



# PORSELEINBERG (Swartland)

ポルセレインベルグ (スワートランド)



## 詳細・歴史

『スワートランド・インディペンデント・プロデューサーズ』の主要メンバーであり、仲間から“レジェンド”と呼ばれている カリー・ロウ氏によって2009年に設立されたワイナリーで、名実ともにスワートランドのワイン界において特別な存在の生産者です。手掛けるキュヴェは1種類のみという見事な潔さで、スワートランドの「ポルセレインベルグ」という名の丘陵地にある「世界の最も偉大なシラーの畑のひとつ」と言われる 銘畑のシラーのみを用いて造られています。2010年がファースト・ヴィンテージでしたが、その洗練されていて重厚感のある唯一無二のシラーは、リリース直後から南アフリカ国内のみならず国際的に非常に高い評価を受け、瞬く間にファン垂涎のカルト的人気のワインとなりました。伝統的なアプローチを用いて野生酵母により全房発酵させ、じっくりと樽熟成と瓶熟成を経たボトルは、永久に飲み頃を保持しようほどの美しい酸を湛え、とてつもない滋味深さを漂わせています。当主のカーリー・ロウ氏は大変な拘り屋で、パールに輝く純白のラベルは凹凸のあるエンボス加工が施されていますが、これはドイツのハイデルベルグ社製の約100年前の活版印刷機を用いて自らが一枚一枚刻印したもので、磁器をイメージしてデザインされています。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

71820120

Porseleinberg

ポルセレインベルグ

2020

¥14,000



【品種】シラー100%

【2020年】年間降雨量は355mmと平年よりやや少なめでしたが、10月、12月と若干1月に降った雨が今ヴィンテージを支えてくれました。開花時期と結実期には土壌に十分な水分があったため、房と果実はやや大きめに実りました。

2020年の収穫は今までになく早く始まり、短期間で終わりました。

1月の雨の後、暑く強い日差しの日々により樹々は強く健康に保たれ、ヴェレゾン、果実の完熟が早まり、収穫開始日は2月5日で19日には完了しました。

【土壌】片岩質 【収穫】手摘み【全房使用率】100%

【発酵】コンクリートタンクにて足踏みにより自然醗酵を促し、ポンピングオーバーを最小限にする代わりに、上から網で抑えて果帽を浮かび上がらせないことで抽出を促す「サブマージド・キャップ」を使用。発酵期間10日間。

【熟成】12ヶ月間 《90%》フードル(2500L) 《10%》卵型のコンクリートタンク

【瓶詰】2021年7月中旬

【テイastingノート】例年とは全く別のスタイルのように感じましたが、「サブマージド・キャップ」を行ったことで、ミッドパレットの肉付きがさらによくなり、ポルセレインベルグの代名詞であるきめ細かいピロードのようなタンニンにさらに厚みが加わりました。

2020年はピュアな赤と黒のベリー系の果実味が前面に押し出されたヴィンテージになりました。大きめの果実の影響により、タンニンは柔らかめですが、特徴的なグリップ感はそのままセイヴオーリーさとスパイス感とともに長い余韻に残ります。これまでのヴィンテージに比べ、早めに飲み頃を迎えるでしょう。

【評価】Tim Atkin MW リポート 98pt \*Wines of the Year(Syrah)

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

