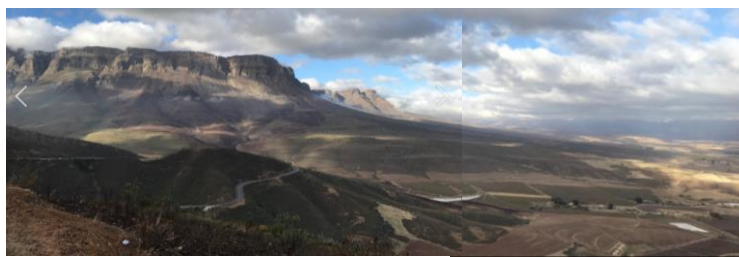


Callender Peak (Stellenbosch)

カレンダー・ピーク (ステレンボッシュ)



詳細・歴史・畑

『Calender Peak Mountain Vinyards』の名の通り、標高約1000mの地で生まれる美しい白ワインの生産者です。2014年からは新進気鋭の若手ワインメーカー、ドノヴァン・ラルル氏がパートナーとなり、醸造を手がけています。



畑はタルバツハの東、セレス・プラトゥ地域での“Koue Bokkeveld”地区(標高700~1000m)に位置します。

“Koue Bokkeveld”とはアフリカンスで“Cold Goat Field=寒い羊の草原”の意味で、冬には雪が降るとも冷涼な地域で、主な土壌は主に頁岩と砂土です。

この地域はシーリーズと呼ばれ、南アフリカを代表する果物の栽培地として有名ですが、ワイン用のブドウの産地としては全く無名でした。政府が30余年前に実験的にフランスから輸入したシャルドネ株を植えたところ、類稀な火打石の香りを持つワインができ、ワイン産地として適していることに気が付いたのです。その後、この畑の所有者であるマグナルド家はリンゴと洋ナシの生産農家でしたが、徐々にブドウ栽培に移行していくことになります。時がたち2006年、『Ataraxia/アタラクシア』のケヴィン・グラント氏がこの畑から買い付けたブドウで醸造したシャルドネが、当時のオークション最高額で競り落とされました。

畑の土壌は石灰岩の一種であるライム・ストーンと、テーブルマウンテンが形成された当初のままの砂質であるテーブルマウンテン・サンドストーンで、独特のミネラル感と美しく華やかな酸味を生み出します。

気候と土壌、醸造家の織りなす、類稀なるソーヴィニオン・ブランとシャルドネの個性を味わえる逸品です。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71601317	Winter Hoek Sauvignon Blanc ウインター・フック・ソーヴィニオン・ブラン	2017	¥2,200
	海からの塩気のあるソーヴィニオンブランとは一線を画した、岩盤からくる華やかなミネラルが醍醐味の美しく華やかな山のソーヴィニオン・ブランです。 【産地】タルバツハの東、果実の産地で有名なシーリーズ 【畑立地】標高1000m 【土壌】ライム・ストーンとテーブルマウンテン・サンドストーン 【発酵】酵母添加のない自然発酵 アルコール度数:14.0%		
JAN なし			
71601017	Chardonnay シャルドネ	2017	¥4,800
	【産地】タルバツハの東、果実の産地で有名なシーリーズ 【畑立地】標高700~1000m 【土壌】ライム・ストーンとテーブルマウンテン・サンドストーン 【樹】接ぎ木していないブッシュヴライン 【発酵】2~3年使用のフレンチ・バリック100%にて、12カ月間、自然発酵 【マロラクティック発酵】あり アルコール度数:14.0% 年間総生産本数:1178本		
JAN なし			