

A.A.Badenhorst (Swartland)

A.A.バーデンホースト (スワートランド)



《詳細・歴史》

自称「イケメン且つダイナミックさを持つ男」と豪語するバーデンホースト家のいとこ同士、ヘインとアディが、スワートランドに本拠を置いて共同オーナーを務めるワイナリーです。Tim Atkin MW, SA Special Report では常に最上級の1級に格付けされています。

彼らは共にコンスタンシアの大自然の中、農場を営む生粋のファーマー一族として育ち、ワイン醸造家になるべく、フランス、ニュージーランド、南アフリカで研鑽を積みました。そして2008年にスワートランドの地で、1930年代から使われなくなってそのまま放置されていた醸造所を含む60haの農園を買い取り、本格的にワイン造りをスターとさせました。自社畑の半分近くの28haはブッシュヴァインだったことも大きなきっかけとなったと言い、彼らの祖父の口癖だった「当時は信号機なんかなくてヒッピーがまだたくさんいて、何かといえば採れたての野菜とサンソーの赤ワインで乾杯したものだ」という、「古き良き時代の営み」を大切にしており、在りし日のまま、昆虫や緑に囲まれ自然と調和した生活を送っており、醸造においても非常にナチュラルなアプローチを用いています。

《畑・栽培》

1950～60年代に植えられたシュナンブラン、サンソー、グルナッシュをメインに、様々なブドウ品種を、灌漑無しで、ピオロジックにて栽培しています。全ての品種はそれぞれ南や北、西向きの斜面に植えられており、土壌は基本的に花崗岩ですが、畑によっては表層が粘土質であったり、風化していたり、かなり頁岩が含まれているなど、地質はバラエティに富んでいます。ブドウ樹は全て株仕立てで、低収量ですが凝縮した果実味が得られます。

《醸造》

醸造においても徹底して自然に寄り添ったワイン造りのフィロソフィーに則り、細部にまでこだわりをもち、慎重かつ大胆に行われています。また同じ品種でも、産地や日照時間、土壌の違いなどによるテロワールの個性を細かく吟味しながら、それぞれの区画やそのヴィンテージに合わせた醸造を行っており、それらの個性を存分に引き出すために全てのワインを全房発酵させています。また清澄は行わず、酸化防止剤も必要最低限の使用に抑えて醸されたワインは、それは正に天性のセンスの結晶と言えますが、彼の施す醸造とアッサンブラージュによってワインは見事にバランスを成して、全てのキュヴェに土壌の個性が尽く現れています。



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70300324	Secateurs Chenin Blanc セカトール・シュナン・ブラン	2024	¥3,800



【品種】シュナン・ブラン(若干のセミヨンとグルナッシュ・ブランをブレンド)
【W.O.】Swartland 【産地】Paardeberg/パールドバーグ地区
【畑】高樹齢の自社畑「Kalmoesfontein/カーモスフォンテイン」と、「Jakkalsfontein/ヤッカルズフォンテイン」
【土壌】花崗岩 【植樹】1960年代後半～1970年代半ば
【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
【収穫】全て手摘みで12日間に渡り注意深く行われ、全て一晩低温にて寝かせます。 【全房使用率】100%
【醗酵】《75%》コンクリートタンク
《25%》古樽 収穫のたびに新鮮なジュースを加えて、調和させながら20日間自然醗酵。
ごく少量のスキン・マセレーション分が足されます。
【熟成】シュールリーにて、適宜バトナージュしながら10カ月間
【テイastingノート】今ヴィンテージは収量が少なくなりましたが、素晴らしい凝縮感が得られています。
アロマには蜂蜜の甘味を帯びた火薬香や、オレンジの花、白系の石果のフルーツ感が華やかに広がります。
しっかりとした骨格と重みを感じる味わいはまさにこのシュナン・ブランの特徴で、わずかに足されたセミヨンとグルナッシュ・ブランがバランス良く丸みを与えています。
【アルコール度数】13.0%

JAN 6009800591095

70300423	Secateurs Riviera セカトール・リヴィエラ	2023	¥3,800
----------	----------------------------------	------	--------



【キュヴェ】セカトールの「スキン・マセレーション」バージョンのキュヴェです。
【品種】シュナン・ブラン36%、ヴィオニエ27%、ソーヴィニオン・ブラン17%、ハルシュレヴェリエ14%、マルサンヌ6%
【W.O.】Swartland
【産地】Paardeberg/パールドバーグ地区 【土壌】花崗岩
【収穫】全て手摘みで行われ、全て一晩低温にて寝かせます。
【全房使用率】60%
【醗酵】コンクリートタンクを使用し、後半で更にブドウ(全房・除梗共)を足し古樽に移し約3週間後にプレス。
【熟成】シュールリーにて、古樽で10ヶ月間寝かせ後ボトリング。フィルター無し。
【テイastingノート】アロマにはカリン、ブラッドオレンジの風味がふんだんに香り、口に含むと紅茶や柑橘系のフルーツに、塩味のあるミネラルを感じる事ができ、さまざまな料理との相性が抜群なフードワインです。
【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report 90pt
【アルコール度数】13.0%

