

Keiji Sato / A.A. Bardenhorst(Swartland)

佐藤圭史 / A.A.バーデンホースト (スワートランド)

詳細・歴史

南アフリカのワイン界を牽引する生産者のひとりである『A.A.Bardenhorst/A.A.バーデンホースト』のアディ氏のもとで、日本人として初めてワイン造りを行った生産者、佐藤圭史氏の造るスペシャル・キュヴェです。

彼は大学時代に学生生活を送っていたアメリカ合衆国のオレゴンでワインに出会い、たちまちその味わいとワイン造りの奥深さに魅了されました。一旦は会社勤めをしたものの、20代後半の時に一念発起をし、飲食の世界に転身。東京・渋谷に自身のアイデンティティである「オレゴンワイン」に特化したワインバーを開店しました。以来彼は、ワインにまつわる様々な翻訳やコンサルタント業などで活躍しながら、世界各地の銘醸地を巡り、ワイン造りの夢を大切に抱き続けていました。

そんなある日、南アフリカから来日中だった『Craven Wines/クラヴァン・ワインズ』のワインを飲み、頭をぶん殴られたような衝撃を受けたのです。彼はすぐに憑りつかれたように南アフリカでのワイン造りの術を模索し、気づいた時にはケープタウンを訪問していました。そこで後の師匠となるSwartland/スワートランドの『A.A.Bardenhorst/A.A.バーデンホースト』のAdi/アディと出会い意気投合します。アディの持つボタニカル農園とブドウ畑、そしてワイナリーはまさに佐藤氏が思い描いていた通りの、自然あふれるワイン造りの大地そのものでした。それ以来彼は毎年南アフリカと日本を行き来しながら、『A.A.Bardenhorst/A.A.バーデンホースト』で収穫や醸造のアシスタントとしてサポート役を務めながら、ワイナリーの卓越した栽培、醸造技術を肌で感じ、アディの独創的な哲学と技、センスを吸収していきました。そして遂に2017年、念願の自身の名を冠したキュヴェが生まれました。



キュヴェ名は、彼の留学時代の愛称「Cage」をもとに、彼のワイン造りの哲学である「ワインはその土地や人々、そして大地からの恵みを表現した一杯であるべき」という思いに沿い、南アフリカで出会った人々やその大地への感謝を込め、C for "Cape" A for "Adi" G for "Greeting" E for "Earth" として「Cage」と名付けられました。

畑・栽培

【産地】スワートランド

【畑】①「Langkloof Vinyard/ラングクローフ・ヴィンヤード」(契約農家)

《土壌》花崗岩と粘土質 《樹齢》40年以上

②「Klein Orangerie/クライン・オランジェリー」(A.A.バーデンホースト所有)

《土壌》頁岩などが風化し堆積した砂質 《樹齢》40年以上

【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70310419	Cage Chenin Blanc ケイジ・シュナン・ブラン	2019	¥3,600



【キュヴェ】いよいよサード・ヴィンテージの入荷です。
【ラベル】佐藤氏が南アフリカへ旅立つと決めた時に当時4歳だった愛娘が白ワインをイメージして描いてくれた画
【2019年】南アフリカ・スワートランドの収量は2016年と2017年と同様に厳しいものとなり、例年より10数パーセント減少しました。ここ数年同様に干ばつの影響で冬季の雨に恵まれず、ヴェレゾン(ブドウの色づき)から収穫期にかけても非常に乾燥した日々が続いたため、ブドウ樹に非常にストレスがかかりました。しかし夜間にしっかりと冷えたため、契約している畑のブドウは健全で、結果的にはよい醸造へとつなげることができました。
【品種】シュナン・ブラン100%
【全房使用率】35%
【発酵】古樽にて野生酵母による自然発酵 【醸造】古樽にて11カ月間
【瓶詰】ブドウの質を考慮し、シュナン・ブランならではの酸や澀刺感を表現しつつ、バランスが良く綺麗で果実味豊かな味わいを楽しんでいただくことを目的に、極少量SO2を添加し軽くろ過を行いました。
【テイスティングノート by SATO】シュナン・ブランの魅力である美しい酸とクリスピーさが表現できており、スワートランドらしい綺麗な果実味が感じられます。特に今年はトロピカルなニュアンスと上品なドライハーブの風味が感じられ、凝縮感があり、フィニッシュにかけてバランスの良い素晴らしい仕上がりとなったと言えるでしょう。
【マリアーージュ by SATO】ハーブやオリーブなどの香りが添えられた低温調理のポーク料理、香ばしく仕上げたラムの炭火焼き、藻塩やカレー塩で食べるキスや山菜の天ぷら、アナゴのフリット、しめ鯖などがおすすめです。ジャンルやシーンを問わず色々なお料理にどんどん合わせていただければと思います。
【サーヴィス温度】14℃前後
【アルコール度数】13.5% 【生産量】約1700本

JAN なし