

Keiji Sato (Swartland)

佐藤圭史 / ケイジ・サトウ (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。正にアディが所有しているボタニカル農園、ブドウ畑、そしてワイナリーは、佐藤氏が思い描いていた通りの、自然豊かな大地そのものでした。

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、アディの独創的な哲学とセンスを肌で感じながら、その卓越した栽培方法、醸造技術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、佐藤氏ならではの均衡の取れた味わいはたちまち日本のワインラヴァーを魅了しました。さらに今年2021年、新たに2キュヴェが加わり、快進撃を続けています。

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含め、**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

【主な畑】「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
「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》頁岩が風化した砂質
《樹齢》40年以上

【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)、垣根仕立て 【収穫】全て手摘み



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70340121

Cage Pétillant Naturel

ケイジ・ペティアン・ナチュレル

2021

¥4,800



【キュヴェ】佐藤氏が新たな挑戦として手掛けるファーストヴィンテージのブレンド品種のペットナットで、ラベルの「373」には、3=「3つの品種」、7=「僕にとって大切な7人」、3=「3つめのキュヴェ」という意味が込められています。

【品種】①《シュナン・ブラン》45%、ブッシュヴァイン(株仕立て)、樹齢25年、畑「ブスマスフォンテン」
②《セミヨン》40%、垣根仕立て、樹齢20年、畑「エイト・ケイク」
③《クレレット・ブランシュ》15%、ブッシュヴァイン(株仕立て)、樹齢35年、畑「モレリッヒ」

【原産地呼称】W.O. Swartland 【土壌】わずかに粘土を含む風化した頁岩

【2021年】冬は雨に恵まれ、春から夏にかけてもブドウにとって快適な気候が続いたため、ここ数年の干ばつによる土地のダメージに徐々に回復が見られました。

【収穫】品種ごとに適切な成熟のタイミングで収穫するため、シュナン・ブラン→クレレット・ブランシュ→セミヨンの順に、何日かに分けて手摘みで行います。

【全房使用率】0% (除梗100%)

【スキンコンタクト】マッシュポンプを使用し、果房がわずかに潰されます。シュナン・ブラン: 24時間、セミヨン: 12時間

【発酵】開放式タンクを用いて品種ごとに分け、別々のタイミングで自然発酵をスタートし、発酵開始3日目に全てをブレンドし、トータルで8日目に瓶詰

【マロラクティック発酵】なし

【瓶詰め】2021年3月11日 ※デゴルジュマンなし

【生産量】3200本

【アルコール度数】11.0% ◆無清澄

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

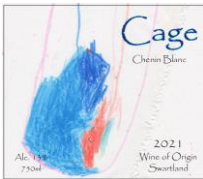
70310420

Cage Chenin Blanc

ケイジ・シュナン・ブラン

2020

¥5,000



【キュヴェ】『A.A.Badenhorst』の自社畑のブドウのみを用いたキュヴェで、いよいよ4年目のヴィンテージとなりました。
 【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描画です。
 【品種】シュナン・ブラン100%
 【2020年】冬は雨に恵まれ、春から夏にかけてもブドウにとってとても快適な気候となりました。
 【畑】「Klein Oragerie／クライン・オランジェリー」(『A.A.Badenhorst』の自社畑)【樹齢】40年以上
 【土壌】わずかに粘土を含む風化した頁岩【仕立て】プッシュヴァイン(株仕立て)
 【収穫】手摘み
 【全房使用率】100%
 【発酵】古樽とコンクリートタンクにて約3週間、野生酵母による自然発酵
 【マロラクティック発酵】あり
 【醸造】古樽にて11カ月間
 【瓶詰】2021年1月29日
 【生産量】1900本
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄

JAN なし

70320121

Cage Cape White Blend

ケイジ・ケープ・ホワイト・ブレンド

2021

¥6,000



【キュヴェ】「Cage」ブランド立ち上げ5周年を記念した限定醸造のスペシャル・キュヴェ
 【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描画です。
 【品種】①《シュナン・ブラン》42%、プッシュヴァイン(株仕立て)、樹齢25年、畑「ブスマスフォンテン」
 ②《クレレット・ブランシュ》33%、プッシュヴァイン(株仕立て)、樹齢35年、畑「モレリッヒ」
 ③《セミヨン》25%、垣根仕立て、樹齢20年、畑「エイト・ケイク」
 【原産地呼称】W.O.Swartland 【土壌】わずかに粘土を含む風化した頁岩
 【2021年】冬は雨に恵まれ、春から夏にかけてもブドウにとって快適な気候が続いたため、ここ数年の干ばつによる土地のダメージに徐々に回復が見られました。
 【収穫】品種ごとに適切な成熟のタイミングで収穫するため、シュナン・ブラン→クレレット・ブランシュ→セミヨンの順に、何日かに分けて手摘みで行います。
 【全房使用率】100%
 【発酵】全ての品種を合わせ、古樽とコンクリートタンクにて野生酵母による自然発酵
 【マロラクティック発酵】あり
 【醸造】古樽にて11カ月間
 【生産量】1,100本
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし

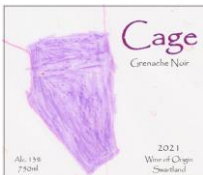
70345121

Cage Grenache

ケイジ・グルナッシュ

2021

¥5,000



【キュヴェ】2ヴィンテージ目となる今ヴィンテージは、他の生産者とも意見交換しながらマセラシオンの温度を少し上げるなどの工夫を重ね、エキス的な骨格のある仕上がりになりました。
 【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歳だった愛娘が赤ワインをイメージして描いてくれた描画です。
 【品種】グルナッシュ 100%
 【原産地呼称】W.O.Swartland 【畑】「Lang Kloof／ラング・クルーフ」(契約農家) 【土壌】風化した頁岩
 【植樹】2002年 【仕立て】プッシュヴァイン(株仕立て) 【収穫】手摘み
 【全房使用率】100% 【マセラシオン】14℃で3日間
 【2021年】冬は雨に恵まれ、春から夏にかけてもブドウにとって快適な気候が続いたため、ここ数年の干ばつによる土地のダメージに徐々に回復が見られました。
 【発酵】30℃手前くらいまで温度を上げながら開放式タンクにて約3週間、野生酵母による自然発酵
 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】古樽にて11カ月間
 【生産量】1,500本
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN なし