JAN 6009800591798

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70300723	Secateurs Rosé セカトウール・ロゼ	2023	¥3,800
	<p>【品種】ムールヴェードル100% 【W.O.】Swartland 【産地】スワートランド 【土壌】花崗岩、頁岩 【ブドウ樹】古樹 【仕立て】ほとんどが灌漑されていない畑のブッシュヴァイン(株仕立て) 【収穫】まだ暑くない夜明け前に手摘みに行き、厳しく選果し、全房を直接プレス 【発酵】一晩果汁を寝かせ、コンクリートタンクとフドル樽で野生酵母による自然発酵 【テイステイングノート】畑の個性由来のミネラルがしっかりと表現されていて、古樹ならではの深みがあり、アロマは複雑で、エキゾチックで味わい深く仕上がっています。ベリー系の香りが前面に現れ、フレッシュでドライなテクスチャはエレガントで、長い余韻が続きます。 【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report 88pt 【アルコール度数】12.5%</p>		
JAN 6009800591118			
70300524	Secateurs Red Blend セカトウール・レッド・ブレンド	2024	¥3,800
	<p>【品種】シラズ 84%、カベルネ・ソーヴィニヨン 11%、サンソー 5% 【W.O.】Swartland 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【収穫】夜明け前の暑くなる前に手摘みにて収穫。 【醗酵】開放式コンクリートタンクにて1日2回キレイに洗った足で(!)フット・ストンプを行い約2週間かけて自然醗酵 【熟成】フドルの古樽とコンクリートタンクにて、シュールリーで7カ月間 【テイステイングノート】シラズはペッパーなどのスパイス感、カベルネ・ソーヴィニオンは香り立つアロマとパレットグリップ感、そしてサンソーはしなやかさを与えてくれます。 パフューム、ペッパー、スパイスをふんだんに感じさせる香りと熟した果実味はバランス良く、フレッシュでしなやかな口当たりは十分なグリップがあり、ドライで爽やかな余韻を楽しむことができます。 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p>		
JAN 6009800591101			
70310121	Kalmoesfontein White Blend カルモスフォンテン・ホワイト・ブレンド	2021	¥6,800
	<p>【品種】グルナッシュ・ブラン、シュナン・ブラン、ルーサンヌ、ヴィオニエ、コロンパール、クレレット・ブランシュ、パロミノ、マスカット・ブラン、セミヨン、ヴェルデーヨ 【W.O.】Swartland 【産地】スワートランド地区 パールドバーグ 【土壌】花崗岩土壌 【収穫】一部は酸を残す為早摘みし、残りは適切なタイミングで、まだ涼しい夜明け前に全て手摘み。厳しく選果後、24時間冷却。 【全房使用率】100% 【醗造】全ての品種をブレンドし、フランス産フドル(1200L、3000L)を用いて極めてシンプルに野生酵母による自然醗酵 【熟成】醗酵槽のまま澱と共に10カ月間熟成させ、澱引きし、コンクリートタンクに移してブレンドし、さらに6~8ヶ月寝かせます。 【テイステイングノート】グラスから溢れんばかりのアロマはとても豊かで個性的です。フローラル系のパフューム、スパイス、紅茶、桃などの核果のフルーツ、柑橘系の花などが感じられ、どんどん変化し続けます。舌触りは滑らかでたっぷりとした果実味と気品ある酸が感じられ、洗練されたミネラル感が複雑さを醸し出しています。テクスチャーと熟成感があり、穏やかなタンニンと共に驚くほど長い余韻と複雑な味わいへと導かれます。果実のポリウム感も素晴らしいですが、微かなフェノール香が風格を感じさせます。 【評価】Tim Atkin MW SA Special Report / 93pt 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN 6009800591064			
70310321	Kalmoesfontein Red Blend カルモスフォンテン・レッド・ブレンド	2021	¥6,800
	<p>【品種】シラズ、サンソー、ティンタ・パロッカ、ムールヴェードル、グルナッシュ 【W.O.】Swartland 【産地】スワートランド地区 カルモスフォンテン 【土壌】分解された花崗岩 【畑】7つの区画で全て灌漑なし 【仕立て】全てブッシュヴァイン 【収穫】まだ涼しい夜明け前に、全て手摘みで収穫し、厳しく選果後、一晩冷却。 【全房使用率】60% 【醗酵】コンクリートタンクと古樽を用いて、ブドウを破碎することなく優しくフット・ストンプを行い、野生酵母にて自然醗酵を促す。醗酵開始後、1日2回ビジャージュを行う。醗酵が終わると皮を残した状態で3~6カ月間寝かせ、プレスします。 【熟成】コンクリートタンクと600Lの新樽(8%)を使用。最低限のポンピングオーバーを行いながら10カ月間熟成させ、瓶詰の直前に澱引き。 【テイステイングノート】アロマは非常に豊かで、香水やブラックチェリーのニュアンスが華やかですが、一方でコショウや甘草などのスパイス、リコリスやラベンダーなど奥深さも感じさせます。口に含むと、ダーク系ベリーの果実味が濃厚に広がり、ラベンダーのようなニュアンスが鼻腔を抜けます。緻密なタンニンが滑らかに広がり、土のニュアンスと絶妙に調和しながらフィニッシュへといざなわれ、ブラックカアントの香りで締めくくられます。 【評価】Tim Atkin MW SA Special Report / 94pt 【アルコール度数】14.0%</p>		
JAN 6009800591057			