



Rall Wines (Swartland)

ラル・ワインズ (スワートランド)

詳細・歴史

2008年に南アフリカの若き天才醸造家ドヴァン・ラル氏が、西ケープ州のカルトワインのメッカであるスワートランドの地に自らの名を冠したワイナリーを設立しました。限りなく古い畑のブドウのみを使用し、栽培から醸造過程において極限まで手造りで行う、ユニークかつ極上のワインを少量のみ造っています。

畑

スワートランドやステレンボッシュのブドウ生産者と密接に仕事をし、適切に熟しバランスのとれた果実を確保すること重要視しています。畑を選択するにあたって最も大切な要素は、土壌の質とブドウの樹齢です。彼のポリシーである不干渉主義でワインを造るに当たって最も大切なことは、収量が少なく成長のバランスがよいブドウを選ぶことです。こうしたブドウは、補酸もせず、天然酵母のみ使用して造られます。

醸造

白は、小さなバスケット・プレスで全房のままプレスし、最小限の澱とSO2とともに樽に移します。醗酵が自然に始まり、全体的に澱とともに10か月間熟成させ、その後ブレンドし、瓶詰をします。赤は全房のまま抽出は最小限に留めつつ、果皮とともに2か月おいておきます。その後、白ワインと同じバスケット・プレスでプレスし、古いフレンチオーク樽に移し、22か月熟成させます。その後ブレンドし、瓶詰をします。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70200317	Grenache Blanc グルナッシュ・ブラン	2017	¥4,300



【キュヴェ】ドヴァン・ラル氏はここ数年、彼が手掛ける他のプロジェクトでグルナッシュ・ブランを取り扱ってきましたが、特にこの畑からはフレッシュで塩味が魅力的なワインが生み出されることに注目してきました。そこで2016年に満を持して、彼のプロジェクトとして初めての単一品種のキュヴェが生まれました。

【品種】グルナッシュ・ブラン100% 【産地】ピケニールスクーフ、シトラスダル 【畑立地】標高700m
 【土壌】風化した砂岩 【収穫】手摘みにて行い低温に保たれた部屋にて一晩寝かせる 【全房使用率】80%
 【発酵】《全房》卵型コンクリートタンク(アンフォラ)にて野生酵母による自然発酵
 《除梗》ステンレス開放槽にて5日間、皮ごと自然発酵し、プレス後、フレンチオーク古樽にて完了させる
 【熟成】シュールリーにて7か月間寝かせ、ブレンド後瓶詰
 【アロマ】爆発的に濃厚で豊かで複雑なトップノート。パイナップルや桃など黄色の核果や南国フルーツ、歯ごたえのある白桃、白い花などとても豊か。
 【味わい】海風を感じるような深い塩味が特徴的で、生き生きしてフレッシュで、ダスティーで複雑なミネラルを感じる奥深い味わいです。南アフリカで伝統的に造られるグルナッシュ・ブランよりも軽やかで繊細な仕上がりになっています。
 【評価】「真に感動的な、グルナッシュの最高傑作」グレッグ・シャーウッドMVより
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

70200617	Cinsault Blanc サンソー・ブラン	2017	¥4,300
----------	----------------------------	------	--------



【品種】サンソー・ブラン:おそらく1930年代にサンソー・グリから突然変異を起こしたもので、南アフリカで唯一の畑(品種)で、かつてはブランデー用として栽培されていました。非常に珍しいため、各国のインポーターがこぞって切望している希少キュヴェです。

【産地】ウェリントン 【畑面積】僅か0.2ha 【植樹】1989年
 【収穫】他のブドウ品種よりももう少し完熟した状態になるまで待ち、手摘みにて収穫。
 【醸造】72時間の浸漬のち、アンフォラにて醸造と熟成、9か月間
 【アロマ】ライムなどの爽やかな柑橘類、黄色いプラム、アーモンドなど複雑ながらエレガントで美しいブーケ
 【味わい】骨格のしっかりした酸味が、レモンガラスのニュアンスを伴いながら丸みを帯びた旨味と溶け合います。
 【アルコール度数】10.5%

JAN なし

70200518	White ホワイト	2018	¥4,800
----------	---------------	------	--------



【キュヴェ】ラル氏の卓越したセンスが光るシャルドネを使用せずに造ったフラッグシップのブレンド白ワイン。

【品種】シュナン・ブラン70%、ヴェルデホ26%、ヴィオニエ4%
 【産地】主にスワートランド、一部ステレンボッシュ 【土壌】小石の混ざる真砂土
 【発酵】フレンチオーク樽にて野生酵母による自然発酵。期間は品種によって異なり、3~9か月間。
 【熟成】発酵槽のままシュールリーにてバナーージュを行いながら様々な大きさの古樽で11か月熟成。
 【テイastingノート】アロマはシュナン・ブラン由来の火打ち石のニュアンスが豊かで、柑橘類や洋ナシ、桃などの核果の果物、微かな澱のニュアンスなど非常に複雑で奥行きがあります。ヴェルデホ由来のフレッシュな酸味と、ヴィオニエのアロマティックでリッチな風味がとても魅力的で、シーフードやアジア料理とおもしろいマリナーージュを見せてくれます。
 【評価】Tim Atkin MW:95pt Platter's wine Guide:97pt Winemag.co.za:96pt
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70200418

