

# 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

南アフリカを代表する女性醸造家 マレリス・ニューマン女史が、かの『クリスタルム』のオーナー醸造家であるピーター・アラン・フィンレイソン氏が率いる『ガブリエルスクーフ』のセラーを間借りして立ち上げた自身のブランドです。現在は隣接する『Anysbos / アナイスボス』（『ガブリエルスクーフ』のオーナーの兄が経営）に本拠を移し、醸造長を担いながら、この自身の『Momento Wines』を手掛けています。

彼女は南アフリカのウエスタン・ケープの中でも特に冷涼な産地として知られているエルギンで生まれ育ち、ステレンボッシュ大学で醸造学と栽培学を修めました。2005年の卒業と同時にカリフォルニアに渡り、ナバ・ヴァレーで栽培や醸造の経験を積んだのち帰国し、オーヴァーバーグのポット・リヴァーに本拠地を置く歴史あるワイナリー『ポーモン・セラー』でワインメーカーとして従事しましたが、その間にも南半球と北半球の季節の移り変わりを利用し、世界各地でワイン造りのための修行を積んできました。

その中で彼女は特に旧世界の考え方である「ワインは、太陽、地球、土壌、水、関わる人々、彼らのアイデア、経験に大きく左右される」という思想に至り、その哲学を元にして、彼女の大切な故郷ウエスタン・ケープのテロワールをボトルに再現すべく、特にブッシュ・ヴァイン(株仕立て)や樹齢の高いブドウ畑に焦点を当てたワイン造りを目指すようになりました。

そして遂に2011年に本業の傍ら、できる限りブドウ自身が持つ力に任せてまずはグルナツシュ・ノワールの栽培と醸造を手掛け、『モメント・ワインズ』という名前でも初めて自身のブランドをリリースしました。その後数年間は兼業を続けましたが、2014年、同じポット・リヴァーの若き天才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『ガブリエルスクーフ』の醸造所を間借りする形で独立を果たしました。2018年には彼と共に来日し、その洗練されたワインとチャームングで実直な人柄で大いに日本のファンを魅了しました。2019年には隣接する『Anysbos / アナイスボス』（『ガブリエルスクーフ』のオーナーの兄が経営）の醸造長として迎えられ、自身のセラーもそこに移しました。既に日本でも幅広いファンを獲得している彼女のワインですが、これからもますます目が離せない存在となっています。Tim Atkin MW, SA Special Report では4級に格付けされており、リリースするワインは軒並み90点を大きく上回っています。



商品コード

商品名

VT

参考上代  
(税別)

70360320

Chenin Blanc / Verdelho

シュナン・ブラン・ヴェルデーリヨ

2020

¥4,800



【キュヴェ】マレリス曰く、「私にとってヴェルデーリヨのないシュナン・ブランは、音楽のないダンスのようなもの。ヴェルデーリヨはこのキュヴェにフレッシュさとエネルギー、そしてリズムを与えてくれます。」それぞれの品種の産地も異なるため、リッチで豊かな味わいと、エレガントで落ち着いたミネラル感と美しいを併せ持つバランスの取れたキュヴェです。

【品種】①シュナン・ブラン 55% 産地①スワートランド 樹齢41年 土壌:風化した花崗岩  
②ヴェルデーリヨ 30% 産地①フール・パールドバーグ 樹齢:14年 土壌:風化した花崗岩と粘土質  
産地②ポット・リヴァー 土壌:ポックヴェルド・シェール(頁岩)と粘土質  
③グルナツシュ・ブラン 15%(今ヴィンテージ限定)

【全房使用率】全房100%をバスケットプレスにて優しくプレスします。

【醱酵】複雑味とテクスチャーを添えるため果皮をジュースに戻し、酵素など添加物などはえず、フレンチオークの古樽(225Lと400L)にて野生酵母による自然醱酵を促します。

【マロラクティック醱酵】100%

【熟成】シュール・リーにて10か月間(上質な滓は複雑な味わいをもたらします。)

【テイステイングノート】アロマには新鮮なライムの葉や金柑、バナナやパイナップルのシロップ漬けのようなトロピカルな香り、そして塩レモンを思わせる口当たりの良い塩味のある酸味を感じさせる味わいが特徴です。フィニッシュにはグリーンアップルの皮のようなグリップ感があり、コーティングされた蜜蝋のような口当たりが長い余韻を与えてくれます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 95pt \* ホワイトブレンド部門・Wine of the Year

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄

JAN 7350045141026

70363720

Grenache Gris

グルナツシュ・グリ

2020

¥4,800



【キュヴェ】南アフリカ国内で唯一のグルナツシュ・グリの区画から生まれる、非常にレアなキュヴェです。

【品種】グルナツシュ・グリ 100%

【産地】Vool-Paardeberg / フール・パールドバーグ (スワートランド郊外)

【土壌】風化した花崗岩、粘土質 【樹齢】7年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】早朝に手摘みにて【醱酵】破碎したブドウを7日間スキンコンタクトした後、フレンチオーク樽(225L)にて自然醱酵を促します。

