

Crystallum (Bot River)

クリスタルム (ボット・リヴァー)

詳細・歴史

南アフリカ・ワインメーカーのサラブレッド、ピーター・アラン・フィンレイソン氏によって2007年、ウォーカーベイのヘルマナス地方、ヘメル・アン・アルド地区に設立されたワイナリーで、現在はボット・リヴァー地区にある彼の妻の実家が経営するワイナリー「ガブリエルスクルーフ」に拠点を置いています。

彼の実家は同じボット・リヴァー地区にある「ブシャール・フィンレイソン」で、この地域にピノ・ノワールとシャルドネを最初に植えた、云わばパイオニア的存在の生産者で、彼はその第3世代です。実家のワイナリーでキャリアをスタートさせましたが、新境地を見出すべく独立し、伝統を踏まえながらも天賦の才による革新的なアプローチを用いて、2008年に初リリースを迎えました。そのファーストヴィンテージは瞬く間に南アフリカ国内でひっぱりだことなり、以来、品質をさらに上げながら徐々に生産量を増やしてきました。現在では年産量は3万本強ありますが、南アフリカ国内だけでなく、世界中のトップレストランやワインショップ全てにおいて数量限定の入荷で、超入手困難なファン垂涎のカリスマワインを生み出しています。



畑



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醸造所ではなく畑で造られる」という信条を持っており、その思いを共有できるブドウ栽培農家と契約しています。自らも頻りに畑に足を運び栽培に携わっていますが、彼は単に「ワインメーカー／醸造家」として留まることはせず、「ブドウを購入し、卓越した技術を用いて良いワインを造る」という彼ならではの活動によって、地域の流通や雇用を促進し、経済を動かしていくという広い視野を持っています。

契約する全ての畑は、夏場でも最高気温が24～25℃ほどまでしか上がらない南アフリカでは最も冷涼な地区にあり、またそれぞれが個性的な土壌を持っており、非常に手間をかけて栽培されています。特にシングル・ヴィンヤードのキュヴェに用いるブドウ樹は、成長過程において果房の付き加減を厳密且つ適切に調整しており、自然に収穫量が低く抑えられています。

醸造



ピーター・アラン・フィンレイソン氏は、「ワイン造りはブドウの樹から生まれたものをそのまま仕込むのであり、あらかじめ設定されたレベルを目指して加工するような造り方はしない」という確固たる哲学に基づいてワイン造りをしています。

もちろん収穫は全て手摘みで行われ、醸造においては野生酵母による自然発酵を行い、可能な限り不干涉主義を貫きます。

シャルドネは全房をプレスし、瓶詰まで11か月間そのままにしておきます。

ピノ・ノワールは小さなステンレスのタンクで発酵され、ヴィンテージ毎に全房、除梗の判断が異なります。熟成に使用するのは厳選したブルゴーニュにある1か所の樽業者から購入したフレンチオーク樽で、貯蔵セラーにて11～16か月間寝かせられます。

SO2の使用は最低限且つ適正量に抑えられ瓶詰されます。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72200317	The Agnes Chardonnay ジ・アグネス・シャルドネ	2017	¥3,800
	【産地】 ヘメル・アン・アード、オーバーヴァーグ地区の異なる5つの畑 【土壌】 粘土質、頁岩、砂岩、水晶などバリエーションに富んでいます 【全房使用率】 100% 【発酵】 プラスチックタンク使用 【熟成】 ブルゴーニュの古樽(228L・500L)にて9か月：新樽比率10% 【テイastingノート】 ライム、グレープフルーツ、ネクタリンなど、果実を豊富に感じる香りと味わいがあり、中心にある瑞々しい酸が、バランス良い仕上がりとなっています。 アルコール度数：13.5% JAN 6009801525297		
72211017	Clay Shales Chardonnay クレイ・シェルス・シャルドネ	2017	¥6,000
	【キュヴェ】 フドル樽にて熟成された、シングルヴィンヤードのシャルドネ100% 【畑立地】 ヘメル・アン・アード地区に隣接し、海洋性気候で涼しく、標高300mでブドウが適度にゆっくり育つ 【土壌】 泥や粘土鉱物から成る堆積岩、砕けた頁岩(shale)、粘土(clay)：頁岩が冷涼さをたもち粘土が水分を保つ 【テイastingノート】 ライムやリンゴの爽やかな香りがあり、洋梨、アーモンドなど口中に広がる豊かな味わいを生き生きとした酸が引き締めます。 アルコール度数：14.0% JAN 6009801525299		

