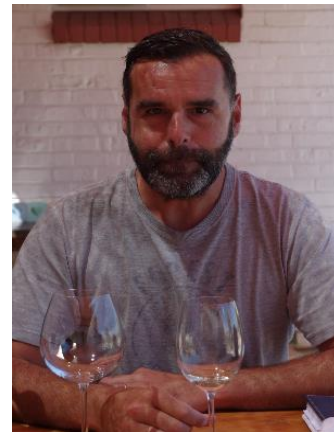


Kruger Family Wines (Stellenbosch)

クルーガー・ファミリー・ワインズ (ステレンボッシュ)

詳細・歴史

哲学と情熱と魂の当主、醸造家ヨハン・クルーガー氏は2005年に Young South African Winemaker of the Year (最優秀若手ワインメーカー) を受賞し、更にジョン・プラッターより5スターを与えられました。特にシャルドネとピノ・ノワールに情熱を注ぐ一方、その才能はその他の品種やブレンドワインにも十分発揮されています。ステレンボッシュのワイナリー「ステルハイス・ファーム」が実家ですが、同じくステレンボッシュの「ジョーダン・ワインズ」を経てアメリカやブルゴーニュでワイン醸造を学びました。気候、風土、畑に根ざしたワイン造りを信条とし、魂の全てをワイン造りに捧げているといっても過言ではないほどの情熱溢れる醸造家です。ヨハン氏はベルギー人女性ソフィーとの結婚を機に、新たなワイン造り始めましたが、当初たった一つの畑、たった1つのテロワールから始まったワイン造りでしたが、今では南アフリカの様々な産地の区画からブドウを買い入れ、独自の確固たるフィロソフィーの下、常に極力手を加えず自然に寄り添い、畑のありのままをボトルに表現するべく、ナチュラルなアプローチでワインを造りし、瞬く間に国内外に広くファンを持つまでに至っています。



栽培・醸造

将来的にビオダイナミの方向へ進めていきたいとヨハン氏は語っており、既に現時点でも例えばセラーで樽の移動を行う際は満月の日を選ぶなど、ビオダイナミのカレンダーに基づいた作業に少しづつ着手しています。(満月の日を選ぶと、移動で舞った澱の沈殿が明らかに早いそうです。)

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71400017	Sans Chene Chardonnay サン・シェヌ・シャルドネ	2017	¥2,800
	2017ヴィンテージより新たにラインナップに加わったこの「サン・シェヌ・シャルドネ」は、「樽熟成のないシャルドネは品質において樽熟成のものより劣る」と考える人々への挑戦として造られました。 【畑立地】標高700mのピケニルスクーフ・ヴァレー 【土壌】風化した花崗岩質 【樹齢】20~30年 【収穫】樹齢20年強のブドウ樹から手摘みにて2月中旬に行う 【全房使用率】100% 【発酵】60%:ステンレスタンク、40%:コンクリートのエッグ・タンクにて自然発酵。プレス後5日ほどでゆっくり発酵が始まり28日間完了 【熟成】シュールリーにて5か月 アルコール度数:13.0%		
JAN	なし		
71410017	Klipkop Chardonnay クリップ・コップ・シャルドネ	2017	¥3,800
	2017ヴィンテージより新たにラインナップに加わったこの「クリップコップ・シャルドネ」は、シャルドネ産地への固定観念に対する挑戦として造られました。 【畑立地】標高700mのピケニルスクーフ・ヴァレー 【土壌】風化した花崗岩質 【樹齢】25~30年 【収穫】樹齢25年強のブドウ樹から手摘みにて2月中旬に行う 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチ・オーク樽:25%新樽にて自然発酵。5日間ほどでゆっくり発酵が始まり48日後に完了 【熟成】シュールリーにて10ヶ月 マロラクティック発酵あり アルコール度数:13.5%		
JAN	なし		
71421017	Walkerbay Chardonnay ウォーカー・ベイ・シャルドネ	2017	¥3,800
	2017ヴィンテージより新たにラインナップに加わったこの「ウォーカーベイ・シャルドネ」は、南アフリカにおける冷涼な気候からできるシャルドネを最大限表現するために造られました。 【畑立地】ヘルマナスの東に位置し、海からわずか2.5kmで標高は250m 【土壌】風化した花崗岩 【収穫】2月下旬頃手摘みにて 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチ・オーク3~4年使用樽にて自然発酵。5日間ほどでゆっくり発酵が始まり30日後に完了 【熟成】シュールリーにて10ヶ月 マロラクティック発酵なし アルコール度数:13.5%		
JAN	なし		

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71430117	Old Vines Cinsault オールド・ヴァイン・サンソー	2017	¥2,800



2017ヴィンテージより新たにラインナップに加わったこの「オールド・ヴァイン・サンソー」は、南アフリカのワイン業界において長きにわたり産み出されてきたサンソーへのトリビュートとして造られました。
【畑立地】ピケニルスクルーフ・ヴァレーにあり標高700m **【土壌】**風化した花崗岩 **【樹齢】**樹齢64年
【収穫】2月上旬頃手摘みにて **【全房使用率】**25%
【発酵】低温で3日間しっかり冷やしたのち自然発酵がゆっくりと始まり14日間で完了し、4日間そのまま寝かせる
【熟成】フレンチ・オークの古樽にて6カ月
アルコール度数:12.5%

JAN なし

71420117	Pearly Gates Pinot Noir パーリー・ゲーツ・ピノ・ノワール	2017	¥3,100
----------	---	------	--------



【産地】アッパー・ヘメル・アン・アルド・ヴァレー **【畑】**「パーリー・ゲーツ」 **【畑立地】**標高500m
植樹されたブドウの列が、畑の半分は東西に、もう半分は南北に並んでいることにより、風味に複雑さを与えます。
【土壌】低いpHと豊富な酸をもたらす粘土質と風化した花崗岩 **【植樹】**2003年:5種類のクローン
【全房使用率】20~40% **【発酵】**低温で5日間しっかり冷やしたのち自然発酵がゆっくりと始まり、1日1~2回バトナージュを行い、20日間ほどで完了
【熟成】フレンチ・オークの古樽にて11ヶ月 マロラクティック発酵あり
澱引きを3回行うことによりろ過の必要を無くし、複雑で凝縮した風味を引き出しています。
アルコール度数:13.5%

JAN なし

71423116	Pearly Gates Pinot Noir Reserve パーリー・ゲーツ・ピノ・ノワール・リザーヴ	2016	¥3,500
----------	--	------	--------



このキュヴェは、当主のヨハン・クルーガー氏と、友人であるヘメル・アン・アルド地区を拠点とするピノ・ノワールの若手スペシャリストであるハネス・ストーム氏の『ストーム・ワインズ』とのジョイント・ベンチャーによって、特別に造られた少量生産の限定キュヴェです。
基本的な醸造過程は通常のクルーガーの「パーリー・ゲーツ・ピノ・ノワール」と変わりませんが、同じ「パーリー・ゲーツ」の畑から、より厳選されたブドウのみを使用し、ディテールにこだわって造り上げました。
クルーガー氏曰く、「二人のマインドが溶け込んだこの特別なキュヴェは、この畑のキャラクターをより強烈に表現している。」とのこと。
アルコール度数:13.5%

JAN なし