



Restless River (Walker Bay)

レストレス・リヴァー（ウォーカー・ベイ）

詳細・歴史

1999年、実業家として成功しているクレッグ・ウェッセル氏が、ウォーカー・ベイ地区における最も古いカベルネ・ソーヴィニオンとシャルドネの聖地であるHemel-en-Aarde-Valley／ヘメル・アン・アード・ヴァレーに一代で創めたワイナリーです。大西洋からわずか5kmの場所に位置しており、海からの冷涼な風が吹く、南アフリカでは稀な銘醸地に自社畑を所有しています。ファーストヴィンテージは2004年で、現在も少しずつ畑を広げています。

彼は複数の企業の代表として南アフリカの経済面において貢献し、雇用やチャリティー活動などを通して社会格差の是正に貢献していますが、その傍ら独学でブドウの栽培方法と醸造技術を習得し、云わば「週末醸造家」としてワイン造りに携わっています。非常に勤勉で、稀に見るコミュニケーション能力を持ち合わせており、同じ産地のブドウ栽培家や超一流のワイン生産者たちと密に連携し、大規模なワインイベントを主催するなど、その天賦の嗅覚と人間力を生かし、常に自身のワイン造りの技術向上とワインのクオリティー、そして地域社会への貢献を突き詰め続けています。

彼は創業時から毎年シャルドネ100%の白と、カベルネ・ソーヴィニオン100%の赤の2キュヴェのみをリリースしてきましたが、それらのワイン造りにおける拘りは並々ならぬものがあり、白ワインは極上のブルゴーニュのコート・ドール・グラン・クリュと並び称され、赤ワインはボルドー・トップシャトー愛好家をも唸らせる出来栄で、どちらも国内外においてリリースと同時に即完売となるファン垂涎のキュヴェです。2019年のラインナップからは遂にピノ・ノワールが加わり、さらには「チャレンジングな取り組み」をコンセプトに、毎年異なる品種による実験的キュヴェの「ワンダーラスト・シリーズ」(イエローラベル)も加わり、遂に進化を続けている目が離せない造り手です。また、「カベルネ・ソーヴィニオン」のエチケツは、ウイスキー愛好家であるウェッセル氏自身がウイスキーのラベルからイマジネーションを受けてデザインしたもので、彼の拘りの醸造のデータが読み取れるスタイリッシュなデザインになっています。

Tim Atkin MW, SA Special Report では2級に格付けされています。



栽培・醸造

“自然に任せて造る”というフィロソフィーに沿って、栽培から瓶詰まで極めて自然に忠実なワイン造りを行っています。農業の不使用はもちろんのこと、ポンプも使わずセラー内の醸造作業は全て手作業で行われます。収穫は一般的な時期より1か月ほど遅く手摘みで行い、発酵はキュヴェに応じてステンレスタンクやオーク樽を使い分け、全て野生酵母による自然発酵を促し、熟成にはフレンチオーク樽を使用します。新樽比率は数パーセントから1/3ほどです。正に“オーセンティックなワイン”！ウェッセル氏の目指すスタイル、そして人柄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

72431218

Wanderlust Sauvignon Blanc

ワンダーラスト・ソーヴィニオン・ブラン

2018

¥6,300



JAN 6009802757062

【キュヴェ】「ワンダーラスト」シリーズは、ウェッセル氏が毎年熱い思いを込めて初めて手掛ける品種による単一品種キュヴェで、今回は敢えて彼自身があまり好きではないというソーヴィニオン・ブランが採用されました。彼の魔法がかかった唯一無二の希少キュヴェで、毎年リリース前に予約完売してしまいます。

【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%

【W.O.】Hemel-en-Aarde-Ridge／ヘメル・アン・アード・リッジ 【畑面積】1.86ha：単一畑 【植樹】2004年

【畑立地】大西洋から10kmの場所の標高400mで東向きの丘の斜面に位置し、海からの冷たい風が吹き込みます。

【土壌】粘土質頁岩を基盤とした砂利混じりの砂岩と埴土（しよんど）：大部分が粘土で20～30%が砂

【収穫】2月28日に手摘みで行う 【全房使用率】100%

【発酵】小さな蓋付きステンレスタンクを用いて密閉してマセラシオン・カルボニックを促し、5週間後に蓋を開けて空気と触れさせます。驚くべきことにこの時点でもブドウの実はまだ青々としており、手で全房を破碎し、スキンコンタクトで3日間自然発酵を促し、バスケットプレスを行い樽へ移します。

