

Momento Wines (Overberg)

モメント・ワインズ (オーヴァーバーグ)



詳細・歴史




南アフリカを代表する女性醸造家 マレリス・ニューマン女史が、かの『クリスタルム』のオーナー醸造家であるピーター・アラン・フィンレイソン氏の蔵元を間借りして立ち上げた自身のブランドです。現在は隣接する『Anysbos / アナイスボス』(ピーター・アラン・フィンレイソン氏の兄が経営)に本拠を移し、醸造長を担いながら、自身の『Momento Wines』を手掛けています。

彼女は南アフリカのウエスタン・ケープの中でも特に冷涼な産地として知られているエルギンで生まれ育ち、ステレンボッシュ大学で醸造学と栽培学を修めました。2005年の卒業と同時にカリフォルニアに渡り、ナパ・ヴァレーで栽培や醸造の経験を積んだのち帰国し、オーヴァーバーグのポット・リヴァーに本拠地を置く歴史あるワイナリー『ボーマン・セラー』でワインメーカーとして従事しましたが、その間にも南半球と北半球の季節の移り変わりを利用し、世界各地でワイン醸造の修行を積んできました。

その中で彼女は、特に旧世界の考え方である「ワインは太陽・土壌・水・地球・関わる人々とその人々のアイデア・経験に大きく左右される」という思想に至り、彼女の大切にしている故郷、ウエスタン・ケープのテロワールをボトルに再現すべく、特にブッシュ・ヴァイン(株仕立て)や樹齢の高いブドウ畑に焦点を当てたワイン造りを目指すようになりました。

そして2011年、彼女は本業の傍ら、できる限りブドウ自身が持つ力に任せてグルナッシュ・ノワールを栽培・醸造し、自身のブランド『モメント・ワインズ』という名前で初めてリリースしました。その後数年間は兼業を続けましたが、2014年、同じポット・リヴァーの若き天才ワインメーカーであるかの『クリスタルム』の当主、ピーター・アラン・フィンレイソン氏が率いる『ガブリエルスクーフ』の醸造所を間借りする形で独立を果たしました。2018年にはピーター・アランと共に来日し、その洗練されたワインで大いに日本のファンを魅了しました。2019年には隣にあるピーター・アランの兄のワイナリー『Anysbos / アナイスボス』の醸造長として迎えられ、自身のセラーも移しました。既に日本でも幅広いファンを獲得している彼女のワインですが、これからもますます目が離せない存在となっています。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70360318	Chenin Blanc / Verdelho シュナン・ブラン・ヴェルデホ	2018	¥4,000
	<p>【品種】①シュナン・ブラン 81% 産地①スワードランド 樹齢38年 土壌:風化した花崗岩 産地②ポット・リヴァー 樹齢35年 土壌:ポッケヴェルド・シェール(頁岩)と粘土質 畑名「Langbene(長い脚)」 仕立て:ブッシュヴァイン(株仕立て)</p> <p>②ヴェルデホ 19% 産地:フル・パールドバーグ 樹齢:13年 土壌:ポッケヴェルド・シェール(頁岩)と粘土質 シュナン・ブランより先に熟しますがまだ果実にレモンやライムの風味が残っているうちに収穫し、ワインの熟成上大切になる適度なpHを残し生き生きとした味わいをワインに与えます。</p> <p>【全房使用率】100% 【バスケット・プレス】果汁の一部を故意に酸化させ、優しくプレスし、無添加のまま1日寝かせます。 【発酵】複雑味とテクスチャーを添えるため果皮をジュースに戻し、硫黄や酵素など添加物などは一切加えず、フレンチオークの古樽(225Lと400L)にて7日間自然発酵を促します。 【マロラクティック発酵】100% 【熟成】シェールリーにて10か月間(上質な滓は複雑な味わいをもたらします。) 【ブレンド】瓶詰の2か月前 【アロマ】マルメロ、アブリコット、レモン、スパイスなど 【味わい】柔らかく爽快な酸が印象的で生き生きとした口当たりを感じられ、さらに複雑さと深みが口中に広がります。 【アルコール度数】13.0%</p>		
JAN なし			
70363718	Grenache Gris グルナッシュ・グリ	2018	¥4,000
	<p>【品種】グルナッシュ・グリ100% 【産地】スワードランド、フル・パールドバーグ 【土壌】風化した花崗岩、粘土質 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【収穫】早朝に手摘みにて 【全房使用率】30% 【スキンコンタクト】7日間:手によるパンチングダウンを1日に2回行い、全日程のうち4日間冷却 【マロラクティック発酵】フレンチオーク古樽(225L)樽使用 【熟成】樽にて10か月間 【アルコール度数】12.6%</p>		
JAN なし			
			

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70363318 Grenache Noir
グルナッシュ・ノワール

2018

¥4,500



【品種】グルナッシュ・ノワール100%（当主マレリスが初めて手掛けた品種で、特に思い入れのあるキュヴェ）
 【産地】スワートランド、フール・パールドバーグ
 【土壌】風化した花崗岩 【仕立て】プッシュヴァイン
 【収穫】早朝に手摘みにて 【全房使用率】30%
 【スキンコンタクト】4日間
 【発酵】フレンチオーク古樽(225L)を用いて自然発酵を促し、安定後さらに10日間静置し、より繊細で柔らかいタンニンを抽出
 【マロラクティック発酵】あり
 【熟成】樽にて16カ月間
 【アロマ】赤い果実やスパイス、花
 【味わい】繊細なタンニンとバランスの良い酸が心地良く、ジューシーな口当たりが舌の上に広がります。
 【アルコール度数】13.0%

JAN 7070334524308

70364318 Tinta Barocca
ティンタ・バロッカ

2018

¥4,500



【キュヴェ】樹齢40年以上になる希少なティンタ・バロッカを用いており、南アフリカに育つ全てのティンタ・バロッカの古樹へのトリビュートとして醸されたマレリス渾身の作品です。この畑のブドウはこれまでテーブルワイン用のブレンドに用いられてきましたが、自然のままの畑で育つ個性的でチャーミングな果実味に更なる可能性を感じ、この樹々のスピリットを反映するワインを造り上げました。

【品種】ティンタバロッカ100%
 【産地】ポット・リヴァー、ステレンボッシュ、スワートランド
 【畑立地】南向き 【土壌】ポッケヴェルド・シェール(頁岩)
 【平均樹齢】約40年 【収穫】早朝手摘み 【全房使用率】25%
 【スキンコンタクト】手によるパンチングダウンを1日に2回行う
 【発酵】シュールリーにて4週間 【压榨】バスケット・プレスにて行う
 【熟成】フレンチオーク古樽(225L)にて15カ月間
 【生産量】わずか6樽のみ
 【テイastingノート】とてもフレッシュな果実味があり、チェリー、紫プラム、紅茶、スパイスなどの風味が華やかです。生き生きとして豊かなアロマとエレガントでこなれたタンニンが調和を織り成し、長い余韻へと導いてくれます。
 【アルコール度数】12.8%



JAN なし

Momento
WINES BY MARELISE NIEMANN

