

Elemental Bob (Hermanus)

エレメンタル・ボブ (ヘルマナス)

詳細・歴史・醸造

当主はキャリアまだ20年足らずながら実力派の若き造り手、クレイグ・シェアード氏で、彼は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年からワイン造りを始めて以来色々なワイナリーで経験を積み、2014年に独立し「エレメンタル・ボブ」を設立しました。ワイナリー名は彼の愛称である『ファーマー(農夫)のボブ』から名付けられています。

彼は西ケープ州の個性あふれる様々な小区画の栽培家からブドウを買い付け、昔ながらの伝統的な手法な手法を用いてなるべく人為的な干渉をしない醸造を基本姿勢としながらも、最先端の技術や消費者の趣向に寄り添った彼独自の視点を生かし、クリエイティブかつナチュラルなワインを生み出しています。

このように彼は、「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。」という信条のもと、毎ヴィンテージごとにブドウの出来に合わせて異なるワインを2~4種類造っており、2つとして似たようなキュヴェはありません。しかしそれぞれ最大でも1000本前後という極少量の単位の生産量に抑え、丹念な醸造を心がけ、一貫してナチュラル志向を貫き、酵母添加をはじめとした、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。

また、キュヴェのネーミング付けやラベルデザインも自身で手掛けており、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軟な志を持つ“熱く厚い”造り手です。



商品コード

商品名

VT

参考上代
(税別)

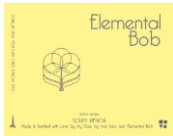
72502116

Retro Series White Blend

レトロ・シリーズ・ホワイト・ブレンド

2016

¥3,300



【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

【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、野生酵母による自然発酵

【熟成】10カ月間

【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など非常に豊か。

【味わい】香りにあるような果実味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、しっかりとドライ。

【評価】Tim Atkin Point : 94、Platter's Wine Guide : 4 Stars

【アルコール度数】12.7% ◆無清澄・無濾過

JAN 0700083500649

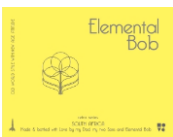
72520716

Retro Series Grenache Blanc

レトロ・シリーズ・グルナッシュ・ブラン

2016

¥3,300



【品種】グルナッシュ・ブラン 86% ヴェルデホ 14%

【産地】①グルナッシュ・ブラン: 西ケープ州ウエリントン ②ヴェルデホ: 西ケープ州H&Aヴァレー

【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日間野生酵母による自然発酵

【熟成】10カ月間

【アロマ】トップノートに僅かにスパイスとドライハーブ、石灰、その後白桃とライムのニュアンスが広がります。

【味わい】非常にフレッシュな酸味と豊かな果実味を伴い、旨味と僅かな塩味が豊かに広がるミディアムボディです。

【評価】Tim Atkin Point : 95、Platter's Wine Guide : 5 Stars

【アルコール度数】13.0% ◆無清澄・無濾過

JAN 0700083500625

72503116

Retro Series Chenin Blanc

レトロ・シリーズ・シュナン・ブラン

2016

¥3,300



【産地】W0.ウエスタン・ケープ/西ケープ州: ダーリング、ウエリントン、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日間野生酵母による自然発酵

【熟成】10カ月間

【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

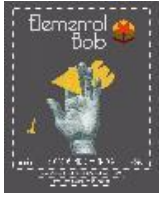
【味わい】ほのかな酸味とたっぷりとした果実味が口いっぱいになり、上品な余韻が長く残るフルボディです。

【評価】Tim Atkin Point : 93、Platter's Wine Guide : 4.5 Stars

【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

JAN 0700083500632

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税別)
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、ポット・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】澱と共にフレンチ・オーク古樽にて野生酵母による自然発酵
【マロラクティック発酵】あり
【熟成】10カ月間
 《バトナーージュ》1~4ヶ月目は2週間に1度、5~8ヶ月目は1か月に1度、9~10カ月目は行わず落ち着かせます。
【アロマ】シトラスなどの柑橘類、リンゴ、桃、アブリコット、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
【味わい】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】12.6% ◆無清澄・無濾過