【熟成】フレンチオーク古樽を用いて澱と共に16ヶ月間

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

72400519

Ava Marie Chardonnay

エヴァ・マリー・シャルドネ

2019

¥7,800



JAN 6009802757536

【キュヴェ名】「Ava／エヴァ」はウェッセル氏の愛娘の名前で、このシャルドネの畑の名前でもあります。

【品種】シャルドネ100%

【W.O.】Upper Hemel-en-Aarde-Valley／アッパー・ヘメル・アン・アード・ヴァレー 【畑面積】2.06ha：単一畑

【畑立地】大西洋からわずか5kmで海からの冷たい風が吹き込み、標高300mの南と東向きの丘の斜面

【土壌】風化した花崗岩が基盤で、上部は砂利や岩石、深層部は僅かに粘土と石英の結晶が混じる砂利の多い砂質埴土

【植樹】1999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。

【収穫】2月に3週間かけて収穫、手摘み 【全房使用率】100%

【プレス】4時間かけて行い、ひと晩寝かせ、澱引き

【発酵】様々なサイズのフレンチオーク樽（新樽10%）と、トスカーナ産のテラコッタ製アンフォラ壺を2つ用いて、30日間、野生酵母による自然発酵を促します。

【熟成】澱と共に11ヶ月間熟成し→さらにステンレスタンクで3ヶ月寝かせ→瓶詰後さらに18ヶ月間瓶熟成：14℃

【テイastingノート】シラスなど柑橘系の豊かなアロマとエレガントなスパイスさが魅力的で、美しい酸と長い余韻を楽しむことができ、長期熟成も期待できる、紛れもなく南アフリカで最も優れたシャルドネのひとつと言えます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 94pt

【アルコール度数】13.0%

72432120

Wanderlust Pinot Noir

ワンダーラスト・ピノ・ノワール

2020

¥7,800



【キュヴェ】「ワンダーラスト」シリーズは、ウェッセル氏が初めて手掛けるセパージュに熱い思いを込めて仕上げている毎年異なる品種を用いたキュヴェで、今回は自社畑「ル・ルーク」のピノ・ノワールに知人の畑のピノ・ノワールをアッサンブラージュし、それぞれのテロワールの特徴がシナジー効果として現れるように、ひと際伝統的な、具体的には中世のシト一派の時代に遡り、人力と桶と重力のみを用いた古典的アプローチで醸造されました。

このように毎年彼の魔法がかかった唯一無二の希少キュヴェは、リリース前に全て予約で完売してしまいます。

【品種】ピノ・ノワール100%

【W.O.】Walker Bay

【区画：自社畑】Upper Hemel-en-Aarde-Valley / アッパー・ヘメル・アン・アード・ヴァレー

大西洋からわずか5kmで海からの冷たい風が吹き込み、標高300mの北東向きの丘の斜面

土壌：上部は水はけのよい砂利、岩石、ミネラル豊かなコーヒークリップなどで、深層部は風化した花崗岩と粘土質

植樹：2013年

【区画：友人畑】Hemel-en-Aarde Ridge / ヘメル・アン・アード・リッジ

ヘメル・アン・アード3地区の中で最も標高が高く冷涼なエリアで、区画は東向きの斜面に位置しています。

土壌：粘土質の上部に浅い頁岩

【収穫】2月初旬に手摘みにて 【全房使用率】100%

【発酵】開放槽を用いて優しく足踏みし、毎日軽くパンチングダウンを行いながら野生酵母による自然発酵を促します。

【熟成】フレンチオーク樽(新樽比率10%)にて澱と共に12カ月間熟成

【アルコール度数】13.0%

JAN 6009802757925

完売・次回入荷未定

72400718

Main Road & Dignity Cabernet Sauvignon

メイン・ロード&ディグニティ・カベルネ・ソーヴィニオン

2018

¥10,000



【キュヴェ】この産地において最古の銘畑である2つの自社畑「メイン・ロード」と「ディグニティ」のブドウが用いられており、それらの恵まれた独特のテロワールによって、新世界スタイルというよりはフランス・ボルドーの五大シャトーを思わせる風格のあるカベルネ・ソーヴィニオンに仕上がっています。

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン100%

【W.O.】Upper Hemel-en-Aarde-Valley / アッパー・ヘメル・アン・アード・ヴァレー

【畑面積】3ha: 単一畑

【畑立地】大西洋から5kmの場所で標高300mの北・西・東向きの丘の斜面に位置し、海からの冷たい風が吹き込み、当地区で最も冷涼な畑のひとつです。

【土壌】花崗岩が基盤で、上部は砂利、岩石、ミネラル豊かなコーヒークリップなど様々で、深層部は風化した花崗岩と粘土質

【植樹】1999年：当地区で最古のブドウ樹

【収穫】夏の終わり(3月~4月)に4週間かけて日が昇る前の早朝、手摘みにて 【全房使用率】70%ほど

【発酵】開放式の小さなオーク樽を用いて、1日に1~2回、短時間パンチングダウンを行いながら野生酵母による自然発酵を促し、長期間にわたるマセラシオンの後、古いバスケットプレスと重力を用いてフレンチオーク樽へ移します。

【熟成】フレンチオーク樽(新樽比率25%)にて澱と共に22カ月間熟成し→澱引き後さらに数か月寝かせ、清澄を行わず瓶詰

→ さらに2年間瓶熟成

【テイastingノート】芳醇さに溢れ驚くほど上品でエレガントな酒質。ボルドーの1級シャトーに並ぶほどの魅力的な味わい。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 94pt

【アルコール度数】14.5% ◆無清澄

JAN 6009802757529

