



THE SADIE FAMILY WINES PTY LTD

Sadie Family Wines (Swartland)

サディ・ファミリー・ワインズ (スワートランド)

Columella PALLADIUS



詳細・歴史

正に名実ともに今日の南アフリカワインを牽引するイーベン・サディ氏のワイナリーです。彼は10代の頃から15年間ヨーロッパのワイナリーで修業し、南アフリカに戻った後は『スパイス・ルート・ワインズ』で醸造責任者を勤めました。その後1998年にスワートランドにこの自身のワイナリーを設立し、翌年の1999年に古樹による低収量ブドウから造る混醸の白ワイン「パラディウス」と赤ワイン「コルメラ」を発表しました。この2つのキュヴェには、まるで南アフリカの大自然を体感できるかのような圧倒的なスケール感が表現されており、彼は瞬間に注目を浴び一躍時の人となりました。それ以来、南アフリカにおいて最も革新的でインスピレーションに溢れるワインメーカーとして常に最高の評価を得続けています。

◆ティム・アトキンによる初代〔Winery of the Year〕。1級格付け。

◆『プラッターズ・ワイン・ガイド2015』:〔Winery of the Year〕 など

彼の畑には樹齢100年以上にもなる多くの古樹が全て灌漑なしで植えられていて、徹底して大地の力を信じた栽培管理が行われています。その古樹から造られたワインは、それぞれのブドウ樹の生き様と土壌の特性を紐解くかのような「格式がありながらも滋味あふれる味わい」を湛えており、毎年ずば抜けた出来栄で、他のワイン生産者から熱いリスペクトの眼差しが注がれています。

またイーベン氏は常に完璧を求める職人気質で、畑管理だけでなく全ての工程で機械化とは無縁のスタイルを貫き、重労働を活かした醸造を行うなど、ほぼ全ての工程が手作業で行われています。このようにして栽培と醸造に大いなる情熱を傾け、スワートランドのテロワールを最大限に表現したワインを生み出しています。

しかしながら彼は生粋のサーファーでもあるので、海に入る時間を大切にしたいとの理由から、残念ながら今のところこれ以上生産量が増える予定はないそうなので、これからも予約で完売の状態は続きそうです。



畑

ブドウ栽培における持続可能性に重点を置いた政策として除草剤や化学肥料を一切用いないことはもちろんのこと、完璧なまでの剪定がイーベンの真骨頂です。また長期的な土壌の醸成政策を立て、全ての区画の土壌サンプルを取り、健康維持のために分析を行っています。また、新たな畑を入手して暑さに強い品種を植えたり、雇用する栽培チームのエンパワーメントやスキル向上のための投資を怠りません。

※「T Voetpad 2019」は収量が少なかったため造られませんでした。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70350914	Vice White ヴァイス・ホワイト	2014	¥6,000



【品種】シュナン・ブラン、パロミノ、ヴィオニエ、クレレット・ブランシュ、ヴェルデーロ
 【産地】パールドバーグ地区の5区画
 【収穫】完熟ブドウのみを選果しながら手摘みにて行う 【全房使用率】100%
 【発酵】500Lの開放槽使用 【熟成】12カ月間 【瓶熟成】36カ月間
 【テイastingノート】果実味、ミネラル感、酸のバランスが良く、様々な料理にあわせやすい白ワインで、熟成することによりさらなるふくよかさが期待できます。
 【アルコール度数】15.0%