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72213117	Peter Max Pinot Noir ピーター・マックス・ピノ・ノワール	2017	¥3,800
	<p>【畑立地】ヘメル・アン・アード地区の2つの畑、内陸の標高の高い2つの畑 【全房使用率】40% 【醸造】発酵が活発な時は抽出を最小限におさえ、スキンコンタクトは4週間 【テイステイングノート】花を思わせるフローラルな香りや、イチゴやハーブティーなど甘やかなニュアンスがあり、フレッシュな酸味と果実味、スパイシーさのバランスが良く非常にエレガント。 アルコール度数: 14.0%</p>		
	JAN 6009801525303		
72220117	Cuvee Cinema Pinot Noir キュヴェ・シネマ・ピノ・ノワール	2017	¥6,000
	<p>【キュヴェ】最も涼しい風が入る区画に植えられた、シングルヴィンヤードのピノ・ノワール100% 【産地】ヘメル・アン・アード地区 【土壌】粘土質と頁岩 【全房使用率】50% 【発酵】樽製の開放槽にて約4週間 【熟成】ブルゴーニュ樽にて11カ月:新樽比率30% 【テイステイングノート】エキゾチックなスパイス、シナモンやカシスなどの香りが豊かで、味わいはエレガントで繊細。ベリー系のニュアンスが際立ち、余韻の長いワインです。 アルコール度数: 13.5% 無清澄・無濾過</p>		
	JAN 6009801525211		
72221517	Mabalel Pinot Noir マバレル・ピノ・ノワール	2017	¥6,000
	<p>【キュヴェ】“マバレル”の名称は南アフリカに伝承される有名な詩が出处でファーストヴィンテージは2013年 【畑立地】ケープ地域の山地で、冬になると山頂に雪を抱くほど冷涼な山の標高700m地点で小川のすぐそば自身の持つ畑の中で1番冷涼な区画で、茎まで十分に成熟するのは難しいため収穫は最も遅い 【全房使用率】約10% 【発酵】ステンレスタンク使用 【スキンコンタクト】29日間 【熟成】ブルゴーニュ樽にて11カ月:新樽比率20% 【テイステイングノート】他のピノ・ノワールのキュヴェに比べてエレガントでより女性的な仕上がりです。ドライフラワーやスミレ、サクランボが香り、タンニンはきめ細かく美しい余韻が続きます。 アルコール度数: 14.0% 無清澄・無濾過</p>		
	JAN 6009801525440		
72221817	Bona Fide Pinot Noir ボナ・ファイド・ピノ・ノワール	2017	¥6,000
	<p>【キュヴェ】“ボナファイド”とはラテン語で“信頼で結ばれた絆”という意味で、この区画の生産者との30年来の友人関係によって育まれた特別な思い入れのある、シングルヴィンヤードのキュヴェ 【産地】ウォーカーベイ 【土壌】しっかりした粘土質と細かい頁岩 【全房使用率】60% 【発酵】ステンレスタンク使用 【スキンコンタクト】5週間 【熟成】ブルゴーニュ樽にて11カ月:新樽比率20% 【テイステイングノート】全てのピノ・ノワールのキュヴェの中で最も力強い仕上がりで、この区画独特の大きな岩の多い土壌に由来するスパイシーさとスモーキーなニュアンスが力強さを感じさせ、豊かな果実味とのバランスが良く、非常に長い余韻が特徴的です。 アルコール度数: 14.0%</p>		
	JAN 6009801525334		
72223114	Paradisum パラディサム	2014	¥6,000
	<p>【キュヴェ】“パラディサム”とはラテン語で“天国のようなところ”という意味で、南アフリカの自然がいかに素晴らしく、そしてワインを造るにはまさに天国のようなところであるという意味を込めて名付けられました。その多様な可能性を表現するため、毎年使用する品種やそのブレンド比率を変えています。 【品種・産地・栽培】①グルナッシュ50%:スワートランド:花崗岩土壌:バイオダイナミ栽培 ②サンソー30%:スワートランド:花崗岩土壌:バイオダイナミ栽培 ③シラー20%:ポット・リヴァー アルコール度数: 13.5%</p>		
	JAN 6009801525327		