

# Craven Wines (Stellenbosch)

クラヴァン・ワインズ (ステレンボッシュ)

## 詳細・歴史

オーストラリアで生まれ育ったミック・クラヴァン氏が、妻と共に2014年に立ち上げたドメーンです。

彼は南アフリカにおいて今注目を集めている前衛的なワインを造り出す若いワイン生産者たちのひとりで、同世代の生産者達と共に、自然に対してのリスペクトを掲げながら、その年のブドウの出来具合に合わせたワイン造りをしています。ステレンボッシュの単一畑、単一品種にこだわり、ユニークで唯一無二のキュヴェを揃えます。

彼はオーストラリアの大学で醸造を学びましたが、カリフォルニアのワイナリーで働いていた際に南アフリカ出身で実家がワイン醸造家という女性と出会い、彼女との結婚を機に南アフリカに移住をしました。夫婦ともに、そのワインへの飽くなき追求心と愛情は底知れず、ステレンボッシュにおける今大注目のホープです。



## 醸造

ミック・クラヴァン氏のワイン造りは、ライトでナチュラルな仕上がりを目指しています。

現在のキュヴェは白3品種：クレレット・ブランシュ、シュナン・ブラン、ピノ・グリ、赤3品種：サンソー、ピノ・ノワール、シラーの合計6品種。

毎年基本的に同じプロセスを用いて、自然に忠実なワイン造りをしていきますが、それぞれ土壌の違いやブドウ品種、天候に合わせた醸造方法を施しています。一貫してこだわっているのは、軽やかで柔らかく、食事に寄り添うようなワイン造りです。

白ブドウはステレンボッシュのブドウ栽培農家から毎年購入し、黒ブドウは妻の家族が所有していた畑を引き継いで自社栽培しているもので、いずれもブドウ樹は高樹齢を誇ります。彼は「醸造家／ワインメイカー」としてだけでなく、非常に頻繁に畑作業を行っており、契約しているブドウ栽培家らとも密にコミュニケーションを取っており、「上質なワイン」造りの原点である「上質なブドウ」の確保に努めています。

全てのキュヴェにおいて野生酵母による自然発酵を行い、清澄なしでフィルターもかけておらず、SO2も瓶詰時に少量使用するのみで、極めてナチュラルな造りをしています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70500516	<b>Clairette Blanche</b> クレレット・ブランシュ	2016	¥3,500
	<b>【産地】</b> ステレンボッシュ最古のブッシュヴァイン(ゴブレ式)のクレレットが植えられている地域ポルカドラーイ <b>【クレレット種】</b> 南アフリカにおいて長い歴史を誇りますが、残念ながら近年は他の品種に植え替えられ、現在ではクレレットが植樹されている畑はわずか3つのみで、希少な品種となっています。 <b>【土壌】</b> 砂と細かくなった花崗岩 樹齢：平均35年以上 <b>【収穫】</b> 仕上りの酸を残す為通常よりも半月ほど早く全て手摘みにて行う <b>【発酵】</b> 40%は全房使用で古樽にて果皮と共に、60%は除梗し開放式ステンレスタンクにて果皮と共に発酵します。 <b>【マセラシオン】</b> 10-12日間 <b>【熟成】</b> フレンチオーク古樽にて8ヶ月 無清澄、無濾過 アルコール度数：11%	JAN 6009803564331	
70500917	<b>Chenin Blanc</b> シュナン・ブラン	2017	¥3,800
	<b>【産地】</b> 南アフリカでシュナン・ブランのワインを造るといふ長年の思いを経て出会った最良の畑による渾身のキュヴェ。 <b>【畑立地】</b> ポルカドラーイの東向きの丘 <b>【植樹】</b> 1982年 <b>【土壌】</b> 風化した花崗岩 <b>【仕立て】</b> ブッシュヴァイン <b>【発酵】</b> 全房をプレスし500Lの樽にて自然発酵 マロラクティック発酵あり <b>【シュールリー】</b> 4カ月間 <b>【熟成】</b> 古樽にて9カ月 無清澄、無濾過 アルコール度数：12.5%	JAN 6009803564461	
70500716	<b>Pinot Gris</b> ピノ・グリ	2016	¥3,500
	<b>【ピノ・グリ種】</b> ステレンボッシュで多く栽培されるブドウではありませんが、クラヴァン氏はワインメイキングを楽しめる品種だと言います。世界的には白ブドウだと認知されている傾向にありますが、果皮は銅のような赤みがかった色合いをしています。クラヴァン氏はこの果皮の色や風味を活かすべく、赤ワインと同じように醸造を行います。 <b>【産地】</b> ステレンボッシュ、ポルカドラーイ <b>【畑立地】</b> 北西向きの涼しいなだらかな斜面 <b>【土壌】</b> 花崗岩や“コーヒーフリップ”と呼ばれる茶褐色の礫岩が混ざったミネラルに富む南アフリカ特有の土壌 <b>【植樹】</b> 2006年 <b>【収穫】</b> 手摘み <b>【全房使用率】</b> 10% <b>【除梗】</b> 房の上部のみ <b>【発酵】</b> 開放槽にて果皮とともに軽くポンピングオーバー、パンチングダウン。果皮と共に発酵することでピノ・グリの美しいロゼ色を抽出します。 <b>【スキンコンタクト】</b> 10日間 <b>【熟成】</b> 古樽使用 無清澄、無濾過 アルコール度数：13.0%	JAN 6009803564348	

