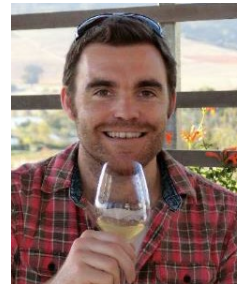


Craven Wines (Stellenbosch)

クラヴァン・ワインズ (ステレンボッシュ)

Craven



詳細・歴史

オーストラリアで生まれ育ったミック・クラヴァン氏が、南アフリカ出身の妻と共に、ステレンボッシュの地において2014年に立ち上げたドメーンです。

彼は今南アフリカにおいて注目を集めている、前衛的なワイン造りを目指す若手のワイン生産者たちが造っているチームの一員で、同世代の彼らと共に、自然に対してのリスペクトを掲げながら、その年のブドウの出来具合に合わせたワイン造りをしています。

ステレンボッシュの単一畑、単一品種にこだわり、ユニークで唯一無二のキュヴェを揃えます。

彼はオーストラリアの大学で醸造を学びましたが、カリフォルニアのワイナリーで働いていた際に南アフリカ出身で実家がワイン醸造家という女性と出会い、彼女との結婚を機に南アフリカに移住をしました。夫婦ともにワインへの飽くなき追求心と愛情は底知れず、ステレンボッシュにおける今大注目の若きホープです。

畑



【品種】 シラー
【土壌】 花崗岩、石英、頁岩
【特徴】 東向き 海までわずか3kmで一年を通して冷たい海風を受ける

ピノ・グリ
砂利、コーヒークリップ
東向きの斜面
植樹:2005年
かなり早熟の区画

クレレット・ブランシュ
風化した花崗岩
ステレンボッシュ唯一の
クレレット・ブランシュ畑

ピノ・ノワール
花崗岩、砂質、粘土質
南西向き斜面 4km先の
False Bayからの海風を受け
非常に冷涼 植樹:1998年

醸造

ミック・クラヴァン氏のワイン造りは、ライトでナチュラルな仕上がりを目指しています。

◆白ワイン3キュヴェ◆クレレット・ブランシュ、シュナン・ブラン、ピノ・グリ

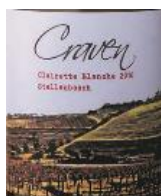
◆赤ワイン3キュヴェ◆サンソー、ピノ・ノワール、シラー

毎年基本的に同じプロセスを用いて、自然に忠実なワイン造りをしています。それぞれ土壌の違いやブドウ品種、天候に合わせた醸造方法を施しています。一貫してこだわっているのは、軽やかで柔らかく、食事に寄り添うようなワイン造りです。

白ブドウはステレンボッシュのブドウ栽培農家から毎年購入し、黒ブドウは妻の家族が所有していた畑を引き継いで自社栽培しているもので、多くのブドウ樹は高樹齢を誇ります。彼は「醸造家/ワインメイカー」としてだけではなく、自らもかなり頻りに畑に赴いて契約しているブドウ栽培家らと密にコミュニケーションを取っています。これは彼の確固たるポリシーである「上質なワイン造りの原点は上質なブドウ」に基づいた姿勢だと言えます。

醸造においては、全てのキュヴェにおいて野生酵母による自然発酵を行い、清澄なしでフィルターもかけておらず、SO2も瓶詰時に少量使用するのみで、一貫して極めてナチュラルなアプローチでワイン造りをしています。

商品コード	ワイン名	ヴァンテージ	税別参考上代
70500516	Clairette Blanche クレレット・ブランシュ	2016	¥3,500
70500517	Clairette Blanche クレレット・ブランシュ	2017	¥3,000



【キュヴェ】クレレット・ブランシュは南アフリカにおいて長い歴史を誇ってきた品種ですが、残念ながら近年は他の品種への植え替えが進んでおり、現在ステレンボッシュにおいて残りわずか2区画のみとなっている大変希少なキュヴェです。

