

# Sadie Family Wines (Swartland)

サディ・ファミリー・ワインズ (スワートランド)



## 詳細・歴史

当主は今日の南アフリカワインを牽引するイーベン・サディ氏。10代の頃から15年間ヨーロッパのワイナリーで修業し、南アフリカに戻った後は「スパイス・ルート・ワインズ」で醸造責任者を勤めました。その後1998年にスワートランドに自身のワイナリーを設立し、翌年の1999年に古樹による低収量ブドウから造る混醸の白ワイン「コルメラ」と赤ワイン「パラディウス」を発表すると、瞬く間に注目を浴びました。それ以来、南アフリカにおいて最も革新的でインスピレーションに溢れるワインメーカーとして最高の評価を得ています。

彼の畑は全て灌漑なしで、古樹からのみ造られるワインはすば抜けた出来栄を誇り、他の生産者からのリスペクトを厚く受ける造り手です。完璧を求める職人気質で、機械化とは無縁の環境下で全ての作業を重力を利用するなどした手作業で行い、スワートランドのテロワールをワインに表現すべく、大いなる情熱を傾けてワイン造りを行っています。



## 畑・栽培・キュヴェ

畑は全て灌漑なしで管理されています。

「パラディウス」と「コルメラ」: 古木を用いて、南アフリカの大自然を体感できるような圧倒的なスケール感が表現されています。

その他キュヴェ: 古木を用いて、その100年以上にもわたるブドウ樹の歴史と、複雑な土壌の特性を紐解くかのような、格式がありながらも滋味溢れる味わいをコンセプトに、上記2種とはまた別のアプローチで造られています。

生粋のサーファーなので海に入る時間も大事にしたいそうで、生産量がこれ以上増えることは今のところ無いとのこと。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70350914	Vice White ヴァイス・ホワイト	2014	¥6,000

**VICE  
WHITE**  
2014

【品種】シュナン・ブラン、パロミノ、ヴィオニエ、クレット・ブランシュ、ヴェルデーリヨ  
【産地】パールドバーグ地区の5区画  
【収穫】畑にて完熟ワインのみ選果して手摘みにて収穫 【全房使用率】100%  
【発酵】500ℓの開放槽にて発酵 【熟成】12か月 【瓶熟成】36か月  
【テイastingノート】様々な料理と相性がよく、熟成によりさらなるふよかさが期待できるバランスのよいワイン。  
アルコール度数: 14.8%

JAN 6009824920017

70350517

Skurfberg  
スカーフバーグ

2017

¥7,400



【品種】シュナン・ブラン100%  
【産地・畑立地】オリファン・リヴァー地区のスカーフバーグ山の斜面の3区画  
【栽培】除草剤、化学肥料不使用 【土壌】石の混じる砂質 【気候】降雨量がかなり少ない乾燥した土地  
【仕立て】深く根を張ったブッシュヴァイン: 乾燥した地域ですが灌漑は不要  
【区画別ブドウの特徴】区画①豊富なアロマや凝縮した果実感 区画②ミネラル感  
区画③最も標高が高く海に近いのでいきいきとした酸味やフレッシュ感に富む  
【発酵】区画ごとに分け、古樽にて野生酵母による自然発酵  
【熟成】12か月の熟成を経てからブレンドし、更に6か月間寝かせる 無清澄・無濾過  
【テイastingノート】桃や梅などのフルーツに柑橘の酸味が加わり、いきいきとしたワイン。  
アルコール度数: 14.0%

JAN ナシ

商品コード	ワイン名	ヴァンテージ	税別参考上代
70350317	<b>Skerpioen</b> スケルピオン	2017	¥7,400



【品種】シュナン・ブラン50%、パロミノ50%  
 【産地】スワートランド  
 【気候】海岸から2キロの距離にもかかわらず年間降雨量は300mmと非常に少なく、涼しくて乾燥しています。  
 【土壌】下部がチョーク質の石灰岩 【樹齢】約60年  
 【醸造】一緒に収穫し、圧搾。古い木樽にて醸造  
 【テイステイングノート】新鮮な果実感とさわやかな酸味、豊富なミネラルがきれいに調和したワイン。  
 アルコール度数:12.5%

JAN ナシ

70350717	<b>Kokerboom</b> コカーブーン	2017	¥7,400
----------	----------------------------	------	--------



【キュヴェ名】「コカーブーン」畑の近くに生えている印象的なフォルムの古木のアロエの呼び名から名付けられました。  
 【品種】セミヨン・ブラン70%、セミヨン・グリ30% 【セミヨン・グリ】南アフリカ固有の果皮が淡い赤色のブドウ  
 【産地】オリファンツ・リヴァー 【畑】最も古い手付かずの畑のひとつで非常に小さい  
 【土壌】細かくなったテーブルマウンテン・ストーン 【樹齢】1930年代  
 【栽培】除草剤や人工肥料は一切使わず、完璧なまでの剪定を行う  
 【発酵】プレス後にジュースを合わせ、古樽にて野生酵母による自然発酵  
 【熟成】シュールリーにて18カ月  
 5~15年は熟成できます。  
 アルコール度数:14.5%

JAN ナシ

70352116	<b>Palladius</b> パラディウス	2016	¥13,000
----------	----------------------------	------	---------



