

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き、共同オーナーを務めるワイナリーです。
 彼らは2008年に、1930年代まで使われてそのまま放置されていた醸造所を含む60haの農園を買取りましたが、そのうちの28haはブッシュヴァイン(自根)です。彼らの祖父は46年間農家として家業を務め、その息子たち(彼らの父)も農家を継いだ生粋のファーマーの一族です。彼らは皆、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、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いますが、ワイン造り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、ビ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	ヴィンテージ	税別参考上代
70300320	Secateurs Chenin Blanc セカトール・シュナン・ブラン	2020	¥2,500
	<p>【品種】シュナン・ブラン、パロミノ、シェリーのようニュアンスを与えるシークレット品種 【産地】Paardeberg/パールドバーク地区 【畑】高樹齢の自社畑「Kalmoesfontein/カーモスフォンテン」と、より高樹齢の契約生産者の畑 【樹齢】1960年代後半~1970年代半ば 【灌漑】いずれの畑も灌漑なし 【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% 【発酵】《75%》コンクリートタンク 《25%》古樽 使用。収穫の度に新鮮なジュースを加え調和させながら20日間自然発酵 【熟成】シュールリーにて、適宜ノットナーージュしながら7カ月間 【テイastingノート】高樹齢の花、白桃などのアロマがとても豊かで、ほのかに石灰石のニュアンスも感じられます。味わいは例年よりも熟した果実感があり、口いっぱい広がる鮮やかな酸味と良く調和しています。 【アルコール度数】12.5%</p> <p>JAN 6009800591095</p>		
70300719	Secateurs Rosé セカトール・ロゼ	2019	¥2,300
	<p>【品種】サンソー主体、シラーズ少量 【産地】スワートランドのカルモスファウンテン 【植樹】サンソー:1957年 【土壌】花崗岩土壌 【収穫】まだ暑くない夜明け前に手摘みにて行い、厳しい選果し、色の抽出を抑えるため全房を時間をかけてプレス 【発酵】スキンコンタクトを2時間程行ったのち、コンクリートタンクと4500Lのフードル樽で野生酵母による自然発酵 【瓶詰】清澄は自然にまかせ、軽ろ過をし瓶詰 【テイastingノート】高樹齢のブドウから造られたロゼのため、ミネラルが豊富で个性的かつエキゾチックで味わい深く仕上がっています。複雑な赤い果実、スパイス、ローズ、カラントなどのアロマが豊かで、満足感のある風味とテクスチャーが感じられ、長い余韻を伴います。 【アルコール度数】12.0%</p> <p>JAN 6009800591118</p>		
70300519	Secateurs Red Blend セカトール・レッド・ブレンド	2019	¥2,500
	<p>【品種】サンソー 54% シラーズ 23% グルナッシュ 23% 【ブドウ樹】全て山の斜面に植えられたブッシュヴァイン(株仕立て) 【サンソー】西ケープ州を代表する品種で多くの銘ワインにブレンドされており、若い時も楽しみ、美しく熟成もできる万能品種 【収穫】夜明け前の暑くなる前に手摘みにて行い、厳しい選定の後、一晩低温にて寝かせる。 【発酵】開放式コンクリートタンクにて破碎し、1日2回キレイに洗った足で(!)ピジャージュを行い約2週間かけて自然発酵 【熟成】フレンチオーク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astingノート】ペッパーなどのスパイス、熟した赤い果実、スモーキーなニュアンスなどとても豊かなアロマ。柔らかくシルキーな飲み口ながら舌の上で様々な旨味の間接感を楽しめます。芳醇な果実味と滑らかなタンニン、しっかりとしたグリップ感のバランスが非常に完成度高く、ドライでフレッシュな余韻を楽しめます。 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄</p> <p>JAN 6009800591101</p>		

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

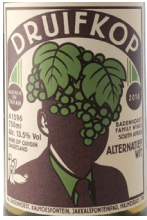
70320118

Druifkop Alternatif Wit

ドライブコップ・オルタナティブ・ヴィット

2018

¥2,800



【キュヴェ:ラフィネ専用特別キュヴェ】上級キュヴェシリーズ「ファミリーホワイト」に使用される花崗岩土壌のセミュオンを100%使用して造られた白ワインを日本向けに特別にボトリングしてもらった特別キュヴェ
 【キュヴェ名】“ドライブコップ”とはアフリカンス語で直訳すると「ブドウあたま」という意味で、ブドウとワインに魅せられた生産者アディが、自身を含む全てのワインラヴァーへ送るメッセージとして名付けられました。
 【醸造】100%除梗して破碎し、フーダル樽を用いてスキンコンタクトで発酵し、そのまま15か月間熟成
 【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN 6009800591781