【産地】ポルカドラーイ:ステレンボッシュ最古のブッシュヴァイン(株立立て)のクレレットの産地

【土壌】風化して細かく砂状になった花崗岩 【樹齢】平均35年以上

【収穫】仕上がりの酸を残す為通常よりも半月ほど早く全て手摘みにて行う

【発酵】《40%》全房使用:古樽使用 《60%》除梗:開放式ステンレスタンクにて果皮と共に

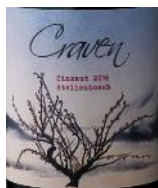
【マセラシオン】10-12日間 【熟成】フレンチオーク古樽にて8ヶ月間

【アルコール度数】《2016年》11.0% 《2017年》11.5% ★無清澄、無濾過

JAN 6009803564331

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70500717	Pinot Gris ピノ・グリ	2017	¥3,500
70500718	Pinot Gris ピノ・グリ	2018	¥3,000
	<p>【キュヴェ】ピノ・グリはステレンボッシュで多く栽培されているブドウではありませんが、クラヴァン氏はワインメイキングを楽しめる品種だと言います。世界的には白ブドウだと認知されている傾向にありますが、果皮は可愛らしく赤みがかった色合いをしています。クラヴァン氏はこの果皮の色や風味を活かすべく、赤ワインと同じように果皮と種からの風味を生かすべく醸して醸造を行います。</p> <p>【産地】ボルカドラーイ 【畑立地】北西向き涼しいならかな斜面</p> <p>【土壌】花崗岩や“コーヒーフリップ”と呼ばれる茶褐色の礫岩が混ざったミネラルに富む南アフリカ特有の土壌</p> <p>【植樹】2006年 【収穫】手摘み 【全房使用率】10% 【除梗】房の上部のみ</p> <p>【発酵】開放槽にて果皮とともに軽くポンピングオーバーとパンチングダウンを行い、果皮と共に発酵することでピノ・グリの美しい口ゼ色を抽出します。</p> <p>【スキンコンタクト】10日間 【熟成】古樽使用</p> <p>【アルコール度数】《2017年》13.0% 《2018年》12.0% ★無清澄、無濾過</p>		
JAN 6009803564348			
70520517	Pinot Noir Faure Vineyards ピノ・ノワール・フォール・ヴィンヤーズ	2017	¥3,800
70520518	Pinot Noir Faure Vineyards ピノ・ノワール・フォール・ヴィンヤーズ	2018	¥3,200
	<p>【キュヴェ】ピノ・ノワールはクラヴァン氏が南アではじめて手掛けた品種で、彼は他のどの品種よりもテロワールを表現すると考えており、特別に思い入れのあるキュヴェです。</p> <p>【産地】ステレンボッシュの南西エリア</p> <p>【畑立地】海岸からわずか3~4kmに位置し、海側に向いているため、一年を通して大西洋からの冷たい風がよく入り、気温は周辺よりも通年で3~4℃ほど低くなります。</p> <p>【植樹】1997年 【土壌】粘土質を多く含む花崗岩で、表面は貝殻が混ざった砂質で覆われています。</p> <p>【収穫】手摘み 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようにポンピングオーバーは1日に1~2回優しく行います。 【スキンコンタクト】10日間</p> <p>【熟成】フレンチオーク古樽にて10か月間</p> <p>【アルコール度数】《2017年》12.0% 《2018年》11.5% ★無清澄、無濾過</p>		
JAN 6009803564355			
70525117	Syrah Faure Vineyards シラー・フォール・ヴィンヤーズ	2017	¥3,800
	<p>【産地】ステレンボッシュの南西</p> <p>【畑立地】海岸からわずか3~4kmに位置しているため海風によって年間を通して冷涼に保たれており、南アフリカでは大変貴重な環境です。クラヴァン氏の妻の家族が経営するワイナリーが所有していた畑で、思い入れがあります。</p> <p>【土壌】ゴロっとした花崗岩や玄武岩、頁岩、水晶などゴツゴツした岩の鉱物が多くユニークな土壌</p> <p>【収穫】手摘み 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようにポンピングオーバーは1日に1~2回優しく行います。 【スキンコンタクト】10日間</p> <p>【熟成】フレンチオーク古樽にて10か月間</p> <p>【アルコール度数】12.5% ★無清澄、無濾過</p>		
JAN 6009803564362			
70525317	Syrah The Firs Vineyards シラー・ザ・ファーズ・ヴィンヤーズ	2017	¥3,800
70525318	Syrah The Firs Vineyards シラー・ザ・ファーズ・ヴィンヤーズ	2018	¥3,200
	<p>【産地】ステレンボッシュのデヴォンパレーの麓</p> <p>【畑立地】西向き斜面 【土壌】砂質と泥灰質の赤茶や黒い土</p> <p>【収穫】手摘み 【全房使用率】100%</p> <p>【発酵】開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようにポンピングオーバーは1日に1~2回優しく行います。 【スキンコンタクト】10日間</p> <p>【熟成】フレンチオーク古樽にて10か月間</p> <p>【アルコール度数】《2017年》12.5% 《2018年》12.5% ★無清澄、無濾過</p>		
JAN 6009803564416			

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
70527017	Cinsault サンソー	2017	¥3,800
70527018	Cinsault サンソー	2018	¥3,200



【キュヴェ】フレッシュで軽やかでチャーミングなサンソーの個性を活かすことを目指して造られています。
【産地】ステレンボッシュのポットラリーの丘
【除梗】あり:クラヴァン氏は基本的に赤ワインの醸造では除梗を行いませんが、サンソーに関しては低い酸度をできるだけ失わないようにするため、除梗を行います。(全房発酵では酸度が下がる傾向にあります)
【発酵】開放式ステンレスタンクにて、足で軽く踏むことにより抽出を最小限に留め、房をなるべく崩さないようポンピングオーバーは1日に1~2回優しく行います。
【熟成】500Lのフレンチオーク古樽使用
【瓶詰時期】サンソーのフレッシュな個性を引き出すため他の赤ワインよりも早い
【アルコール度数】《2017年》12.5% 《2018年》12.0% ★無清澄、無濾過

JAN 6009803564454