



Rijk's (Tulbagh)

ライクス (タルバッハ)



「詳細・歴史」

ケープ・タウンでビジネスマンとして成功したネヴィル・ドリトン氏が、リタイア後の第二の人生を家族とともに美しい田舎で送ろうと決め、彼は健康家であったことから自らブドウを栽培してワイン造りをすることを決意、1996年にタルバッハの地に設立した気鋭のワイナリーです。

異業種からの参入ながら根っからの勤勉家のドリトン氏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136haを手に入れ、試行錯誤を繰り返しながら「自社セラーで長期熟成」という唯一無二のワインをリリースし成功を収めました。

今では瀟洒なレストランとホテルを併設するトラベラーの憧れのワイン・リゾートとして人気を博しています。タルバッハは銘醸地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っても適しており、今ではカルトワインの産地として知られています。

2020年1月からは、2代目となる息子のタイガー・ドリトン氏が経営のすべてを引き継ぎ、父親はアドバイザーへと退きました。タイガーは2021年現在まだ若干24歳ながら父譲りの勤勉家で、子供のころからワイナリーのでき得る全ての仕事を手伝ってきたため、栽培から醸造、営業、マーケティング、経営に至るまでの知識は凄まじく、ホテル経営に至るすべての責任者としてその敏腕振りを遺憾なく発揮しています。

2022年からは、新たに若くも各地で研鑽を積んだアドリアーン・ヤコブス氏を醸造長として迎え、タイガーと共にタッグを組み、新たなステージを目指しています。

「畑」

【土壌】畑全体の土壌は片岩でできており、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ある表土の下に薄い粘土質層があり、そこから垂直に泥板岩が広がっており、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】植樹の際は根がしっかりと深く伸びていけるように、事前にブルドーザーで1.5mの深さまで泥板岩をしっかりと砕いてからブドウ樹を植えています。

【排水】適切な排水を確保するために、各ブロックごとに、トレンチ排水を設置しています。

【泥板岩】この垂直になっている泥板岩は水はけが良いため、灌漑後や降雨量が25mmほどしかないと、降雨から5〜6日もすると土壌はほぼ干上がりますが、これこそが高品質なブドウを生育できる利点となっています。成育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には水分を制限するといった具合に自在にコントロールが可能になります。またPH値の低いワインに仕上がるので長期熟成が可能なワインを生み出すことができます。

【品種】設立当初はシラーなど国際品種も植えました但徐々にそれらを除去し、現在はテロワールに最も適していると考えられているシュナン・ブランとピノタージュに専念しています。



「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	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
70404823	Pinotage Touch ピノ・タージュ・タッチ	750ml	2023	¥4,200



【品種】ピノタージュ100% 【畑立地】西北西向き 【土壌】水はけのよい縦に層が連なる頁岩／片岩
 【収量】低収量：6.4t/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 【マセラシオン】低温にて48H
 【醗酵】1日に3回ポンピングオーバーを行い、醗酵終了後果皮を優しくプレスし、樽にてマロラクティック醗酵。
 【熟成】フレンチオーク樽（2年使用：20%、3年使用：40%、4年使用：40%）にて20か月間。
 【テイastingノート】芳醇な果実味が前面に出た、力強さを感じるワインです。香りにはブラックベリーやダークチェリーが豊かに満ちあふれ、ほのかに胡椒とダークチョコレートのニュアンスがアクセントとなっています。
 口当たりはベルベットのように滑らかで、しっかりとしながらもしなやかなタンニンと、鮮やかな酸、濃厚なダークフルーツの風味が見事に調和しています。
 【サービス温度】14℃ 【熟成可能期間】8年以上 【アルコール度数】14.0%

JAN 6009647640154

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
70405022	Pinotage Private Cellar ピノ・タージュ・プライベート・セラー	750ml	2022	¥7,200



【品種】ピノタージュ100%
【畑立地】東向き及び西北西向き 【土壌】水はけのよい縦に層が連なる頁岩／片岩
【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
【醱酵】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回手で優しくパンチダウンを行い、醱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醱酵を行う。
【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astingノート】美しい深いガーネットの色合い。アロマにはブラックベリー、プラムなどの濃厚なダークフルーツの香りをふんだんに感じることができます。その力強さは、そのまままるでピロードのような口当たりへと導き、一口ごとに贅沢な余韻を印象付けてくれます。
タンニンはしなやかに溶け込み、洗練されたバランスを感じさせてくれるワインです。
【サービス温度】17℃ 【熟成可能期間】12年以上 【アルコール度数】14.0%

JAN 6009647640789

70415119	Pinotage Reserve ピノ・タージュ・リザーヴ	750ml	2019	¥11,500
----------	----------------------------------	-------	------	---------



【品種】ピノタージュ100%
【畑立地】西北西向きと、東向き
【土壌】水はけのよい頁岩／片岩 【収量】5t/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
【醱酵】醱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回手で優しくピジャージュを行い抽出。醱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醱酵を行う。
【熟成】フレンチオーク樽（新樽：60%、2年樽：40%）にて22か月間の熟成後、厳選された20樽からブレンドされます。
【テイastingノート】重層的で非常に凝縮感のあるワインです。アロマにはバラ、レッドチェリーやブラックチェリー、そして微かにリコリスを感じることができます。口に含むとカシス、プラムなどのより濃いフルーツ感に包まれ、タンニンはシルクのようにスムーズで妥協のないフィネスとエレガンスが見事に調和し、長い余韻に浸らせてくれます。
【サービス温度】17℃ 【熟成可能期間】15年以上
【アルコール度数】14.5%

JAN 6009647640765