Ava Chenin Blanc

エヴァ・シュナン・ブラン

2018

¥7,000



【キュヴェ名】2017年に誕生した愛娘の名前を冠した、ラルルのフラッグシップキュヴェ
 【品種】シュナン・ブラン100% 【産地】スワートランドの南東エリア 【土壌】シスト(片岩)
 【畑】単一畑 【樹齢】20年 【仕立て】ブッシュ・ヴァイン(株仕立て) 【全房使用率】100%
 【醸造】フレンチオーク古樽にて野生酵母による自然発酵、熟成
 【アロマ】洋ナシ、レモン、タルトタタン、ピーチなど華やかなアロマに加え、酵母のニュアンスやスパイスなどがほのかに香り、非常に豊かで複雑なアロマがとても魅力的です。
 【味わい】ボリュームで密度があり、オイリーな食感が特徴的です。絶妙な酸味、熟した果実のニュアンスとともに塩味も感じられ、ハチミツやタルトタタンが香る余韻が長く続きます。
 【評価】2017年VTGはティム・アトキンMWの「南アフリカ・スペシャル・ワイン・レポート」において、「ホワイトワイン・ディスカバリー・オブ・ザ・イヤー」及びシュナン・ブラン種における「ホワイトワイン・オブ・ザ・イヤー」を受賞
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

70220318

Cinsault

サンソー

2018

¥4,300



【キュヴェ】ラルル氏は、シュナン・ブランが南アフリカを代表する白ブドウであるのと同様に、サンソーが黒ブドウを代表するに値する価値のある品種だと考えています。この畑には古樹が植わっていますが、南アフリカにはまだまだサンソーの古樹が植わっている手付かずの区画がたくさん眠っているようです。

【品種】サンソー100%
 【産地】ダーリング40%、スワートランド60% 【土壌】砂質
 【収穫】早朝手摘みにて行う 【全房使用率】100%
 【発酵】足によるピジャージュを1日1回行い、ステンレスタンクにて野生酵母による自然発酵
 【熟成】フランス産の大樽にて数か月寝かせ、ブレンド
 【アロマ】華やかなゼラニウム、新鮮なハーブ、赤いチェリー、ワイルド・ストロベリーなど複雑でエレガント
 【味わい】フレッシュな酸味としなやかなタンニンが骨格をなしており、軽やかながら透明感があり、繊細で美しい舌ざわりを楽しめる赤ワインです。ジューシーな果実の風味が口の中いっぱいに広がり、余韻が長く続きます。
 【評価】Tim Atkin MW:95pt
 【アルコール度数】12.0%

JAN なし

70220117

Red

レッド

2017

¥4,800



【キュヴェ】非常にドライなスワートランドの地でありながら、敢えてフレッシュでデリケートな赤ワインを造ることを目標に掲げて醸された、ラルル氏の真骨頂と言える渾身のキュヴェです。新樽を使わず、熟した茎を入れることで、ストラクチャーとフレッシュ感の両方を抽出しています。

【品種】シラー75%、カリニャン15%、サンソー&グルナツシュ10% 【産地】スワートランド
 【土壌】シラー：頁岩、グルナツシュ：砂質 【全房使用率】100%
 【発酵】3〜5日後に野生酵母による自然発酵が始まり、最初の1週間は1日に2回優しくバトナージュを行い、その後は果帽が乾燥しないよう数日に1回行い、合計で3か月くらいかけ、バスケットプレスを行う。
 【熟成】2年目のフレンチオーク樽にて22か月間（より果実感を残すため、例年よりも早く瓶詰）
 【アロマ】土のニュアンスと微かな還元香のトップノートに続き、赤やパープル、黒色系の果実、ハーブ、ペッパーなどのスパイスが感じられ、非常に多様
 【味わい】フルボディながらフレッシュな酸があり、飾り気がなくやや硬質で凝縮感のあるシルキーなタンニンが、アロマに感じられた風味と見事に溶け合い、口中で深みを増しながら表情を変え、飲む人を魅了していきます。果実由来の当分を感じ、シスト土壌由来のミネラル感があり、熟成の可能性を感じます。滑らかな舌触りのあるドライなフィニッシュを長く楽しめます。
 【評価】Tim Atkin MW:94pt
 【アルコール度数】14.0% 無濾過・無清澄

JAN なし

70220518

Ava Syrah

エヴァ・シラー

2018

¥9,000



【品種】シラー100%
 【産地】スワートランド 【土壌】主にシストで、斜面の上部へ行くほどクオーツが含まれる
 【畑】斜面に面した単一畑。面積：2.4ha
 【樹】古木のため3本の樹から2房しか収穫できない 【全房使用率】100%
 【発酵】野生酵母による自然発酵で、足で優しくピジャージュを行う 【生産本数】1,250本
 【熟成】フレンチオーク古樽にて11か月間
 【アロマ】スミレやフィンボスをトップノートに感じ、ブラックカラントなどの黒い実やホワイトペッパー、オリーブ、ラベンダー、微かに土のニュアンスなど非常にエキゾチックで複雑なアロマ。
 【味わい】果実味が非常に凝縮していて、シスト土壌由来の骨格のしっかりしたきめの細かいタンニンとのバランスが絶妙で、非常に豊かな風味の余韻を長く楽しめます。10〜20年寝かしてからでも楽しめるほどの高いポテンシャルですが、ラルル氏の卓越した醸造技術により、豊かな果実味と美しい酸とそのタンニンの骨格が見事に融合しており、今飲んででも十分に楽しめる銘醸シラーです。
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし