



Van Loggerenberg (Stellenbosch)

ファン・ロッゲレンベルグ (ステレンボッシュ)

詳細・歴史

当主ルーカス・ファン・ロッゲレンベルグ氏は、南アフリカのエルゼンバーグ大学にて農学を学び、タルパツハ地区の「ライクス」にてワイン生産者としての第一歩を踏み出しました。その後アメリカ合衆国の東部へ渡り、ニューヨーク北西部のAVA「フィンガー・レイクス」で2シーズンを過ごし帰国しました。帰国後はパール地区の「ドラック・マイ・ニエット・ワイン・エステート」でワインメーカーを務め、その後独立し、2016年に自身の初ヴィンテージをリリースしました。

畑・醸造

ルーカス氏は今はまだ自社畑を持っていませんが、素晴らしいポテンシャルを持った畑を見極めるセンスと才能を持ち合わせていると高く評価を受けています。彼自身、「自分はワインメーカーというよりはファーマーだ」と言うほどに、ワインの品質は第一に畑に由来するという信念を持っており、契約している生産農家のもとへ頻りに足を運び、栽培から収穫まで丹念に取り組んでいます。ワインを造る過程においても市販の酵母や添加物などは一切加えず、ブドウそのものの魅力を最大限に引き出す造りをしています。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
72601017	Kameraderie Chenin Blanc カメラデリー・シュナン・ブラン	2017	¥4,800
	<p>【産地】パール地区の乾燥した山 【土壌】花崗岩、コーヒークリップ、サンドストーン、シェール 【植樹】1960年 【仕立て】株仕立て(ゴブレ式) 【栽培】ルーカス氏自ら全て剪定するなど、特に思い入れの強い畑です。【収穫】手摘み 【醸造】プレス後一晩寝かせ、2~3年使用のフレンチ・オーク樽で自然発酵させ、10カ月間滓と共に熟成 マロラクティック発酵なし 【アロマ】洋ナシ、桃、タンジェリンやキンカンなどの柑橘類、スイカズラ、フィンボスや微かに蜜蝋のアロマ 【パレット】口当たりは重量というよりは存在感が引き立ち、複雑で非の打ちどころのない出来栄です。 マリアージュの可能性は無限です。 【年間生産量】わずか4樽のみ アルコール度数: 13.0%</p> <p>JAN 0700083594235</p>		
72601517	Trust Your Guts トラスト・ユア・ガッツ	2017	¥4,800
	<p>【品種】シュナン・ブラン100% 【産地・特徴・土壌】スワランドのパールドバーグ地区: 花崗岩: ワインに優しさと繊細さを与えます ステレンボッシュ・ポルカドラーイの丘: 花崗岩: 豊かな果実味と深みを与えます パール地区: 複雑さと余韻の長さを与えます 【仕立て】株仕立て(ゴブレ式) 【醸造】プレス後ステンレスタンクにて一晩寝かせ、翌朝2~3年使用のフレンチ・オーク樽で自然発酵。 バトナーージュなしで、10カ月間滓と共に熟成。マロラクティック発酵なし アルコール度数: 13.0%</p> <p>JAN 0606110388467</p>		
72601317	Break a leg Cinsault Blanc de Noir ブレイク・アレグ・サンソー・ブラン・ド・ノワール	2017	¥2,400
	<p>キュヴェ名: 収穫の直前にルーカス氏が膝を骨折し、収穫中は2度の手術をし痛みに耐えていたことから、このワインを「Break a leg (足を折る)」と名付けました。この言葉には単に骨折の意味以外に「頑張る、うまくやる」という意味もあり、「成功を祈る」という表現でも使われるそうです。 【品種】サンソー100%で造られるロゼワイン 【産地】パールのDaljosafat地区: 乾燥した土地 【土壌】粘土質の多い花崗岩でバラエティー豊かな土壌 【樹齢】32年 【仕立て】株仕立て(ゴブレ式) 【醸造】収穫後タンニンを抽出しすぎないように優しくプレスし、そのままステンレスタンクにて一晩寝かせ、翌朝4年使用の仏産オーク樽にて自然発酵。マロラクティック発酵により複雑さを与える。 【熟成】シュールリーにて8カ月間 無清澄、無濾過 【外観】淡いピンクがかかったオレンジ色 【アロマ】黒ブドウ由来のワイルド・ストロベリーやクランベリー、スパイス 【パレット】鼻孔を抜けるグレープフルーツや土のニュアンスが興味深く、舌に乗る程々の重量感も感じつつも、爽やかな酸味が心地よい。新鮮な魚、寿司やサラダとよく合います。 【年間生産量】2樽のみ アルコール度数: 12.0%</p> <p>JAN 0700083594259</p>		

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72620117

Breton Cabernet Franc

ブルトン・カベルネ・フラン

2017

¥4,800



ルーカス氏はフランスのロワールのワイン、特に「ブルトン(カベルネ・フラン)」に魅了されていると言い、彼のこのワインもフレッシュで複雑なロワール・スタイルに仕上げられています。

【品種】カベルネ・フラン100% 【産地】ステレンボッシュのポルカドライ地区の2つの厳選された畑

【土壌】花崗岩、コーヒークリップ 【全房使用率】66%

【発酵】区画ごとに分けてシュールリーにて2週間自然発酵。1日に1回パンチングダウン。

マロラクティック発酵あり

【熟成】ブレンドして2年使用樽にて11カ月

【アロマ】赤や黒の果実、スマイル、セージ、ローズマリー、タイムなどのハーブ

【パレット】ピュアで少々エッジの効いた酸が爽やかで軽やかでフレッシュな口当たり。きめの細かいタンニンが上品

ラム肉、ギリシャ料理などと好相性です。20年の熟成も可能でしょう。

【年間生産量】3樽のみ

アルコール度数：12.5%

JAN 0700083594266

72620417

Geronimo Cinsault

ジェロニモ・サンソー

2017

¥3,800



友人と和気あいあい、ワイン単体でも料理と一緒にでも、気軽に楽しく味わえるサンソーを造りました。

【産地】ステレンボッシュの乾燥したエリアの厳選された2区画 【土壌】粘土質豊富な花崗岩

【樹齢】28~40年 【仕立て】株仕立て(ゴブレ式) 【全房使用率】80%

【発酵】区画ごとに分けて自然発酵。1日に1回パンチングダウン。マロラクティック発酵あり

【熟成】3年使用のフレンチ・オーク樽にて9月間

サンソー特有の、フルーツをかじったかのような果実味を残すよう仕上げました。

【アロマ】チェリー、プラム、ハーブやスパイスに微かな土のアロマ

【パレット】愛らしい果実の風味に爽やかな酸味、繊細なタンニンが美しいミディアムボディ。

ブルゴーニュやローヌの赤を思わせます。鴨、ラムや魚によく合います。

【年間生産量】10樽のみ

アルコール度数：13.0%

JAN 0700083594242