

Keiji Sato / A.A. Bardenhorst(Swartland)

佐藤圭史 / A.A.バーデンホースト (スワートランド)

詳細・歴史

南アフリカを牽引する生産者のひとりである『A.A.Bardenhorst/A.A.バーデンホースト』のアディ氏のもとで、日本人として初めてワイン造りを行った生産者、佐藤圭史氏の造るスペシャル・キュヴェです。

彼は大学時代に学生生活を送っていたアメリカ合衆国のオレゴンでワインに出会い、たちまちその味わいとワイン造りの奥深さに魅了されました。一旦は会社勤めをしたものの、20代後半の時に一念発起をし、飲食の世界に転身。東京・渋谷に自身のアイデンティティである「オレゴンワイン」に特化したワインバーを開店しました。以来彼は、ワインにまつわる様々な翻訳やコンサルタント業などで活躍しながら、世界各地の銘醸地を巡り、ワイン造りの夢を大切に抱き続けていました。

そんなある日、南アフリカから来日中だった『Craven Wines/クラヴァン・ワインズ』のワインを飲み、頭をぶん殴られたような衝撃を受けたのです。彼はすぐに憑りつかれたように南アフリカでのワイン造りの術を模索し、気づいた時にはケープタウンに訪問していました。そこで後の師匠となるSwartland(スワートランド)の『A.A.Bardenhorst/A.A.バーデンホースト』のAdi(アディ)と出会い、意気投合します。まさにそこは佐藤氏が思い描いていた通りの、自然あふれるワイン造りの大地そのものだったのです。

以来彼は毎年南アフリカと日本を行き来しながら、『A.A.Bardenhorst/A.A.バーデンホースト』で収穫や醸造のサポートを務めながら、ワイナリーの卓越した栽培、醸造技術を肌で感じ、アディの哲学を吸収していきました。

そして遂に2017年、念願の自身の名を冠したキュヴェが生まれました。



キュヴェ名は、彼の留学時代の愛称「Cage」に、彼のワイン造りの哲学である「ワインはその土地や人々、そして大地からの恵みを表現した一杯であるべき」という思いに沿い、南アフリカで出会った人々やその大地への感謝を込め、C for "Cape" A for "Adi" G for "Greeting" E for "Earth" 「Cage」と名付けられました。

栽培

【産地】スワートランド 【畑】「Lankloof Vinyard/ランクルーフ・ヴィンヤード」(『A.A.バーデンホースト』所有)
【樹齢】約40年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

醸造

【全房使用率】100% 【発酵】古樽にて野生酵母による自然発酵 【熟成】古樽にて11カ月
【瓶詰】SO2無添加、無濾過、無清澄

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70310417	Cage Chenin Blanc ケイジ・シュナン・ブラン	2017	¥3,500



【品種】シュナン・ブラン100%
【瓶詰】瓶詰時には既に発酵・熟成ともに安定しており、程よい凝縮感があり芳醇で、フェノリックなニュアンスとのバランスが素晴らしかったため、チャレンジングではあったもののSO2の添加をせず、無濾過、無清澄で瓶詰を行いました。満足のいく仕上がりとなりました。
【ラベルデザイン】佐藤氏が「南アフリカに行く」と決めた時に当時4歳だった愛娘が白ワインをイメージして描き、プレゼントしてくれたもの。
アルコール度数：14.0%

JAN なし