

# Rijk's (Tulbagh)

## ライクス (タルバッハ)



### 詳細・歴史

設立は1996年で、当主はネヴィル・ドリントン氏。彼はケープ・タウンでビジネスマンとして20年間働いた後、第二の人生を田舎で送ろうと思い立ち、彼は健康家であったことから、ブドウを栽培してワイン造りをしようと決意しました。

畑とワイナリーのあるタルバッハという産地は、スワートランドよりやや内陸寄りにありますが、日夜と季節の寒暖差が激しいためブドウ栽培にとても適しており、カルトワインの産地です。根っからの勤勉家の彼は綿密に気候と土壌をリサーチし、手付かずの未開墾の土地に出会い136 haを手に入れ、適切に灌漑をしています。



### 畑

畑全体の土壌は片岩でできています。540万年前の地質的なズレから生じた衝撃により、泥板岩の堆積層が垂直になり、水はけのよい土壌となりました。300mmの表土の下には薄い粘土質層があり、そこから垂直に泥板岩があります。この薄い粘土層が土壌の水分保持に役立っています。

植樹する前に、根がしっかりと深く伸びていけるように、ブルドーザーで1.5mの深さまで泥板岩を引き裂きました。そして適切な排水を確保するために、各ブロックごとに、底にトレンチ排水を設置しました。この泥板岩は保水性がよくないので、灌漑後や降雨量が25mmほどだと降雨から5~6日もすると土壌は干上がります。これが高品質なブドウを生育できる利点となっています。成長が必要なブロックには最良のタイミングで灌漑し、果実を凝縮させたい場合は、水分を制限するといった具合です。

この泥板岩のもう一つの利点はPHの少ないワインに仕上がるということ、結果、よく熟成するワインになります。

設立当初は国際品種も植えましたが、2000年にはそれらを除去し、畑に最も適していると考えられるシュナン・ブラン、ピノタージュ、シラズに専念しています。



### 特徴

南アフリカ品種に特化し、特に高品質なものを厳選して醸造し、そのワインをコスト度外視で自社セラーにて長期熟成させてからリリースする、という独特のスタイルのため、ケープタウンやヨハネスブルクの高級ホテルやレストランなどで絶大な支持を得ています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70410109

Chenin Blanc Reserve

シュナン・ブラン・リザーヴ

2009

¥5,500



【品種】シュナン・ブラン100%

【畑立地】南東向き 【土壌】水はけのよい垂直泥板岩と片岩

【収穫】低収量。フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う

【醸造】ブドウは優しくプレスされ、フレッシュさと果実味を保つため、新樽は70%に留め、残りの30%は2年使用の古樽を使用。樽はフランス産とハンガリー産の300Lオーク樽です。60%は天然酵母を使います。11か月のマセレーション後、澱引きしブレンドします。

【外観】色は黄金に輝き粘性がある。

【アロマ】パイナップルやドライピーチ、アプリコットなどの魅力的な香りが、高品質なオーク樽由来のナッツやバニラのアロマにしっかりと支えられています。

【パレット】酸味と果実味が豊かでバランスがよく、フィニッシュにエキゾチックな甘味と酸味を感じます。

【アルコール度数】14.5%

JAN なし

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70404816 Pinotage Touch Of Oak

ピノ・タージュ・タッチ・オブ・オーク

2016

¥3,000



【品種】ピノタージュ100%  
 【畑立地】北西向き 【土壌】シスト、粘土質  
 【収量】低収量:5.2t/ha  
 【収穫】フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う  
 【発酵】発酵前に色と果実味を抽出するために48時間の低温浸漬。1日に3回ピジャージュを行い抽出。発酵が終了する前に果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック発酵を行う。  
 【熟成】フレンチオーク樽(2年使用:25%、3年使用:50%、4年使用:25%)にて16か月間。さらにセラーにて瓶熟成4年経過してからリリース。  
 【テイスティングノート】濃く凝縮した深い赤色で、トップノートにはブラックカレント、マルベリーなどの赤紫系の果実が香り、桑の実、ブラックチェリー、バニラなどの複雑なアロマが心地よく幾重にも重なります。穏やかで丸く練れたタンニンが優しいオークの風味や果実味と絡み合い、リッチな口当たりが魅力的です。  
 【アルコール度数】14.77%

