

# Alheit Vineyards (Hermanus)

(アルヘイト・ヴィンヤーズ、ヘルマナス)

## 詳細・歴史

当主: クリス・アルヘイト氏。2011年に自身のファーストヴィンテージである「カルトロジー」をリリースし、瞬間に南アフリカで最も評価され、注目をあびるようになったワイナリー。ワイナリー設立前、クリスとスザン夫妻はケープワインインダストリーで働きながら、世界のワイナリーを多く訪れ、その土地や地域でしか表現できないワインに感銘を受け、「ケープ土着の品種を使って、南アフリカのアイデンティティを表現したワインを造りたい」と思うに至ります。そしてクリス氏は、標高300メートル前後に立地し海風や山おろしの吹く乾燥した区画に植えられている古木に着目しました。残っていた記録によると、この地では1656年に既にシュナンブランとセミヨンが植えられていたことから、彼は白ワインに特化した醸造家を目指すことを決め、ワイナリー設立に至ります。風土と品種をそのまま大切にボトルに詰め込んで、大いにその個性を表現しています。



## 畑

南極大陸から流れる海流の影響を受け、緯度の割に冷涼な気候を保っています。ワイナリーの本拠地はヘルマナスですが、葡萄は各地の栽培家と契約して条件に合ったものを購入しています。主に30年以上の古木が植わった小区画の畑ですが、最も古い樹は1936年に植樹されたもので、拠点から400km近く離れた畑のものを使用しています。樹齢のみを考慮しているのではなく、各区画の立地条件を非常に重要視しています。彼は天然の高い酸が生み出す澄んだ味わいを持ったシュナンブランを収穫するため、大西洋からの冷涼な海風は畑に不可欠と考えています。

## 醸造

収穫後、葡萄は全房にてゆっくり味見をしながらプレスしています。その後低温のタンクで24時間静置しますが、この際酵素やSO2など、添加物は一切加えません。それらを加えることは、バクテリアの持つポテンシャルを崩し、発酵を妨げることになると考えているからです。また、マロラクティック発酵までのスムーズな移行は収穫時の酸が関与するとの考えから、収穫日の決定には非常に気を使っています。また新樽は一切使用せず、全て古樽を選んでいきます。

クリス曰く、相撲の力士よりも体操選手のような、「パワーにあふれていながら軽やかで重たくないワイン」を作ることを目指しています。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72320417	Flotsam & Jetsam Heirloom Chenin Blanc フロットサム・ジェットサム・エアルーム・シュナン・ブラン	2017	¥3,300
	《フロットサム・ジェットサム》シリーズは2015年より取り組むセカンドブランドです、かつての南アフリカワインへのオマージュを込めて造られており、この「シュナン・ブラン」は「サンソー」に続くシリーズの第二弾です。 【シュナン・ブラン】昔は造り手のための“まかないワイン”として身近に日々親しまれてきた品種でしたが、今では南アフリカを代表する品種となりました。 【品種】シュナン・ブラン100% 【産地】スワートランド 【畑】6区画 【土壌】花崗岩土壌 【アロマ】柑橘類、洋ナシ、白桃、黄桃、薫、ホワイトチョコレート、アーモンドなど複雑でリッチ 【パレット】ナツメグ、ローストしたクルミなどが広がり、凝縮していて生き生きとした酸味と風味豊かな余韻 アルコール度数13.5%		
JAN 0700083413796			
72310117	Cartology カルトロジー	2017	¥5,000
	【品種①】シュナンブラン:87%、4つの異なる地域の9つの畑のブレンド、産地:スカーパーバーグ 畑立地:標高440~550m 土壌:主に花崗岩 樹齢:35~60年 【品種②】セミヨン:23%、仕立て:ブッシュヴァイン(古樹)、樹齢は最も古いもので1936年植樹 どちらのブドウからもミネラルに富むフィネスのあるジュースが得られ、その味わいがカルトロジーの骨格を作っています。 【全房使用率】100%:スキンコンタクトを行うことにより、繊細且つ塩味や苦味が全体の味わいを引き締めています。 【熟成樽】5年~14年の古樽にこだわり、ブドウの持つフレッシュな果実味と蜂蜜のような香りを感じることができます。 アルコール度数:13.5%		
JAN 6009801525242			
72315917	Hemerland Vine Garden ヘルムランド・ヴァイン・ガルデン	2017	¥4,500
	「ヘルマナス」という土地の特徴を表現したワインで、ひとつの畑に様々な品種が飲ごとに植わっている、単一畑のブレンドキュヴェです。畑がまるで小さな庭のような様相をしていることから、「ワイン・ガーデン」という名前を付けました。 【品種】シュナン・ブラン26% シャルドネ23% ルーサンヌ21% ヴェルデーリヨ4% マスカット4% 【畑立地】ヘルマナスの海岸に程近い標高360mの冷涼な気候の丘。東西に吹き抜ける冷たい風の影響で土地が乾き、痩せており、非常にミネラルに富んだワインが出来ます。 【植樹】2010年 アルコール度数:13.5%		
JAN 7000834137968			