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

## 70520517 Pinot Noir Faure Vineyards

ピノ・ノワール・フォール・ヴィンヤーズ

2017

¥3,800



ピノ・ノワールはクラヴァン氏が南アで最初に手掛けた品種で、他のどの品種よりもテロワールを表現すると彼は言います。  
**【産地】**ステレンボッシュの南西 **【畑立地】**海岸からわずか3～4kmに位置し、海側に向いているため大西洋からの冷たい風がよく入り、気温は周辺よりも年間を通して3～4℃ほど低くなります。  
**【植樹】**1997年 **【土壌】**粘土質を多く含む花崗岩で、表面は貝殻が混ざった砂質で覆われています。  
**【収穫】**手摘み **【全房使用率】**100%  
**【発酵】**開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようにポンピングオーバーは1日に1～2回優しく行います。 **【スキンコンタクト】**10日間  
**【熟成】**フレンチオーク古樽にて10か月 無清澄、無濾過  
 アルコール度数: 12.0%

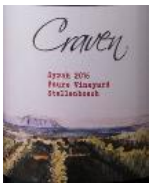
JAN 6009803564355

## 70525117 Syrah Faure Vineyards

シラー・フォール・ヴィンヤーズ

2017

¥3,800



**【産地】**ステレンボッシュの南西 **【畑立地】**海岸からわずか3～4kmに位置し、山側向きながら海風によって年間を通して冷涼に保たれており、南アフリカでは貴重な環境で、妻の家族が経営するワイナリーが所有していたので一層思い入れのある畑です。 **【土壌】**ゴロっとした花崗岩や玄武岩、頁岩、水晶などゴツゴツした岩の鉱物が多くユニークな土壌  
**【収穫】**手摘み **【全房使用率】**100% **【発酵】**開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようにポンピングオーバーは1日に1～2回優しく行います。 **【スキンコンタクト】**10日間  
**【熟成】**フレンチオーク古樽にて10か月 無清澄、無濾過  
 アルコール度数: 12.1%

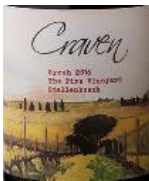
JAN 6009803564362

## 70525317 Syrah The Firs Vineyards

シラー・ザ・ファーズ・ヴィンヤーズ

2017

¥3,800



**【産地】**ステレンボッシュのデヴォンバレーの麓 **【畑立地】**西向きの斜面 **【土壌】**砂質と泥灰質の赤茶や黒い土  
**【収穫】**手摘み **【全房使用率】**100% **【発酵】**開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようにポンピングオーバーは1日に1～2回優しく行います。 **【スキンコンタクト】**10日間  
**【熟成】**フレンチオーク古樽にて10か月 無清澄、無濾過  
 アルコール度数: 12.5%

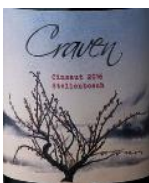
JAN 6009803564416

## 70527017 Cinsault

サンソー

2017

¥3,800



フレッシュで軽いサンソーのワインを目指して造られたキュヴェ  
**【産地】**ステレンボッシュのポットラリーの丘  
**【除梗】**あり: クラヴァン氏は基本的に赤ワインの醸造では除梗を行いませんが、サンソーに関しては低い酸度をできるだけ失わないようにするため、除梗を行います。(全房発酵では酸度が下がる傾向にあります)  
**【発酵】**開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようにポンピングオーバーは1日に1～2回優しく行います。 **【熟成】**500Lのフレンチオーク古樽使用  
 無清澄、無濾過 **【瓶詰時期】**サンソーのフレッシュな個性を引き出すため他の赤ワインよりも早い  
 アルコール度数: 12.5%

JAN 6009803564454