JAN 6009647640154

70405013 Pinotage Private Cellar

ピノ・タージュ・プライベート・セラー

2013

¥5,500

70405014 Pinotage Private Cellar

ピノ・タージュ・プライベート・セラー

2014

¥5,000



【品種】ピノタージュ100%  
 【畑立地】東、北西、西向き 【土壌】水はけのよい垂直泥板岩と片岩  
 【仕立て】トレリスとブッシュヴァイン(株仕立て)  
 【収穫】フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う  
 【発酵】発酵前に色と果実味を抽出するために48時間の低温浸漬。1日に3回手作業でピジャージュを行い抽出。発酵が終了する前に果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック発酵を行う。  
 【熟成】オーク樽(フレンチオーク:60%、アメリカンオーク:40%)にて22か月間  
 【使用樽比率】新樽:40%、2年樽:30%、3年樽:30%  
 【テイスティングノート:2013年】外観は深いルビー色で、レッドベリーやチェリー、プラムなどのアロマが心地よく、純粋なピノタージュの果実味がしっかりと骨格をなしており、まさにワールドクラスの赤ワインと言えます。  
 【2013年生産量】わずか2100本  
 【テイスティングノート:2014年】外観は深いルビー色で、チェリーやイチゴ、クランベリーなどの赤い果実のエレガントなアロマが魅力的で、果実味の豊かなフルボディの赤ワインです。美しいアロマが鼻腔を抜けると同時にクリーミーな舌触りとともに果実味が口中に広がり、シルキーでエレガントなタンニンが完べきなハーモニーとバランスでしっかりと骨格を成しています。これまでのヴィンテージで最も繊細なキュヴェのひとつです。  
 【サーブ温度】16℃ 【熟成可能期間】12年以上  
 【アルコール度数】2013年:14.5% 2014年:14.5%

JAN 6009647640789

70413110 Shiraz Reserve

シラーズ・リザーヴ

2010

¥5,500



【品種】シラーズ100%  
 【畑立地】西向きと、東向き 【土壌】水はけのよい垂直泥板岩と片岩  
 【収穫】低収量で、フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う  
 【発酵】発酵前に色と果実味を抽出するために48時間の低温浸漬。1日に3回ポンピングオーバーかピジャージュを行い抽出。発酵が終了する前に果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック発酵を行う。  
 【熟成】フレンチオーク樽(新樽:66%、2年樽:34%)にて20か月  
 【テイスティングノート】外観は美しい茜色で、スパイスと様々な果実のアロマが豊かで、味わいが何層にも重なり合い、リッチな口当たりで、タンニンはスムーズでシルキー。僅かにオークのフレーヴァーがあり、調和をなしています。  
 【年間生産量】わずか2100本  
 【アルコール度数】14.5%

0

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70415114 Pinotage Reserve

ピノ・タージュ・リザーヴ

2014

¥9,000



【品種】ピノタージュ100%

【畑立地】西北西向きと、東向き 【土壌】水はけのよい垂直泥板岩と片岩

【収穫】低収量で、フレーバーを失わないように夜間に手摘みにて行う

【発酵】発酵前に色と果実味を抽出するために48時間の低温浸漬。1日に3回ピジャージュを行い抽出。  
発酵が終了する前に果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック発酵を行う。

【熟成】フレンチオーク樽(新樽:60%、2年樽:40%)にて20か月

【テースティングノート】外観は美しい茜色で、スパイスと様々な果実のアロマが豊かで、味わいが何層にも重なり合い、リッチな口当たりで、タンニンはスムーズでシルキー。僅かにオークのフレーヴァーがあり、調和をなしています。

【年間生産量】わずか4080本

【アルコール度数】14.5%

JAN 6009647640765