

# Kyle Dunn (Swartland)

カイル・ダン (スワートランド)

## 詳細・歴史・醸造

「バーデンホースト・ファミリー」で栽培や醸造のアシスタントを務めていた、カイル・ダン氏によるオリジナルワインです。2010年から構想を温めており、毎年の試行錯誤を重ねた後、ようやく2014年に初ヴィンテージのリリースとなりました。

彼自身の「白ワインが好き」、「スキンコンタクトがいいね」というシンプルな好みと、まじめな彼ならではの自然なワイン造りのフィロソフィーにより、製造の工程において全て機械を使わずに手作業で行い、ケミカルなものは一切使用しないという拘りのキュヴェを生み出しています。

「手摘み、足踏み、自然酵母、清澄無し、フィルター無し。」

正に手造りのワインと言えます。

控え目な性格ながらお茶目な一面もあり、「スキニー・レッグス」というキュヴェの名前は、「僕の細い脚で造りました」というコンプレックスとユーモラスを交えたネーミングになっています。



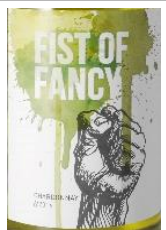
商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70301917	<b>Skinny Legs Golden Eyes Chenin Blanc</b> スキニー・レッグス・ゴールデン・アイズ・シュナン・ブラン	2017	¥4,000



【品種】シュナン・ブラン100%  
【産地】スワートランドの日照量の多い地域  
【土壌】花崗岩 【樹齢】47年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)  
【収穫】手摘み 【全房使用率】100%  
【発酵】足踏みをして、野生酵母による自然発酵 【スキンコンタクト】2週間  
【熟成】フレンチオーク樽にて12カ月  
【テイastingノート】力強いミネラルが特徴的で、果実味と酸のバランスがよく、余韻が長く続きます。  
アルコール度数:14.0%

JAN なし

70301116	<b>Fist of Fancy Chardonnay</b> フィスト・オブ・ファンシー・シャルドネ	2016	¥2,800
----------	--	------	--------



【品種】シャルドネ100%  
【産地】スワートランドの日照量の多い地域  
【収穫】手摘み  
【発酵】足踏みをして、野生酵母による自然発酵  
アルコール度数:13.5%

JAN なし