

KLEIN  
CONSTANTIA  
— 1685 —

# Klein Constantia (Constantia)

クライン・コンスタンシア (コンスタンシア)



## 詳細・歴史

当ワイナリーの起源となる「コンスタンシア・エステート」の歴史は非常に長く、1685年まで遡ります。これは南アフリカでワインが造られた歴史とほぼ同時期で、ワイン造りの歴史の始まりの場所とも言えます。

設立当時このエステートは、溪谷ひとつ分にもおよぶ広大な面積の土地を所有して、ドイツなどから輸入した7,000本以上のブドウの樹が植樹されました。その後1777年、畑は三つに分割され売却されましたが、その内の一つを、かねてよりブドウ栽培をしていたヘンドリック・クロート氏により買い取られます。

クロート氏は良質なブドウを育てて素晴らしいワインを生み続け、18世紀初頭にナポレオンがサント・ヘレナ島に亡命していた時、彼は毎日クロート氏による「コンスタンシア・エステート」のワインを楽しんでいたそうです。

クロート氏の死後二人の息子に継承されましたが、フィロキセラの被害に合い、残念ながら黄金時代は終止符を打つこととなります。その後100年以上、何代にも渡り買収と継承を繰り返しましたが、経営は上手くいかず、ついにジョースト・ファミリーのダッジー・ジョースト氏が買収します。畑を所有した経験のあったジョースト氏による復興により、1985年、再出発のファーストリリースを果たし、人々から大いに祝福されました。特に、18～19世紀に人々に愛され、神話とも言えるほどの知名度を築き上げた甘口ワイン「ヴァン・ド・コンスタンス」の再生は、国内外に広く称賛されました。その後もジョースト・ファミリーによる経営は約20年に渡り、様々な賞を取り続けました。





2012年よりフランス、ボルドーの「Ch. Angelus (シャトー・アンジェリユス)」と「Ch. Cos d'Estournel (シャトー・コスデストゥルネル)」の元オーナーであるジョイントベンチャー「Anwilka Vineyards (アンヴィカ・ヴィンヤーズ)」と合併し、更なる飛躍を遂げています。

## 畑・醸造

所有の畑は標高100～343mの間に位置し、そのほとんどが南東もしくは東向きで、いずれも傾斜があり日光に当たり過ぎないため、酸に富んだ爽やかな冷涼感のあるブドウが育ちます。また海からわずか10kmという立地のため、常に海からの冷たい風が強く吹き、病害に侵されにくく、凝縮した果実味が得られます。

温度管理のできる発酵槽や、紫外線や温度変化の無い貯蔵カーヴなど、清潔感溢れる最新の設備を整えた美しいワイナリーですが、収穫から瓶詰までできることは全て手作業で行うなど、伝統を重んじた運営がなされています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71501615	Klein Constantia Riesling クライン・コンスタンシア・リースリング	2015	¥3,500
	<p>【キュヴェ】所有するいくつかの冷涼な畑のブレンド            【品種】リースリング100%：気候の影響を受けやすいため味わいが毎年異なる            【2015年】これまでで最も早摘みが必要で、豊かな果実味と力強い酸の両方を併せ持ち、長い熟成にも耐えるうるパワー溢れる果実になりました。            【収穫】手摘み 【発酵】低温にて、野生酵母による自然発酵            【熟成】シュールリーにて6カ月 【瓶詰め】清澄無し            【アロマ】活き活きとした様々な種類のフルーツ、爽やかなミネラル香、フローラルなアロマなど非常に複雑            【味わい】フルーティーな味わいとクリスピーな酸味やクリーミーさが口いっぱい豊かに広がります。            アルコール度数：13.5%</p>		
JAN 6003884000832			
71501317	Klein Constantia Sauvignon Blanc クライン・コンスタンシア・ソーヴィニオン・ブラン	2017	¥3,000
	<p>【キュヴェ】所有するいくつかの冷涼で個性豊かな土壌の畑のブドウをブレンドした独特のミネラル感が楽しめるキュヴェ            【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%            【土壌】①6億年も前の細かく砕けた花崗岩と強い粘土質 ②赤土 ③砂利質            【収穫】手摘み            【発酵】タンクにて野生酵母による自然発酵            【熟成】シュールリーにて7カ月 【瓶詰め】手作業            【アロマ】グレープフルーツなどの鮮やかな柑橘系、グーズベリー、白桃など豊かなフルーツのアロマ            【味わい】フレッシュな酸味と豊かな果実味のバランスが良く、テロワール由来の独特のミネラル感が豊かで、爽やかな余韻が長く続きます。            アルコール度数：13.5%</p>		
JAN 6003884000313			