72501017	Cosmic Flower Palomino コスミック・フラワー・パロミノ	2017	¥5,800
----------	--	------	--------



【「コスミック・フラワー」シリーズ】古木が植えられたシングル・ヴィンヤード(単一畑)キュヴェ
【キュヴェ】サブタイトル「Farmer Red Beard Palomino」
【品種】パロミノ100%
【産地】Breede River Valley / ブレード・リヴァー・ヴァレー地方 Robertson / ロバートソン地域
【樹齢】90年
【醸造】野生酵母による自然発酵
【テイステイングノート】白い大輪のお花の香りが印象的で、上品な旨味と塩味が豊かで、骨格のしっかりしたミディアムボディ
【評価】Tim Atkin Point : 95、Platter's Wine Guide : 4.5 Stars
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

72500917	Cosmic Flower Chardonnay コスミック・フラワー・シャルドネ	2017	¥5,800
----------	---	------	--------



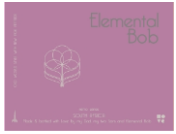
【「コスミック・フラワー」シリーズ】古木が植えられたシングル・ヴィンヤード(単一畑)キュヴェ
【キュヴェ】サブタイトル「Rest Your Head Chardonnay」
【品種】シャルドネ100%
【産地】西ケープ州 ステレンボッシュ地区 ヘルダーバーク
【樹齢】33年
【醸造】野生酵母による自然発酵
【テイステイングノート】トーストやナッツ、黄色い柑橘系フルーツなどの風味がとても豊かなミディアムボディ
【評価】Tim Atkin Point : 94、Platter's Wine Guide : 4 Stars
【アルコール度数】13.0% ◆無清澄・無濾過

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



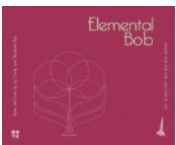
【品種】サンソー 80% ピノ・ノワール 20%
【産地】W.O.ウエスタン・ケープ / 西ケープ州: ダーリング、ウェリントン、ダーバンヴィル
【発酵】古いフレンチバレルにて、スキンコンタクトのもと、14日間野生酵母による自然発酵
【熟成】10カ月間
【アロマ】さくらんぼ、畑のイメージが湧くほどのワイルド・ベリー、コショウなどのスパイス
【味わい】適度な酸味と柔らかいタンニンがあり、果実味が非常に豊かなミディアムボディ
【評価】Tim Atkin Point : 92、Platter's Wine Guide : 4 Stars
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄・無濾過

商品コード	商品名	VT	参考上代 (税別)
72522317	Retro Series Pinot Noir レトロ・シリーズ・ピノ・ノワール	2017	¥3,800



【品種】ピノ・ノワール 100%
【産地】W.O.ウエスタン・ケープ／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日間野生酵母による自然発酵
【熟成】10カ月間
【アロマ】真っ赤なチェリー、ラズベリー、フレッシュ・ハーブ、牛骨のダシなど非常に複雑で豊か
【味わい】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が美しいミディアムボディ
【評価】Tim Atkin Point : 92、Platter's Wine Guide : 4.5 Stars
【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

72523117	Retro Series Grenache Noir レトロ・シリーズ・グルナッシュ・ノワール	2017	¥3,800
----------	--	------	--------



【キュヴェ】サブタイトル「The Sandman Grenache」
【品種】グルナッシュ・ノワール100%
【産地】W.O.スワートランド
【樹齢】約10年
【醸造】野生酵母による自然発酵
【テイスティングノート】心地よい野生のチェリーのニュアンスと丸みを帯びたタンニンのバランスが素晴らしく、長い余韻が楽しめます。
【評価】Tim Atkin Point : 92、Platter's Wine Guide : 4 Stars
【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過

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%
【スキンコンタクト期間】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】野生酵母による自然発酵
【熟成】澱と共にフレンチオーク古樽にて10カ月間
【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
【味わい】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】12.6% ◆無清澄