

Elemental Bob (Hermanus)

エレメンタル・ボブ (ヘルマナス)

詳細・歴史・醸造

当主はクレイグ・シェアード。エルゼンバーグ醸造学校で栽培と醸造を学び、最終学年の2004年よりワイン造りを始め、現在キャリア14年目になります。各ワイナリーでの経験を積んだのち、2014年に独立し「エレメンタル・ボブ」を設立。名前の由来は、彼が家族から『ファーマー(農夫)のボブ』と呼ばれていることから名付けられました。

西ケープ州の様々な個性あふれる小区画のブドウ生産者からブドウを買い付け、昔ながらの伝統的な手法で基本的な醸造を行う一方で、最先端の技術や消費者の趣向に寄り添う独自の視点を生かし、クリエイティブ且つナチュラルなワインを造っています。

「ワインに自分のエゴを投影させたくない。ワインを造るのはブドウ自身だ」という信条を持ち、毎ヴィンテージのブドウの出来によって、毎年異なるワインを2~4種類造っており、2つとして同じものはありません。それぞれ最大でも1000本前後というごく少量の単位で丹念に醸造しており、一貫してナチュラル志向を貫き、酵母、窒素、酵素、動物由来の成分、清澄の為の添加物は一切使用していません。

個性的なキュヴェのネーミングやラベルも自身でデザインするなど、ワイン造りに彼の天性の芸術性が活かされています。穏やかな物腰の奥で柔らかな志を持つ、“熱く厚い”造り手です。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
-------	------	--------	--------

72502116	Retro Series White Blend	2016	¥3,300
----------	---------------------------------	------	--------

レトロ・シリーズ・ホワイト・ブレンド



【品種】シュナン・ブラン 44% セミヨン 22% ヴィオニエ 18% ルーサンヌ 11% ヴェルデホ 5%
【産地】西ケープ州: ダーリング、ウェリントン、ダーバンヴィル
【発酵】古いフレンチバレルにて、スキンコンタクトのもと、3日間自然発酵
【熟成】10カ月 無濾過・無清澄
【アロマ】焼き立てのパン、洋ナシ、マルメロ、レモン、オレンジ、桃、複雑な酵母由来のニュアンス
【パレット】様々な種類の果実味による骨格がしっかりとしており、新鮮な酸の層が幾重にも重なります。
アルコール度数: 12.7% Acid: 6.6 PH: 3.56 RS(残糖): 2.8
Tim Atkin Point : 94 Platter's Wine Guide : 4 Stars

JAN 0700083500649

72520716	Retro Series Grenache Blanc	2016	¥3,300
----------	------------------------------------	------	--------

レトロ・シリーズ・グルナッシュ・ブラン



【品種】グルナッシュ・ブラン 86% ヴェルデホ 14%
【産地】西ケープ州: ダーリング、ウェリントン、ダーバンヴィル
【発酵】古いフレンチバレルにて、スキンコンタクトのもと、3日間自然発酵
【熟成】10カ月 無濾過・無清澄
【アロマ】トップノートに僅かにスパイスとドライハーブ、その後白桃とライムのニュアンスが広がります。
【パレット】非常にフレッシュな酸味と豊かな果実味と旨味が広がるミディアムボディです。
アルコール度数: 13.0% Acid: 6.6 PH: 3.3 RS(残糖): 1.6
Tim Atkin Point : 95 Platter's Wine Guide : 5 Stars

JAN 0700083500625

72503116	Retro Series Chenin Blanc	2016	¥3,300
----------	----------------------------------	------	--------

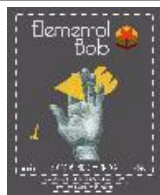
レトロ・シリーズ・シュナン・ブラン



【産地】西ケープ州: ダーリング、ウェリントン、ダーバンヴィル
【発酵】古いフレンチバレルにて、スキンコンタクトのもと、3日間自然発酵
【熟成】10カ月 無濾過・無清澄
【アロマ】濃い外観のとおり、オレンジ(ナージ)、黄桃、リンゴ、大柄なお花、スパイス、ハチミツ、ナッツなど非常に豊か
【パレット】ほのかな酸味とたっぷりとした果実味が口いっぱいになり、上品な余韻が長く残ります。
アルコール度数: 12.0% Acid: 6.3 PH: 3.41 RS(残糖): 2.7
Tim Atkin Point : 93 Platter's Wine Guide : 4.5 Stars

