

Rijk's (Tulbagh)

ライクス (タルバツハ)



詳細・歴史

設立は1996年で、当主はネヴィル・ドリントン氏。彼はケープ・タウンでビジネスマンとして20年間働いた後、第二の人生を田舎で送ろうと思い立ち、彼は健康家であったことから、ブドウ栽培とワイン造りをしようと決意しました。畑とワイナリーのあるタルバツハという産地は、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く、ブドウ栽培にとっても適しており、やはりカルトワインの産地です。根っからの勤勉家の彼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に出会い136 haを手に入れ、適切に灌漑をしています。

畑

畑全体の土壌は片岩でできています。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の表土の下には薄い粘土質層があり、そこから垂直に泥板岩があります。この薄い粘土層が土壌の水分保持に役立っています。

植樹する前に、根がしっかりと深く伸びていけるように、ブルドーザーで1.5mの深さまで泥板岩を引き裂きました。そして適切な排水を確保するために、各ブロックごとに、底にトレンチ排水を設置しました。この泥板岩は保水性がよくないので、灌漑後や降雨量が25mmほどだと降雨から5~6日もすると土壌は干上がります。これが高品質なブドウを生育できる利点となっています。成長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は、水分を制限するといった具合です。

この泥板岩のもう一つの利点はPHの少ないワインに仕上がるということで、結果、よく熟成するワインになります。

設立当初は国際品種も植えましたが、2000年にはそれらを除去し、畑に最も適していると考えられるシュナン・ブラン、ピノタージュ、シラズに専念しています。

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、そのワインを自社セラーで長期熟成させてから出荷するというスタイルを取っている為、ケープタウンやヨハネスブルクの高級ホテル、レストランなどで絶大な支持を得ています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70410109

Chenin Blanc Reserve

シュナン・ブラン・リザーヴ

2009

¥5,500



【畑立地】南東向き 【土壌】水はけのよい垂直泥板岩と片岩

【収穫】低収量。フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う

【醸造】ブドウは優しくプレスされ、フレッシュさと果実味を保つため、新樽は70%に留め、残りの30%は2年使用の古樽を使用。樽はフランス産とハンガリー産の300Lオーク樽です。60%は天然酵母を使います。

11か月のマセラシオン後、澱引きしブレンドします。

【外観】色は黄金に輝き粘性がある。

【アロマ】パイナップルやドライピーチ、アプリコットなどの魅力的な香りが、高品質なオーク樽由来のナッツやバニラのアロマにしっかりと支えられています。

【パレット】酸味と果実味が豊かでバランスがよく、フィニッシュにエキゾチックな甘味と酸味を感じます。

アルコール度数：14.5%

JAN なし

70404815

Pinotage Touch Of Oak

ピノタージュ・タッチ・オブ・オーク

2015

¥3,300



【収穫】低収量。フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う

【発酵】発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回ピジャージュを行い抽出。

発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発酵を行う。

【熟成】フレンチオーク(2年樽：20%、3年樽：60%、4年樽：20%)にて16か月

【テイスティングノート】赤紫系の果実、桑の実、ブラックチェリー、バニラのアロマが心地よい、メディアムボディのワイン。穏やかに優しいオークの風味が全体をまとめています。

アルコール度数：14.0%

JAN 6009647640154

