

Gabrielskloof (Bot River)

ガブリエルスクーフ (ボット・リヴァー)



詳細・歴史

敏腕ビジネスマンだったバーナード・ヘインズによって2001年に創業されました。当初は、綿密な分析のもと、ボルドー・ブレンドなどのクラシカルなワインを生産し好評を得ていましたが、2014年からは彼の娘婿である「クリスタルム」のオーナー:ピーター・アラン・フィンレイソン氏が醸造長を務めており、よりフレッシュかつエレガントな、スタイリッシュなワインに生まれ変わりました。自社が持つ2つの異なった土壌のシラーから、それぞれ単一キュヴェを造るなど、彼の探求心は絶えることはありません。

畑

ワイナリー名の「ガブリエルスクーフ」は、1842年に畑の初代オーナーとなった、ガブリエル・ルルーにちなんで名付けられました。醸造長のピーター・アラン・フィンレイソン氏は、「素晴らしいワインはセラー内ではなく畑で造られる」という信条のもと非常に手の込んだ農法で栽培に取り組み、その哲学に沿って流通、雇用を維持しています。



現在畑には、シラー31%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、ソーヴィニオン・ブラン16%、マルベック3%、ムールヴェードル3%、プティ・ヴェルド2%、ピノ・ノワール1%が栽培されています。



醸造

全てのブドウは手摘みにて収穫され、全てのキュヴェにおいて、品種やヴィンテージ毎に全房、除梗の判断が異なります。

醸造・熟成に使用する樽はブルゴーニュの1か所の樽屋から購入したフレンチオーク樽で、極力自然に任せたアプローチを用い、天然酵母使用し、可能な限り不干涉主義で醸造されます。美しい貯蔵セラーに11~18か月間寝かせられ、瓶詰の時を待ち、最低限且つ適正な量のSO2を用いてボトルングしていきます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71921116	Magdalena マグダレーナ	2016	¥4,800
	ガブリエルスクーフのフラッグシップ、ランドスケープ・シリーズの1つ。 【品種①】ソーヴィニオン・ブラン59% 産地:ボット・リヴァー地区 自社畑 樹齢:13年 【品種②】オールドヴァイン・セミヨン41% 産地:フランシュック地区 樹齢:34年 【醸造・熟成】品種ごとに行い、400ℓと500ℓの古樽にて10カ月、シュールリーにて熟成 アルコール度数:13.5%		
JAN 6009800873115			
71910118	Rosebud ローズバッド	2018	¥2,500
	淡く美しいロゼワイン 【品種】シラー 60%、ヴィオニエ 40% : 全て自社畑のブドウを使用しています。 【全房使用率】100% 【発酵】品種ごとに搾汁したのち、ブレンドしてから発酵。スキンコンタクト無し。 アルコール度数:12.5%		
JAN 6009800873092			

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71920116	The Blend (Red) ザ・ブレンド(レッド)	2016	¥2,800



【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン51%、カベルネ・フラン18%、マルベック17%、プティ・ヴェルド14%
 【産地】ポット・リヴァー地区
 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
 【発酵・熟成】2年・3年使用のフレンチオークにて18カ月発酵・熟成
 アルコール度数：14.5%

JAN 6009800873023

71922115	Syrah on Sandstone シラー・オン・サンドストーン	2015	¥5,000
----------	---	------	--------



ガブリエルスクローフのフラッグシップ、ランドスケープ・シリーズの1つ。
 【品種】シラー 100%
 【産地】ポット・リヴァー地区 【畑】山地に位置しており斜面に面する自社所有の単一畑
 【土壌】サンドストーン 【収穫】手摘み 【全房使用率】30%
 【発酵・熟成】500ℓのフレンチオークにて18カ月発酵・熟成 【新樽使用率】30%
 アルコール度数：13.72%

JAN 6009800873597