産量も極少量に限られているため、ラベルにはシリアル・ナンバーが付いています。
 【産地】スワートランドの山の中にある「Kalmoesfontein」の小さな農場
 【醸造】一部はフレンチオークの古樽にて熟成され、最終的に前年のものとアッサンブラージュされます。
 【飲み方】多くの食前酒やヴェルモットと同じくオンザロックにしたり、カクテル、ホットワインなど、様々な楽しみ方ができます。
 アルコール度数:18.5% 残糖分:100g/l

JAN 6009800591569