【全9品種】シュナン・ブラン、グルナッシュ・ブラン、クレレット・ブランシュ、ヴィオニエ、ヴェルデホ、ルーサンヌ、セミヨン・グリ、セミヨン・ブラン、パロミノ  
 【産地】パードバーグ地区 【土壌】13区画:花崗岩質、4区画:砂質土壌  
 【収穫】畑で選果しながらイチゴ摘み取り用の小さなケースに手摘みにて収穫  
 【圧搾】伝統的なバスケット・プレス  
 【発酵】品種ごとに分け、卵型のコンクリートタンク、アンフォラ、古い木樽を用いて野生酵母による自然発酵  
 【熟成】発酵槽のまま収穫から24か月間過し、ブレンドを行った翌日に、無濾過・無清澄で瓶詰め  
 【テイステイングノート】引き締まっていてエレガンスがあり、非常にバランスの取れたワイン。  
 アルコール度数:13.5%

JAN 6009824920024

70354117	<b>Pofadder</b> ポフエイダー	2017	¥7,400
----------	---------------------------	------	--------



【キュヴェ名】「Pofadder」畑のある山が蛇のように曲がりくねっていることから名付けられました。  
 【品種】サンソー100%:収量を抑えつつ十分に熟成させるというのが難しく、非常に酸化しやすい品種なので管理が容易ではないため、19世紀後半から20世紀にかけては影の品種として活躍していました。  
 【産地】スワートランド、カステルバーグの西、「Riebeek山」の山頂付近 【土壌】粘板岩と分解頁岩  
 【収穫】畑で厳格に選果して手摘みにて収穫後、さらに選果  
 【発酵】古い木製の開放桶にて、1日に1~2回目でパンチダウンを行う 【スキンコンタクト】約30日  
 【熟成】早期酸化を避けるため手作業で小さいバスケット・プレスから直接古樽に移し、ワインにエレガントさを与えるため約12カ月熟成させます。 無清澄・無濾過  
 サープの際にはデキャンタージュをお勧めします。5-15年熟成可能。  
 アルコール度数:13.0% 年間生産量450ケー 残糖1.5g/L

JAN ナシ

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70355117	<b>Soldaat</b> ソルダート	2017	¥7,400



【キュヴェ名】「Soldaat」:産地の山の名前「Piekeniers」が「歩兵」を意味するのでそこから名付けられました。  
 【品種】グルナッシュ・ノワール100%:世界で最も多く植えられている品種で南アフリカでも多くの栽培面積を占めます  
 【産地】ウェスタンケープのピーケニアスクルーフ山:グルナッシュ・ノワールが古くから植えられていた土地です  
 【畑立地】標高は700m前後で、東向き斜面 【気候】非常に涼しい気候 【土壌】花崗岩土壌  
 【醸造ポリシー】グルナッシュ・ノワールはフレッシュで明るくいきいきとした果実感やミネラル感にあふれた美しいブドウにもかかわらず、過度な抽出や高いアルコールを感じる仕上がりになりがちなので、その点に留意し、エレガントな側面を最大限に生かすように醸造しています。  
 アルコール度数:13.5%

JAN ナシ

70355317	<b>Treinspoor</b> トレインスプール	2017	¥7,400
----------	-------------------------------	------	--------



【キュヴェ名】畑のそばに古い線路「トレイン・スプール」があるので、そのことから名付けられました。  
 【品種】ティンタ・バロッカ100%:スワートランド地区で古くから重要な品種  
 【産地】ウェスタン・ケープのマムズバリールから西、ダーリング方面へ4キロ程  
 【土壌】花崗岩とテーブルマウンテンの砂質が混ざった土壌  
 【植樹】1974年:ティンタ・バロッカは美しい色味と引き締まった酸味によりブレンド用の品種として認知されていますが樹齢を経ると複雑味に優れ、一品種のみで深い味わい醸し出すことはなかなか知られていません。  
 【仕立て】ブッシュヴァイン:ティンタ・バロッカは果皮がたいへん薄く紫外線に弱い品種ですが、この地域のブッシュ・ヴァインは果樹自身が枝ぶりを変化させて房を光から守るという、驚くべき進化を目の当たりにすることができます。  
 アルコール度数:13.0%

JAN ナシ

70356116	<b>Columella</b> コルメラ	2016	¥16,000
----------	--------------------------	------	---------



【全6品種】シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、サンソー、ティンタ・バロッカ、カリニャン  
 【産地】スワートランド:パールドバーグ(2区画)、カステルバーグ(4区画)、マムズバリール、ピケットバーグ  
 【畑立地】標高の高い冷涼な南向き斜面 【土壌】花崗岩、スレート、砂質  
 【収穫】畑で選果しながらイチゴ摘み取り用の小さなケースに手摘みにて収穫 【全房使用率】100%  
 【発酵】全8区画を別々に、3300Lの開放槽にて、24°Cで3週間予備発酵ののち、野生酵母による自然発酵  
 【熟成】フレンチ・オーク(新樽比率:10%)にて12か月ののち、楕円形のフードルに移し替えて更に12か月無清澄・無濾過  
 長期熟成は勿論可能ですが、今でもとてもバランスの良いワイン。  
 アルコール度数:13.6%

JAN 6009824920017

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70357117	<b>Mev. Kirsten</b> メフロウ・カーステン	2017	¥18,000



【キュヴェ名】南アフリカで最も古いシュナン・ブランの畑から造られたキュヴェで、この畑の所有者、カーステン未亡人の名前から名付けられました。  
 【植樹】1920年代:樹齢約100年:ブドウからは輝かしいほどの酸が得られ、非常に長い熟成が期待できます。  
 【産地】ステレンボッシュ、ヨンカーショーク、ボスマスコップ山(Bothmaskop)の麓 【畑面積】僅か1ha  
 【品種】シュナン・ブラン100% 【土壌】花崗岩 【収穫】独特の酸味を十分に得るため早期に行う  
 【発酵】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり  
 15~20年熟成可能  
 アルコール度数:14.0%

JAN 6009824920017