JAN 6009824920017

70350519	Skurfberg スカーフバーグ	2019	¥7,700
----------	----------------------	------	--------



【キュヴェ名】「スカーフバーグ」とは「険しい山」の意味で、その名の通り急な斜面に位置する畑から生まれたキュヴェです。
 【2019年VTG】通常の年の1/3しか収量がありませんでしたが、例年以上にピュアで美しい仕上がりです。
 【品種】シュナン・ブラン 100%
 【産地】オリファン・リヴァー地区のスカーフバーグ山 【区画】急な斜面に位置する3つの古い区画
 【区画特性】《区画①》最も標高が高く海に近いのでいきいきした酸味やフレッシュ感に富む
 《区画②》ミネラル豊富 《区画③》豊富なアロマや凝縮した果実味を生む
 【土壌】石の混じる砂質 【気候】降雨量がかなり少ない乾燥した気候
 【仕立て】深く根を張ったブッシュヴァイン：乾燥した地域ですが灌漑は不要
 【発酵】区画ごとに分け、古樽にて野生酵母による自然発酵
 【熟成】区画ごとに分けたまま12か月間熟成し、ブレンドしたのち更に6か月間寝かせる
 【テイastingノート】果実味が驚くほど凝縮しており、カリンなどの核果の果物の風味に鮮やかなミネラル感と美しい酸が見事に折り重なり、生き生きとした印象の仕上がりです。
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70350319

Skerpioen

スケルピオン

2019

¥7,700



【キュヴェ名】「スケルピオン」はアフリカンス語で「サソリ」の意味
 【2019年VTG】干ばつのため収量は大幅に減少しましたが、例年通りの自然な酸と直線的で美しいフォルムを持っており、その出来栄は2012年以降で最高の評価に値するでしょう。
 【品種】シュナン・ブラン 50%、パロミノ・フィノ 50%
 【産地】スワートランドのセント・ヘレナ・ベイ地区 Dwarskersbos村近郊
 【気候】海岸から2キロの距離にもかかわらず年間降雨量は300mmと非常に少なく、涼しくて乾燥しています。
 【土壌】下部がチョーク質の石灰岩 【畑面積】2.4ha 【樹齢】約60年
 【醸造】プレス後にジュースを合わせ、古樽にて野生酵母による自然発酵
 【テイastingノート】アタックに豊かなライムの風味が感じられ、フレッシュな酸を伴うピュアな果実味と、美しく直線的なフォルム、そして僅かな塩味が綺麗に調和しており、非常に凝縮感があります。少なくとも1~2年は寝かせてから飲むことをお勧めします。
 【アルコール度数】12.5%

JAN なし

70350719

Kokerboom

コカーブーン

2019

¥7,700



【キュヴェ名】畑の近くに生えている印象的な形をした古木のアロエの呼び名である「コカーブーン」から名付けられました。
 【2019年VTG】干ばつのため生産量は例年の半分でしたが、ブドウは完ぺきに熟し、2015年と並ぶ最高の出来栄です。
 【品種】セミヨン・ブラン 70%、セミヨン・グリ 30% 【セミヨン・グリ】南アフリカ固有の果皮が淡い赤色をした品種
 【産地】オリファンツ・リヴァー 【畑】この地域で最も古い手付かずの畑のひとつで面積が非常に小さい区画です。
 【土壌】細かく砕けたテーブルマウンテン・ストーン 【樹齢】1930年代
 【発酵】プレス後にジュースを合わせ、古樽にて野生酵母による自然発酵
 【熟成】シュールリーにて18カ月間
 【テイastingノート】レモンやカモミールの風味に美しい酸と深味のあるミネラル感が溶け合い、濃密なテクスチャーを感じさせ、洗練されたアカシアの蜂蜜のニュアンスを伴う長い余韻へと誘われます。5~15年は熟成できるでしょう。
 【アルコール度数】14.0%

JAN なし

70352118

Palladius

パラディウス

2018

¥13,000



【キュヴェ】「パラディウス」とは、ローマ時代の農業学の第一人者であった Columella / コルメラ の後継者で、『農事論 / Opus Agriculturae』を記した農学者の名前です。彼の哲学を大切に受け継ぐという意味を込めて名付けられました。自社畑の17区画で育つ複数品種のブドウを用いて、スワートランドのテロワールを最大限に表現しながら、より複雑で尚且つ瓶内でしっかり熟成していくように、各品種の特性を見極めて非常に注意深くアッサンブラージュされたキュヴェで、白ワインの枠を超えるスケール感があります。
 【全9品種】シュナン・ブラン、グルナッシュ・ブラン、クレレット・ブランシュ、ヴィオニエ、ヴェルデホ、ルーサンヌ、セミヨン・グリ、セミヨン・ブラン、パロミノ
 【産地】パールドバーク地区 【土壌】《13区画》花崗岩 《4区画》砂質 【压榨】バスケット・プレス
 【発酵】品種ごとに分け、卵型のコンクリートタンク、アンフォラ、古い木樽を用いて自然発酵
 【熟成】それぞれ発酵槽のまま収穫から24か月間を過ごし、ブレンド。
 【テイastingノート】例年以上に鮮やかな酸があり、遥かに層が厚く引き締まった印象ですが、非常に複雑でバランスが取れていて滑らかでエレガンスな仕上がりです。
 【アルコール度数】13.5% ◆無濾過・無清澄



