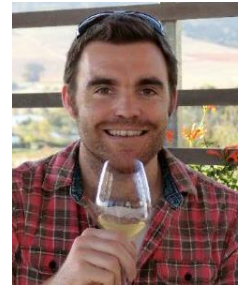


Craven

# Craven Wines (Stellenbosch)

クラヴァン・ワインズ (ステレンボッシュ)



## 《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》

Faure



Newlands



Eikenhof



Faure



【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涼涼 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。

◆白ワインキュヴェ◆シュナン・ブラン、ピノ・グリ

◆赤ワインキュヴェ◆サンソー

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が、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、自らもかなり頻繁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	VT	参考上代(税別)
70500922	Chenin Blanc シュナン・ブラン	2022	¥4,800



【品種】シュナン・ブラン 100% - 南アフリカを代表する白ブドウ品種「シュナン・ブラン」を用いて最高のワインを造るという長年の思いを経て出会った最良の畑で育ったブドウによる、クラヴァン氏渾身のキュヴェ。

【W.O.】 Stellenbosch

【畑立地】ポルガドラーイの東向きの丘

【植樹】1981年 【土壌】風化した花崗岩

【仕立て】ブッシュヴァイン

【発酵】全房をプレスしコンクリートタンクにて自然発酵

【マロラクティック発酵】あり

【シュールリー】4カ月間 【熟成】古樽にて9カ月

【アルコール度数】13.0% ★無清澄

JAN 6009803564461

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
-------	------	----	----------

70500723	<b>Pinot Gris</b> ピノ・グリ	2023	¥3,900
----------	----------------------------	------	--------



【キュヴェ】ピノ・グリはステレンボッシュでは珍しい品種ですが、ミックはワインメイキングを楽しめる品種だと言います。世界的には主に白ブドウだと認知されていますが、赤みがかった果皮の色は可愛らしく、彼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醸して醸造を行います。

【品種】ピノ・グリ 100%  
【W.O.】Stellenboch  
【産地】ポルカドラーイ(ニューランズ農場)  
【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  
【植樹】2007年  
【収穫】手摘み。2023年は2回に分けて収穫を行いました。  
1回目は程よい酸を保持させるため、7日後の2回目は質感と深みを与えます。  
【醸造】100%コンクリートタンクにて醗酵・熟成。除梗されたブドウはコンクリートタンクに移された後、1日1回軽くポンプオーバーし、美しいバラ色の色調とチョーク質のタンニンを穏やかに抽出しました。  
2023年はタンニンが非常によく発達していたため、わずか6日間のスキンコンタクトで十分ワインに質感を与えることができました。  
その後、プレスされた液体はコンクリートタンクにてさらに6ヶ月間のエレバージュを行いました。  
【アルコール度数】12.0% ★無清澄

JAN 6009803564485

70527022	<b>Cinsault</b> サンソー	2022	¥4,500
----------	-------------------------	------	--------



【品種】サンソー 100%  
【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。  
【W.O.】Stellenboch 【産地】ステレンボッシュ(ラステンホフ農場)  
【醸造】100%除梗:サンソーの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)  
2022年はピノ・グリと同様、醗酵と熟成に100%コンクリートを使用しています。サンソーのフレッシュで明るいキャラクターを捉えるべく、コンクリートを使用することで、ワインの明るい果実味とエネルギーを保持することができます。  
スキン・マセレーション(浸漬)の後、コンクリート・タンクで6ヶ月間のエレバージュを行いボトリングします。  
【アルコール度】12.0%

JAN 6009803564454