



Rijk's (Tulbagh)

ライクス (タルバツハ)



詳細・歴史

ケープ・タウンでビジネスマンとして成功したネヴィル・ドトン氏が、リタイア後の第二の人生を家族とともに美しい田舎で送ろうと決め、彼は健康家であったことから自らブドウを栽培してワイン造りをする事を決意し、1996年にタルバツハの地に設立した気鋭のワイナリーです。異業種からの参入ながら根っからの勤勉家のドトン氏は綿密に気候と土壌をリサーチし、手付かずの未開墾の土地136 haを手に入れ、試行錯誤を繰り返しながら「自社セラーで長期熟成」という唯一無二のワインをリリースし成功を収めました。

今では瀟洒なレストランとホテルを併設するトラベラーの憧れのワイン・リゾートとして人気を博しています。

タルバツハは銘醸地スワートランドよりやや内陸寄りにありますが、日夜と季節の寒暖差が激しいためブドウ栽培にとても適しており、今ではカルドワインの産地として知られています。

2020年1月からは、2代目となる息子のタイガー・ドトン氏が経営のすべてを引き継ぎ、父親はアドバイザーへと退きました。タイガーは2021年現在まだ若干24歳ながら父譲りの勤勉家で、子供のころからワイナリーのできる全ての仕事を手伝ってきたため、栽培から醸造、営業、マーケティング、経営に至るまでの知識は凄まじく、ホテル経営に至るすべての責任者としてその敏腕振りを遺憾なく発揮しています。

2022年からは、新たに若くも各地で研鑽を積んだアドリアーン・ヤコブス氏を醸造長として迎え、タイガーと共にタッグを組み、新たなステージを目指しています。

畑

【土壌】畑全体の土壌は片岩でできており、540万年前の地質的なズレから生じた衝撃により、泥板岩の堆積層が垂直になり、水はけのよい土壌となりました。300mmある表土の下に薄い粘土質層があり、そこから垂直に泥板岩が広がっており、この薄い粘土層が土壌の水分保持に役立っています。

【植樹】植樹の際は根がしっかりと深く伸びていけるように、事前にブルドーザーで1.5mの深さまで泥板岩をしっかりと砕いてからブドウ樹を植えています。

【排水】適切な排水を確保するために、各ブロックごとに、トレンチ排水を設置しています。

【泥板岩】この垂直になっている泥板岩は水はけが良いため、灌漑後や降雨量が25mmほどしかないと、降雨から5~6日もすると土壌はほぼ干上がりますが、これこそが高品質なブドウを生育できる利点となっています。成育が必要なブロックには最良のタイミングで灌漑し、果実を凝縮させたい場合には水分を制限するといった具合に自在にコントロールが可能になります。またPH値の低いワインに仕上がるので長期熟成が可能なワインを生み出すことができます。

【品種】設立当初はシラーなど国際品種も植えましたでしたが徐々にそれらを除去し、現在はテロワールに最も適していると考えられているシュナン・ブランとピノタージュに専念しています。

特徴

南アフリカ品種に特化し、特に高品質なものを厳選して醸造し、そのワインをコスト度外視で自社セラーにて長期熟成させてからリリースする、という独特のスタイルのため、ケープタウンやヨハネスブルクの高級ホテルやレストランなどで絶大な支持を得ています。



商品コード

商品名

VT

参考上代
(税別)

70404820

Pinotage Touch

ピノ・タージュ・タッチ

2020

¥3,800



【品種】ピノタージュ100%

【畑立地】西北西向き

【土壌】水はけのよい頁岩/片岩 【収量】低収量:6.4t/ha

【収穫】フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う 【マセラシオン】低温にて48H

【醗酵】1日に3回手で優しくピジャージュを行い、醗酵が終了する前に果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック醗酵。

【熟成】フレンチオーク樽(2年使用:20%、3年使用:40%、4年使用:40%)にて20か月間。

【テイस्टィングノート】濃く凝縮した深い赤色。黒スグリ、桑の実などのアロマがサクランボやフィンボス(南アフリカ特有のハーブ類)の香りに下支えされ、リッチでヴェルヴェットのように滑らかで、幾重にも重なるまろやかなタンニンに導かれます。
また心地の良いオークのニュアンスが終始香りとパレットを支えます。

【サービス温度】14℃ 【熟成可能期間】8年以上

【アルコール度数】14.5%

JAN 6009647640154

商品コード

商品名

VT

参考上代
(税別)

70405019

Pinotage Private Cellar

ピノ・タージュ・プライベート・セラー

2019

¥6,200



【品種】ピノタージュ100%
 【畑立地】東向き及び西北西向き
 【土壌】水はけのよい頁岩／片岩
 【仕立て】トレリスとブッシュヴアイン(株仕立て)
 【収穫】フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う
 【醗酵】醗酵前に色と果実味を抽出するために48時間の低温浸漬。1日に3回手で優しくピジャージュを行い抽出。醗酵が終了する前に果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック醗酵を行う。
 【熟成】オーク樽(フレンチオーク:60%、アメリカンオーク:40%)にて22か月間
 【使用樽比率】新樽:40%、2年樽:30%、3年樽:30%
 【テイastingノート】深みあるルビー色で、ほのかに香る華々しいパフュームがブラックベリーや桑の実、サクランボなど豊富な果実味と共にアロマの中に重なり合います。凝縮した果実、綺麗に溶け込んだ酸と繊細なタンニンのバランスが見事に取れて感じます。長い余韻のフィニッシュはとてもピュアで、シナモンのようなスパイスや、甘い香りのたばこのニュアンスで締めくくります。
 【サービス温度】17℃ 【熟成可能期間】12年以上
 【アルコール度数】14.5%

JAN 6009647640789

70415117

Pinotage Reserve

ピノ・タージュ・リザーヴ

2017

¥10,500



【品種】ピノタージュ100%
 【畑立地】西北西向きと、東向き
 【土壌】水はけのよい頁岩／片岩
 【収量】5t/ha
 【収穫】フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う
 【醗酵】醗酵前に色と果実味を抽出するために48時間の低温浸漬。1日に3回手で優しくピジャージュを行い抽出。醗酵が終了する前に果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック醗酵を行う。
 【熟成】フレンチオーク樽(新樽:60%、2年樽:40%)にて22か月間
 【テイastingノート】外観は美しい茜色で、スパイスとダークカラーの果実のアロマが非常に豊かで、リッチな口当たりです。美しい酸に支えられた複雑な風味が何層にも重なり、タンニンはシルクのようにスムーズで妥協のないフィネスとエレガンスが見事に調和し、長い余韻に浸らせてくれます。
 【サービス温度】17℃ 【熟成可能期間】15年以上
 【アルコール度数】14.5%

JAN 6009647640765