JAN 6009824920024

70357119

Mev. Kirsten

メフロウ・カーステン

2019

¥18,000



【キュヴェ】南アフリカで最も古いシュナン・ブランの畑から造られたキュヴェで、この畑の所有者であるカーステン未亡人 (Mev. / メフロウ) の名を冠しています。2006年がファースト・ヴィンテージです。
 【2019年VTG】リリース後最高評価のVTGだった2015年と同等か、上回る出来栄
 【品種】シュナン・ブラン 100%
 【産地】ステレンボッシュ、ヨンカーショーク、Bothmaskop / ボスマスコップ山の麓
 【区画面積】僅か1ha 【土壌】花崗岩
 【植樹】1920年代・樹齢約100年：ブドウからは輝かしいほどの酸が得られ、非常に長い熟成が期待できます。
 【収穫】独特の酸味を充分に残すため早期に行います
 【発酵】野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり
 【テイastingノート】たっぷりとしたテクスチャーで密度が高く力強い印象ですが、余韻は長く非常にエレガントです。抜栓まで少しでも長く寝かせておくとしっかりと花開き、少なくとも20年は熟成可能です。
 【アルコール度数】13.0%



JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70354119

Pofadder

ポフエイダー

2019

¥7,700



【キュヴェ名】「ポフエイダー」とはアフリカンス語で”蛇”を意味し、畑までの山道がまさに蛇のように曲がりくねっていることから名付けられました。
 【2019年VTG】干ばつの影響はありましたが早めに収穫することにより、酸を残し例年と同レベルの完熟ブドウを得られました。
 【品種】サンソー 100%:収量を抑えながら十分に完熟させるというのが難しく、非常に酸化しやすい品種なので、管理が容易ではないため、19世紀後半からはデイリーワイン用品種という立場でした。
 【産地】スワートランドのカステルバーグの西にあるRiebeek山山頂付近 【土壌】粘板岩と分解頁岩
 【発酵】古い木製の開放桶にて、1日に1~2回足でパンチダウンを行う 【スキンコンタクト】約30日間
 【熟成】酸化を避けエレガントさを保つため手作業で慎重に直接古樽に移し約12か月間寝かせる。
 【テイastingノート】例年以上にアロマティックでより複雑ですでにしっかりと開いており非常にバランスの良い口当たりです。
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

70355119

Soldaat

ソルダート

2019

¥7,700



【キュヴェ名】「Soldaat/ソルダート」とはオランダ語で”兵士”の意味で、畑のある山の名前「Piekeniers/ピーケニア」が”歩兵”を意味することから名付けられました。
 【2019年VTG】これまでで最低の収量を記録したほど干ばつに悩まされ、計り知れないほどのチャレンジを擁する困難な年でしたが、ブドウは完ぺきに熟し、良年に見られるような華やかなアロマと
 【品種】グルナッシュ・ノワール 100%:世界最大の栽培面積を誇る品種で南アフリカでも栽培面積の多くを占めます。
 【産地】ピーケニアスクーフ山近郊シラスダール・マウンテン地区:昔からグルナッシュ・ノワールが植えられていたエリア
 【畑立地】標高は700m前後で、東向きの斜面 【気候】非常に冷涼 【土壌】花崗岩
 【醸造ポリシー】グルナッシュ・ノワールはフレッシュで明るく生き生きとした果実感やミネラル感にあふれた魅力的な品種にもかかわらず、しばしば過度な抽出がなされ高いアルコールを感じる仕上がりにがちなので、その点に留意して、エレガントな側面を最大限に生かすように醸造しています。
 【テイastingノート】チェリーやザクロなどの鮮やかな果実香があり、非常に凝縮していてもしなやかで直線的なテクスチャーです。今はまだタンニンにはややグリップ感がありますが、熟成を経るとともに土壌由来の土っぽいアロマが加わり、滑らかな舌触りへと変化していくでしょう。
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