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
71501017	Perdeblokke Sauvignon Blanc バルダブロッカ・ソーヴィニヨン・ブラン		2017	¥4,200



【キュヴェ】「Perdeblokke」: アフリカンス語で「馬の区画／パード・ブロック」の意味で、馬を使って耕しているため名付けられました。2005年初リリースの単一畑。  
 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%  
 【畑立地】コンスタンシア山の標高200～220mにあり、東向きで日当たりが強すぎない急斜面  
 【土壌】6億年もの前の細かく砕けた花崗岩と強い粘土質: 唯一無二の味わいを生み出します。  
 【アロマ】数種類の爽やかな柑橘系とほのかにライムの皮のニュアンス  
 【味わい】アタックにしっかりと果実味があり、フレッシュかつ繊細な酸味が豊かで、クリーミーな余韻が長く続きます。  
 アルコール度数: 13.5%

JAN 6003884000528

71550115	Red Blend レッド・ブレンド		2015	¥4,200
----------	-----------------------	--	------	--------



【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン44%、シラーズ29%、マルベック15%、プティ・ヴェルド12%  
 【ブドウ房】除梗あり 【マロラクティック発酵】あり  
 【熟成】樽にて12カ月: 新樽比率40%  
 【アロマ】深い赤色ベリー系果実やサンダルウッド(ビャクダン)など、豊かでエレガントなアロマ  
 【味わい】幾重にも重なる複雑さをもつフルボディで、丸みを帯びたタンニンがしっかりとストラクチャーを成し、ピロードのようなタンニンと共に余韻が長く続きます。  
 アルコール度数: 14.5%

JAN 6009803615002

71530113	Vin de Constance ヴァンド・コンスタンス	500ml	2013	¥11,000
----------	---------------------------------	-------	------	---------



18～19世紀に、かのナポレオン、ビスマルク、フランス王ルイ・フィリップ、イギリス王ジョージ4世など、ヨーロッパの王侯貴族が競って獲得しようとした、ミスカド・フロンティニャン種で造られる珠玉のデザートワインです。  
 このワインを造るのに欠かせないのが、まず「長く厳しい冬と涼しい春により、芽吹きが通常より2週間遅れる」という気候条件で、一年を通して昼は温暖で夜は寒く、常に乾燥しており、収穫期を迎えた果実は完全に完熟していなければならないという非常に厳しいもので、この条件を見事にクリアした年にだけリリースされます。  
 【収穫】酸の確保、果実味の確保、さらに完璧なバランスを保つため、何回にも分けて手摘みにて行う  
 【発酵】ステンレスタンクにて厳格な温度管理のもと自然発酵  
 【熟成】①フレンチオークにて18ヶ月 ②さらに瓶熟成2年以上  
 【ボトル】18世紀当時のボトルは全てハンドメイドで吹きながら形成したため、ボトルの底が靴先のようななどのゆがみがあったため、あえて当時のままの形を再現しています。  
 【外観】輝く黄金色  
 【アロマ】様々なフルーツと花々、マーメイドやバターなどのクリーミーなニュアンスなど非常に複雑  
 【味わい】上品な酸味とリッチな果実味が口いっぱいに広がり、美しくいつまでも続く長い余韻が印象的です。  
 アルコール度数: 13.5%

JAN 6003884000139

71530114	Vin de Constance ヴァンド・コンスタンス	500ml	2014	¥11,000
----------	---------------------------------	-------	------	---------



【2014年】最新ヴィンテージ  
 【外観】明るく黄金に輝く濃いイエロー  
 【アロマ】柑橘類、ジンジャー、フレッシュなナツメグ、様々なフラワーなど複雑な香り  
 【味わい】非常にエレガントな口当たりで、酸味とクリーミーな味わいのバランスが良く、余韻にフレッシュなニュアンスが長く続きます。  
 アルコール度数: 14.0%

JAN 6003884000139

