

Momento Wines (Overberg)

(モメント・ワインズ、オーヴァーバーグ)

Momento

WINES BY MARELISE NIEMANN



詳細・歴史

オーヴァーバーグのポット・リヴァーに本拠地を置く「ボーマン・セラー」でワインメーカーを務めていたマレリス・ニーマン氏は、本業の傍ら、彼女自身のブランドとして「モメント・ワインズ」という名前で、2011年に初めてグルナッシュ・ノワールをボトルしました。その後数年間兼業を続けたのち、2014年には「ボーマン・セラー」を去り、独立しました。現在は、ポット・リヴァーの若きワインメーカーであるかの「クリスタルム」の当主ピーター・アラン・フィンレイソン氏が率いる「ガブリエルスクルーフ」の醸造所を間借りして作業を行っています。彼女は修行をしながら世界各地のワイン産地を旅するなかで、特に旧世界の考え方、「ワインは太陽・土壌・水・地球・関わる人々とその人々のアイデア・経験に大きく左右される」という思想に至りました。そして彼女の大切にしている故郷、ウエスタン・ケープのテロワールをボトルに再現すべくブッシュ・ヴァインや樹齢の高いブドウ畑に焦点を当て、出来る限りをブドウ自身が持つ力に任せて、栽培・醸造を行っています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70360317	Chenin Blanc / Verdelho シュナン・ブラン・ヴェルデホ	2017	¥4,000
	<p>【シュナン・ブラン】割合:81% 産地:ポット・リヴァー、スワートランド 樹齢:38年 仕立て:ブッシュヴァイン 土壌:風化した花崗岩 全房使用率100% バスケット・プレスすることにより果汁の一部を故意に酸化させ、無添加のまま1日寝かせる。 発酵:400Lフレンチ・オーク古樽に移す→自然発酵 熟成:シュールリーで10か月間 上質な滓は果汁に加えられ、複雑な味わいをもたらします。</p> <p>【ヴェルデホ】割合:19% 産地:フル・パールドバーグ 樹齢:12年 土壌:ポックヴェルド頁岩、粘土質 ヴェルデホが先に熟しますが、まだ果実にレモンやライムの風味が残っているうちに収穫することにより、ワインの熟成上大切になる適度なpHを残し、生き生きとした味わいをワインに与えます。 全房使用率:100% 発酵:自然発酵7日間→プレス→400Lフレンチ・オーク古樽に果汁を移す→さらに最終発酵→そのまま熟成</p> <p>【マロラクティック発酵】100% 【ブレンド時期】瓶詰の2か月前 【アロマ】マルメロ、アブrikott、レモン、スパイスなど 【パレット】柔らかく爽やかな酸が印象的で生き生きとした口当たりを感じられ、さらに複雑さと深みが口中に広がります。 アルコール度数13.0%</p>		
JAN なし			
70363717	Grenache Gris グルナッシュ・グリ	2017	¥4,000
	<p>【産地】スワートランド、フル・パールドバーグ 【土壌】風化した花崗岩 【品種】グルナッシュ・グリ100% 【仕立て】ブッシュヴァイン 【収穫】早朝に手摘みにて 【全房使用率】30% 【スキンコンタクト】手によるパンチングダウンを1日に2回行い、全5日間のうち4日間を冷却 【マロラクティック発酵】225ℓ樽使用 【熟成】樽にて行う アルコール度数:12.6%</p>		
JAN なし			
70364317	Tinta Barocca ティンタ・バロッカ	2017	¥4,500
	<p>南アフリカに生きる全てのティンタ・バロッカの古樹へのトリビュートとして醸された渾身のキュヴェ 【産地】ポット・リヴァー、ステレンボッシュ、スワートランド 【畑立地】南向き 【土壌】ポックヴェルド頁岩 【品種】ティンタバロッカ100% 【平均樹齢】約40年 【収穫】早朝手摘み 【全房使用率】25% 【スキンコンタクト】パンチングダウン 【発酵】シュールリーにて4週間 【压榨】バスケット・プレスにて行う 【熟成】225ℓフレンチオーク古樽にて15か月 【生産量】わずか6樽のみ この畑のブドウはこれまでブレンド・テーブルワイン用に用いられてきましたが、モメントの当主マレリス・ニーマン氏は個性的でチャーミングな果実と自然のままの畑に更なる可能性を感じ、試作を重ね、この樹々のスピリットを反映するワインを造りあげました。果実味がフレッシュで、チェリー、紫ブラム、紅茶、スパイスなどの風味が華やかで、生き生きとして豊かなアロマとエレガントでこなれたタンニンが調和を織り成しています。 アルコール度数:12.8%</p>		
JAN なし			
70363317	Grenache Noir グルナッシュ・ノワール	2017	¥4,500
	<p>【産地】スワートランド、フル・パールドバーグ 【土壌】風化した花崗岩 【品種】グルナッシュ・ノワール100% 【仕立て】ブッシュヴァイン 【収穫】早朝に手摘みにて 【全房使用率】30% 【スキンコンタクト】手によるパンチングダウンを1日に2回行い、全5日間のうち4日間冷却 【発酵】225ℓ樽にて、低温、自然発酵→マロラクティック発酵 【熟成】225ℓフレンチオーク古樽にて15か月 【アロマ】赤い果実やスパイス、花 【パレット】繊細なタンニンとバランスの良い酸が心地良く、ジュシーな口当たりが舌の上に広がります。 アルコール度数:13.0%</p>		
JAN なし			