70355319

Treinspoor

トレインスポール

2019

¥7,700



【キュヴェ名】「トレインスポール」とはアフリカンス語で”鉄道”を意味し、畑のそばに古い線路があることから名付けられました。
 【品種】ティンタ・パロッカ 100%:古くからスワートランド地区における重要な品種
 【産地】マルムズバリーから西のダーリング方面へ約4キロ程の産地
 【土壌】花崗岩とテーブルマウンテンの砂質が混ざった土壌
 【植樹】1974年:ティンタ・パロッカは美しい色味と引き締まった酸味により一般的にはブレンド用の品種として認知されていますが、樹齢を経ると複雑味が生まれ、単醸しても深い味わいを醸し出すことはなかなか知られていません。
 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て):ティンタ・パロッカは果皮がたいへん薄く紫外線に弱い品種ですが、この地域のブッシュヴァインは果樹自身が枝ぶりを変化させて房を光から守るとい、驚くべき進化を目の当たりにすることができます。
 【テイastingノート】最上級のイタリアのピエモンテの赤ワインを彷彿とさせるような、大きな存在感を示す鮮やかな果実味が魅力的です。辛抱強くしばらく寝かせることでさらに花開くでしょう。
 【アルコール度数】13.5%

JAN なし

70356118

Columella

コルメラ

2018

¥16,000



【キュヴェ名】「Columella/コルメラ」とは古代ローマ時代を代表する農学者の名前で、彼の哲学を大切にしたいという思いから名付けられました。
 【2018年VTG】複数の区画と品種のダイナミズムを見事に表現した最良年のひとつと言える出来栄です。例年よりシラーが少ないため、それ以外の品種、特にムールヴェードルの特性が顕著に表れています。
 【全6品種】シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、サンソー、ティンタ・パロッカ、カリニヤン
 【産地】スワートランド:パールドバーグ(2区画)、カステルバーグ(4区画)、マルムズバリー、ピケットバーグ
 【畑立地】標高が高く冷涼で、南向きの斜面 【土壌】花崗岩、スレート、砂質
 【全房使用率】100%
 【発酵】全8区画を別々に分け3300Lの開放槽を用いて、3週間24℃にて予備発酵を行った後、温度を自然に上げ自然発酵。
 【熟成】フレンチ・オーク樽にて12か月間寝かせた後(新樽比率:10%)、楕円形のフールドルに移し替えて更に12か月間
 【テイastingノート】これまでで最も果実味が豊かですが過剰ではなく、大きなストラクチャーを持っています。それはまるで力強く揚力をもった飛行機のように、悠々としたスケール感と伸びやかさを感じさせます。今でも充分満足感は得られますが、寝かせるとさらに素晴らしい面を見せてくれるでしょう。
 【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN 6009824920017

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70380108

Cape Tawny

ケーブ・トウニー

2008

¥6,500



【キュヴェ】全ての醸造工程が手作業で行われた12年熟成のポートワインで、長くワイン造りに携わってきたニーポルト家の協力のもと造られたキュヴェです。今回のリリース量が非常に限られているためどうしてもコレクター性が高くなりますが、サディ氏は少しでも多くの人に楽しんでもらうため、375mlボトルを採用しました。

【品種】ティンタバロッカ、ゲルナッシュ、カリニャン、ピノタージュ

【産地】スワートランド

【土壌】風化した花崗岩 【平均収量】15~25hl/ha

【収穫】最も大切な酸と糖のバランスを保つため、過熟にならないようにしっかりとタイミングを見極めて手摘みにて行う。

【全房使用率】100%

【醸造】足で踏んで抽出し自然発酵を行い、5年熟成のブランデーを添加して休ませた後、縦型のバスケットプレス機でプレスし、瓶詰して12年間熟成させる。

【残糖】85g/L

【アルコール度数】21.0%

JAN なし

