

# Restless River (Hermanus)

レストレス・リヴァー (ヘルマナス)

## 詳細・歴史

大西洋からわずか5kmに位置し、海からの冷涼な風が吹く、ヘルマナスの最も古いカベルネとシャルドネの産地と言われるヘメル・アン・アード・ヴァレーにて、クレッグ・ウェッセル氏が一代で創めた生産者です。南アでは稀少な自社畑を所有しており、1999年より少しずつ植樹し、2004年がファーストヴィンテージで、現在も徐々に畑を広げています。同じ産地のワイン生産者や知人のワイン生産者たちとコミュニケーションを取り、常に独学で栽培と醸造を突き詰め続けています。

造るワインは毎年シャルドネ100%、カベルネ・ソーヴィニヨン100%の1種類ずつのみで、そのこだわりは並々ならぬものであり、極上のコート・ドール白ワインや究極のボルドー愛好家を唸らせるワインを生み出しています。

“ウイスキー好き”というウェッセル氏自身がデザインしたエチケットは、ウイスキーのラベルからイメージーションを受けたもので、醸造のデータが読み取れるシンプル且つスタイリッシュなエチケットです。



## 栽培・醸造

“自然に任せて造る”というフィロソフィーで栽培から醸造まで極めて自然な造りをしています。栽培時の農薬の不使用はもちろんのこと、醸造時もポンプ等の機械もなるべく使用せず、全て手作業で行っています。収穫は一般的な時期より1か月ほど遅く手摘みにて行い、ステンレスタンクにて自然発酵し、熟成はフレンチオークを使用しますが1/3が新樽です。まさに「オーセンティックなワイン！」ウェッセル氏が目指すものにぴったりな言葉です。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72400515	Ava Marie Chardonnay エヴァ・マリー・シャルドネ	2015	¥6,300



【産地】アッパ・ヘメル・アン・アード・ヴァレー 【畑】畑名「エヴァ」はウェッセル氏の愛娘の名前  
【畑立地】東南向き 【土壌】上部：砂利や岩石、深層部：花崗岩、粘土質、石英 【畑面積】2.1ha(自社畑)  
【植樹】1999年(樹齢18年)  
【栽培】冷涼な気候のヴィンテージには、ブドウの成熟を助けるためツルを長く保つなどの工夫を施します。  
【収量】3000~3500ℓ/1ha 【収穫】早朝、日が昇る前に手摘みにて  
【醸造前】収穫後すぐに4時間かけてゆっくりとプレスし1晩寝かせる 【発酵】樽使用、自然発酵、21日間  
【熟成】新樽比率1/3 熟成期間：18ヶ月熟成 瓶熟成2年ののち出荷  
(2014年の総生産本数：4224本)  
アルコール度数：13.1%

JAN 6009802757215

72400714	Main Road & Dignity Cabernet Sauvignon メイン・ロード&ディグニティ・カベルネ・ソーヴィニヨン	2014	¥7,200
----------	---	------	--------



【産地】ヘメル・アン・アード・ヴァレー 【畑】産地最古の畑：「メイン・ロード」と「ディグニティ」  
【畑総面積】3haのみ(自社畑) 【畑立地】冷涼な丘の斜面  
【土壌】上部：砂利、岩石、コーヒークリップなど様々、深層部：花崗岩と粘土質 【植樹】1999年(樹齢18年)  
【収量】1500~2000ℓ/1ha 【収穫】3~4週間かけて早朝、日が昇る前に手摘みにて  
【全房使用率】20% 【発酵】開放槽にて自然酵母、1日に1~2回パンチングダウン  
【熟成】25%を新樽にて22ヵ月  
【瓶熟成】3年ののち出荷 驚くべき上品でエレガントな酒質  
(2013年の総生産本数：3311本)  
アルコール度数：14.0%

JAN 6009802757208