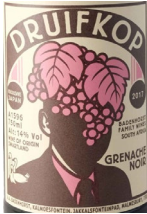
70320217

Druifkop Grenache Noir

ドライブコップ・グルナッシュ・ノワール

2017

¥2,800



【キュヴェ:ラフィネ専用特別キュヴェ】上級キュヴェシリーズ「ファミリーホワイト」に使用される花崗岩土壌のグルナッシュを100%使用して造られた白ワインを日本向けに特別にボトリングしてもらった特別キュヴェ
 【キュヴェ名】“ドライブコップ”とはアフリカンス語で直訳すると「ブドウあたま」という意味で、ブドウとワインに魅せられた生産者アディが、自身を含む全てのワインラヴァーへ送るメッセージとして名付けられました。
 【醸造】全房で破碎し、ブルゴーニュ産オーク古樽にて発酵し、そのまま15か月間熟成
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過

JAN 6009800591774

70310117

Family White

ファミリー・ホワイト

2017

¥4,800



【キュヴェ】毎年ブドウの状態によりセバージュは少しずつ変わりますが、シュナン・ブランを核として1/3程使用します。
 【品種】シュナン・ブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ、グルナッシュ・ブラン、グルナッシュ・グリ、ヴィオニエ、ヴェルデーリヨ、クレレット・ブランシュ、セミュオン、パロミノ
 【産地①】スワートランド、パールドバーグ 【産地②】スワートランド、カルモスファウンテン(自社畑)
 【土壌】花崗岩ベースの様々な土壌
 【収穫】酸を残す為に早摘みで、夜明け前の暑くなる前に、全て手摘みにて行う 【全房使用率】100%
 【醸造】フランス産フーダル(1200L、3000L)を用いて極めてシンプルに15か月間かけて発酵を促し、さらにシュールリーにて15日間醸す。
 【熟成】コンクリートタンクに移してブレンドし、6~8ヶ月間熟成
 【テイastingノート】パフューム、スパイス、紅茶、桃などの核果のフルーツ、柑橘系などの複雑で芳醇なアロマがグラスの中で変化を続けます。舌触りは滑らかで豊かな果実味と酸、素晴らしい洗練されたミネラル感が複雑さを醸し出し、長い余韻を与えてくれ、わずかなフェノール香が風格を感じさせます。
 【年間生産量】6,400本
 【アルコール度数】14.0%

JAN 6009800591064

70310317

Family Red

ファミリー・レッド

2017

¥4,800



【キュヴェ】ワイナリーの中核となるキュヴェで12年目を迎えており、畑は益々良い状態に保たれています。
 【品種】シラー59% ティンタパロッカ & サンソー & グルナッシュ 41%
 【産地】スワートランド、カルモスファウンテン 【畑】7つの区画 【土壌】花崗岩
 【収穫】酸を残す為に早摘みで、夜明け前の暑くなる前に、全て手摘みで収穫し、厳しく選果後、24時間冷却。
 【全房使用率】100%
 【発酵】コンクリートタンクと樽を用いて、ブドウを破碎することなく足踏みを行い野生酵母にて自然発酵を促し、1日2回ピジャージュを行う。発酵が終わると皮を残した状態で6か月間寝かせ、プレスします。
 【熟成】フランス産フーダルの古樽(4000L)と新樽(600L)に分け、定期的にポンピングオーバーを行い、16か月間熟成させ、ブレンドし、瓶詰の直前に滓引きを行います。
 【テイastingノート】アロマは非常に豊かで、コンショウなどのスパイス、リコリス、ラベンダー、ブラックチェリー、ブラックベリーなどとても複雑なニュアンスが感じられます。乾燥した年の典型である収量の少ないブドウならではの凝縮した風味を感じ、非常に緻密なタンニンが舌をくすぐり、ブラックベリーや地中海のハーブ、土のニュアンスと絶妙に調和します。フィニッシュはドライで、余韻はスグリの風味とともにシルキーな舌触りが長く続きます。若いうちは控えめな印象ですが、熟成を経ますますます魅力的なワインとなるでしょう。今後8年くらい熟成による変化を堪能できます。
 【2017年】収量は5.3トン/haと低くなりましたが予想以上に良い品質となりました。 【年間生産量】7,500リットル
 【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report 2019; 94/100
 【アルコール度数】13.5%

JAN 6009800591057

70310615

Brak-Kuil Barbarossa

ブラーク・カイル・バルパロッサ

2015

¥5,500



【品種】バルパロッサ100%:元々ヨーロッパ移民によって植樹されましたが国際的な品種ではなかったため一時はそのまま放置されてしまった畑が多くありましたが、暑い気候に適しているため近年注目を集めています。
 【畑土地】スワートランドから西方向の海に近いエリア:海からの冷たい風が良く吹き、ブドウを健康に保つ
 【土壌】石灰質と砂質 【植樹】1960年代 【収穫】手摘み
 【全房使用率】50%
 【発酵】1日に2回優しくかき混ぜる程度にピジャージュを行い自然発酵を促す 【マセラシオン】約1週間
 【熟成】フランス産フーダル使用
 【ろ過】糖分が高く酸が低くなりやすい品種なので、再発酵を防ぐ為軽くフィルターを通してから瓶詰めを行う
 【アルコール度数】13.5%

JAN 6009800591637