JAN 0700083500632

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72501115	My Cosmic Hand White マイ・コスミック・ハンド・ホワイト	2015	¥4,500



【品種】ヴィオニエ 34%、シュナン・ブラン 29%、ヴェルデホ 20%、セミヨン 17%
 【産地】ダーバンヴィル、エルギン、スワトランド、ボット・リヴァー、アッパー・ヘメル・アン・アード・リッジ
 【全房使用率】40% 【スキンコンタクト】7日間
 【発酵】滓と共にフレンチ・オーク古樽にて自然発酵 マロラクティック発酵あり
 【熟成】バトナーージュ:1~4ヶ月は2週間に1度、5~8ヶ月目は1か月に1度、9,10カ月目は落ち着かせます。
 無清澄・無濾過
 【アロマ】シトラスなどの柑橘類、リンゴ、桃、アプリコット、干し草、ジンジャーやホワイトペッパーなどのスパイスなど
 【パレット】ほどよい厚みのある口当たりで、フレッシュで上品な心地良いテクスチャーのミディアムボディ
 アルコール度数:12.59%

JAN 0700083500618

72522116	Retro Series Red Blend レトロ・シリーズ・レッド・ブレンド	2016	¥3,600
----------	--	------	--------



【品種】サンソー 80% ピノ・ノワール 20%
 【産地】西ケープ州:ダーリング、ウェリントン、ダーバンヴィル
 【発酵】古いフレンチバレルにて、スキンコンタクトのもと、14日間自然発酵
 【熟成】10カ月 無濾過・無清澄
 【アロマ】さくらんぼ、畑のイメージが湧くほどのワイルド・ベリー、コショウなどのスパイス
 【パレット】適度な酸味と柔らかいタンニンがあり、果実味が非常に豊かなミディアムボディ
 アルコール度数:12.0% Acid:6.3 PH:3.4 RS(残糖):1.2
 Tim Atkin Point : 92 Platter's Wine Guide : 4 Stars

JAN 0700083500618

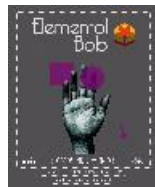
72522316	Retro Series Pinot Noir レトロ・シリーズ・ピノ・ノワール	2016	¥3,800
----------	--	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】西ケープ州:ダーリング、ウェリントン、ダーバンヴィル
 【発酵】古いフレンチバレルにて、スキンコンタクトのもと、14日間自然発酵
 【熟成】10カ月 無濾過・無清澄
 【アロマ】真っ赤なチェリー、ラズベリー、フレッシュ・ハーブ、牛骨のダシ
 【パレット】非常にフレッシュな酸味が印象的で、ややスパイシーさも伴った果実味のミディアムボディ
 アルコール度数:13.5% Acid:6.3 PH:3.38 RS(残糖):2.1
 Tim Atkin Point : 92 Platter's Wine Guide : 4.5 Stars

JAN 0700083500601

72521515	My Cosmic Hand Red マイ・コスミック・ハンド・レッド	2015	¥4,500
----------	---	------	--------



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】オーヴァーバーグ 40%、ヘメル・アン・アード・リッジ 60%
 【全房使用率】40% 【スキンコンタクト】オーヴァーバーグ産:7日間、ヘメル・アン・アード・リッジ産:27日間
 【発酵】自然発酵 【熟成】澱と共にフレンチオーク古樽にて10カ月 軽ろ過
 【アロマ】トップノートにチェリーやワイルド・ストロベリー、続いてブラックチェリー、すみれ、ハーブなど複雑なアロマ
 【パレット】綺麗な果実味が印象的で、決して重くなく、軽やかな酸味と優しいタンニンのバランスが非常によく、上品な余韻が長く続きます。
 アルコール度数:12.59%

JAN 0700083500601