【マロラクティック醱酵】100% 【熟成】フレンチオーク樽(225L)を用いて、シュール・リーにて10か月間

【テイステイングノート】表情豊かで明るい銅色が特徴。焼きリンゴやピーカンナッツ、バタートーストのような風味とともに、グレイプフルーツの皮や新鮮な柑橘類、イチゴのような赤い果実などの生き生きとした酸味に支えられ、ローズウォーターのニュアンスもあり、しなやかなタンニンは長い余韻を楽ませてくれます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 93pt

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄

JAN なし



商品コード

商品名

VT

参考上代  
(税別)

70363721

Grenache Gris

グルナッシュ・グリ

2021

¥4,800



【キュヴェ】南アフリカ国内で唯一のグルナッシュ・グリの区画から生まれる、非常にレアなキュヴェです。  
 【品種】グルナッシュ・グリ 100%  
 【産地】Vool-Paardeberg / フール・パールドバーグ (スワートランド郊外)  
 【土壌】風化した花崗岩、粘土質 【樹齢】8年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)  
 【収穫】早朝に手摘みにて  
 【醱酵】破碎したブドウを7日間スキンコンタクトした後、フレンチオーク樽(225L)にて自然醱酵を促します。  
 【マロラクティック醱酵】100%  
 【熟成】フレンチオーク樽(225L)を用いて、シュール・リーにて10か月間  
 【テイastingノート】より落ち着いた印象が特徴のヴィンテージ。ブランド・ノワールを思わせる、野イチゴ、ルバーブ、赤リンゴの皮、トマトの葉などのニュアンスを感じます。グラスの中で時が経つと、アーモンドのビスコッティ、オレンジピールやバラの花など、新鮮な酸味とグリップのある、より魅惑的な味わいが現れます。アーモンド風味の長い余韻も特徴です。  
 【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 93pt  
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN 7070334501033

70363321

Grenache Noir

グルナッシュ・ノワール

2021

¥5,500



【キュヴェ】当主マレリスは2010年にスタージュとして訪れたスペインでグルナッシュの古樹に運命的に出会い完全に魅了され、翌年同様の低収量の区画を購入し、独立後に最初に手掛けたとも思い入れのあるキュヴェ。ブドウが持つ繊細でエレガントな要素を表現するため、人的介入は最小限にとどめて造られています。  
 【品種】グルナッシュ・ノワール 100%  
 【産地】Paardeberg / パールドバーグ (スワートランド) 【土壌】風化した花崗岩  
 【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%  
 【醱酵】4日間低温浸漬を行った後、野生酵母による自然醱酵がゆっくりと始まり、1日2回優しく手でパンチングダウンを行い、安定後に10日間マセラシオンを行うことでより繊細で柔らかいタンニンを抽出します。  
 【マロラクティック醱酵】100% 【熟成】フドルにて16か月間  
 【テイastingノート】アロマには特徴であるローズやザクロの香りと共に、ダークチェリーやココア、軽いピート香を伴うスモーキーさも感じることができます。口に含むと爽やかな酸とともに鮮やかな赤系果実が広がり、飲む人をたちまち魅了します。また、前ヴィンテージに比べ、若干セイヴオリーさが前面に出ています。  
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN 7070334524308

70364320

Tinta Barocca

ティンタ・バロッカ

2020

¥5,500



【キュヴェ】樹齢40年以上になる特別希少なティンタ・バロッカを用い、南アフリカに育つ全てのティンタ・バロッカの古樹へのトリビュートとして醸したマレリス渾身の作品です。この畑のブドウはこれまでテーブルワイン用のブレンドに用いられてきましたが、自然のままの状態の畑で力強く育つ樹々に大いなる可能性を感じ、そのスピリットをブドウ自身がワインに反映できるようにするため、最小限の人的介入でキュヴェを造り上げました。

【品種】ティンタ・バロッカ 100%  
 【産地】ステレンボッシュ、スワートランド  
 【土壌】ボックヴェルド・シェール(頁岩)、分解された花崗岩、粘土質 【樹齢】40年以上  
 【収穫】早朝手摘み 【全房使用率】25%  
 【醱酵】フレンチオーク古樽を用い、1日に2回手で優しくパンチングダウンを行いながら3週間かけて、果皮と共に野生酵母による自然醱酵が促されます。

【圧搾】バスケットプレス使用 【熟成】フレンチオーク古樽(225L)にて16か月間  
 【テイastingノート】野イチゴやチェリーのシロップ漬け、焼いたルバーブ、アニシードなどの魅惑的な要素が感じられ、タイトだった前ヴィンテージに比べより果実味が豊かに表現されています。重厚感とパウダーのような美しいタンニンが豊かな果実味を真っ直ぐに支え、グラスの中でゆっくりとポルチーニやシナモンを感じる香ばしさが広がっていきます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 92pt  
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄



JAN なし