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72319117	<b>Nautical Dawn</b> ノーティカル・ドーン	2017	¥6,800
	<p>【品種】シュナン・ブラン100%  【産地】フォルスベイ地区の2つ畑  【畑】「ステレンホフ」:海から4km、標高60m、南東向き、植樹:1978年、土壌:花崗岩、灌漑なし  【畑】「カリブ」 :海から13km、標高220、南東向き、土壌:花崗岩、灌漑なし  2013年に友人からこの「ルステンホフ」の畑を紹介された当初彼は標高300m以下の畑には興味がなかったのですが、それでも試してみたところ、2015年にはかけがえのないものとなり、わずか数年でファン垂涎のワインになりました。アルコール度数:13.0%</p>		
JAN 0700083413826			
72318117	<b>Fire by Night</b> ファイヤー・バイ・ナイト	2017	¥8,000
	<p>【品種】シュナン・ブラン100%  【産地】パールドバーグ地区 このワインはパールドバーグ地区へ捧げる叙情詩的なワインです。  【土壌】風化したピュアな花崗岩土壌 【植樹】1974~1980年  この地のこの土壌の古木のシュナン・ブランからは、パワフルで純粋、且つ透明感のあるワインが出来上がります。  2011年からこの畑に携わって来ましたが、ブドウは見事にこの山の美しさを反映してくれていると感じています。  アルコール度数:13.0%</p>		
JAN 0700083413826			
72317117	<b>Huilkrans</b> ハイルクランス	2017	¥10,000
	<p>【品種】シュナン・ブラン100%  【産地】スカーフバーグ地区 2017年が初ヴィンテージのワインです。  【畑】「オウダム」の単一キュヴェで2015年から構想を始めました。  キュヴェ名の「ハイルクランス」とはこの畑にある崖の名前で、「涙する崖」を意味し、雨が降ると崖肌をまさに涙のように雨水が伝うことが由来のようです。命名は2017年に畑のオーナーのご子息が不慮の死を遂げてしまったこともあり、彼へのオマージュの意味も込めて付けられました。  アルコール度数:14.0%</p>		
JAN 0700083413819			
72315117	<b>Radio Lazarus</b> ラジオ・ラザルス	2017	¥10,000
	<p>【品種】シュナン・ブラン100%  【産地】ステレンボッシュのポトラリー地区の2つの切り立った丘の上の区画で高知乾燥地帯。このテロワールの表現を目的として造られたキュヴェです。  【区画①】地区:リボックコップ、植樹:1978年、仕立て:ブッシュヴァイン  【区画②】地区:ポトラリーベルグ、植樹:1970年、仕立て:ブッシュヴァイン  【アロマ】りんご、柑橘類、フェンネル パレット:パワフルで豊かな酸  醸造に使用するアンフォラは、畑のあるポトラリー地区の土から造られた特別オーダーの物で、550Lから600L容量のこの“大きな壺”はイタリア製などのそれとは異なり、1200°Cの高温で焼かれるためほぼ完全にガラス化されています。  残念ながらここ数年続いた干ばつの二次的被害で、野生動物が水分を求めて畑の樹木を荒らしてしまったため、この畑は再生不可能になり、2017年ヴィンテージが最後のラジオ・ラザルスとなってしまいました。  アルコール度数:13.0%</p>		
JAN 6009801525341			
72315517	<b>Magnetic North</b> マグネティック・ノース	2017	¥10,000
	<p>【品種】接ぎ木していない特別なシュナン・ブラン100%  【産地】スカーフバーグ(ケープタウンから北へ約460km)  【畑立地】標高520m 土壌:鉄分を豊富に含んだ砂っぽい赤土  【植樹】1980年代前半  この畑のオーナーの意向でブドウの樹が全部抜かれようとしているところ、半分ほどのところでどうにか残りのブッシュヴァインを”救出”しました。  【アロマ】洋ナシ、白桃、ドライハーブ、スパイス パレット:力強さと共に繊細なミネラルと酸が完璧なバランス  アルコール度数:14.0%</p>		
JAN 6009801525433			

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72316217

La Colline Vinyard

ラ・コリーヌ・ヴィンヤード

2017

¥10,000



【品種】シングル・ヴィンヤードの古木のセミヨン100%(セミヨン・グリ10~15%、セミヨン85%~90%)

【産地】フランシュック

【畑】「ラ・コリーヌ」: ユグノー派の避難民として1688年にフランシュックにたどり着いたポール・ルーの直系の子孫であるアントン・ルー氏によって所有されている由緒正しい畑です。

【標高】310~350m 【植樹】アントン氏の祖父によって1936年に植樹

ケープ地域の古い畑のセミヨンの特徴: 濃い果皮のセミヨンと明るい果皮を持つセミヨンが交配されており、他では見ることのできない南アフリカのユニークなワインを造り上げました。

【アロマ】梨、白桃、スライス パレット: 味わいの密度が高く、深みがあり、個性的で完璧に調和しています。

アルコール度数: 13.5%

JAN 6009801525457

72320116

Flotsam &amp; Jetsam Stalwart Cinsault

フロットサム・ジェットサム・スタルワート・サンソー

2016

¥3,000



《フロットサム・ジェットサム》シリーズは2015年より取り組むセカンドブランドです。かつては造り手の“まかないワイン”として活躍していたサンソーに、敢えてスポットライトを当てて単品種で醸すという、昔の南アフリカワインへのオマージュを込めて造られたシリーズの第1弾です。

純粋なブドウのフレッシュさを楽しめる味わいを目指して造られています。

【品種】サンソー100%

【産地】ダーリン(内陸) 【土壌】赤土を含む花崗岩 【植樹】1982年

【全房使用率】100% 【発酵】5~6年の古樽にて足踏みにて優しく破碎 【マセラシオン】2週間ほど

【熟成】7~8年の古樽にて約7か月

【テイステイングノート】サンソーの持つチャーミングなベリー系の香りや、爽やかな酸味、フレッシュハーブのような青さが清々しい味わいです。少し冷やした13~14℃でのサーヴをお勧めします。

アルコール度数: 12.0%

JAN 0700083413802