



Le Riche Wines (Stellenbosch)

ル・リッシュ・ワインズ (ステレンボッシュ)

詳細・歴史

「カベルネ・ソーヴィニヨンの魔術師」として名を馳せる銘醸造家、エティエンヌ・ル・リッシュ氏により、1996年に設立された家族経営のワイナリーです。「Riche」とは「富」を意味し、このステレンボッシュ地方が持つワインの豊かな歴史を表しており、「ステレンボッシュらしさ」を体現する極上のカベルネ・ソーヴィニヨンのワインを造るため、当地域の中でも最上の産地とされているエルダーバーグ地区にセラーを構えています。現在は2代目、クリスト・ル・リッシュ氏にバトンは引き継がれています。生産量は非常に少なく、スタンダードキュヴェでも毎年5000ケースのみで、リザーヴクラスともなるとわずか500ケースのみと非常に希少性が高く、それだけ価値のあるワインを生み出しています。国内外の評価は非常に高く、Tim Atkin Special Report では2022年に2級に昇格しており、毎年各キュヴェも軒並み90点を大きく超え、しばしば“Wine of the Year for Cabernet Sauvignon”に選出されています。



畑



ブドウはステレンボッシュのトップ栽培家から厳選して購入しており、産地は主に次の2エリアです。

- ①「Jonkershoek Valley / ヨンカースフック・ヴァレー」：土壌は花崗岩から砂質砂利土壌まで非常にバラエティに富んでいます。
- ②「Helderberg / ヘルダーバーグ」地区の標高の低い斜面：海から近く冷たい海風の影響を受ける恵まれたテロワールで、土壌は南アフリカ固有のコーヒー色の石が含まれた砂利質。

収穫のタイミングの見極めには、ブドウの外観、フレーバー、タンニンの構成、成熟度、糖度・酸度の分析など、細心の注意が払われます。収穫は全て手摘みで行われ、セラーまでの運搬時は傷が付かないように小さな箱に小分けにして入れられます。その後厳しい選果を経て、除梗・破碎が行われます。

醸造

醸造のアプローチはシンプルかつ革新的です。

果実は除梗された後もさらに選別され、上部が開いているコンクリートタンクに移されます。

発酵の温度をコントロールしながら手作業でバナーージュを行い、色あい、タンニン、フレーバーを最大限に考慮しながら抽出が行われます。

『カベルネ・ソーヴィニオン・リザーヴ』のみ一次発酵の後のマセラシオンの期間が延長され、プレスするまでタンクの蓋は閉じられます。この工程によりタンニンの質、バランス、ワインの抽出を向上させます。

発酵後、ジュースをプレスし、フリーランジュースと選別された果汁のみがフレンチオーク樽に移され、

第二次発酵及びマロラクティック発酵に移ります。

熟成期間も含め15～24カ月の後、ワインはボトリングされ、手作業にてエチケットが貼られます。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70600321

Chardonnay

シャルドネ

2021

¥5,500



【キュヴェ】『ル・リッシュ・ワインズ』唯一の白ワインです。『ブドウ王国の女王』とも例えられるシャルドネは、『ブドウの王様、カベルネ・ソーヴィニオン』に寄り添います。

【品種】シャルドネ100%

【産地】W.Oステレンボッシュ：「Polkadraai / ポルカドラーイ」「Firgrove / ファーグローヴ」

【土壌】砂質砂利土壌と風化した赤みを帯びた花崗岩（真砂土）

【醗酵】手摘みされたブドウは全房プレスの後、セラミックの醗酵槽とオーク樽にて醗酵（マロラクティック醗酵100%）

【熟成】フレンチオーク樽（225L）とセラミック槽を使用。新樽比率：25%

【テイasting・ノート】明るい黄金の色合い。フレッシュな桃やアプリコットのアロマを華々しさとミカンの香りが補います。クリスピーな印象は後から石果やバタースコッチのクリーミーさと綺麗にバランスを取ります。また、フリンティなミネラルが澁潤とした酸を引き立て、長い余韻と優雅な味わいを与えてくれます。

【評価】John Platter / 4½ Stars

【アルコール度数】13.5%

JAN

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70620519

Cabernet Sauvignon

カベルネ・ソーヴィニオン

2019

¥5,000



【キュヴェ】『ル・リッシュ・ワインズ』の柱となるキュヴェで、正に教科書的な「ステレンボッシュのカベルネ・ソーヴィニオンの魅力を最大限に表現しています。

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン100%

【産地】W.Oステレンボッシュ:「Jonkershoek/ヨンカースフック」「Firgrove./ファークローヴ」「Raithby/ライスビー」「Simonsberg/シモンズバーグ」「Helderberg/ヘルダーバーグ」

【土壌】砂質砂利土壌と風化した赤みを帯びた花崗岩(真砂土)など:アロマと味わいのバランスを形成しています。

【醱酵】区画ごとの個性を生かすためそれぞれ別々に分け、温度制御された開放式タンクにて5日間、定期的に行作業でバトナージュとポンピングオーバーを行う

【マロラクティック醱酵】コンクリートタンク使用

【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて22か月間、新樽比率:25%

【アロマ】チェリーやプラム、黒スグリなどのフルーツなどのアロマが、フレッシュハーブ、杉やかすかなナツメグのニュアンスと相まって非常に綺麗にまとまっています。華やかで複雑

【味わい】ソフトでなめらかなタンニンから成るしっかりとしたストラクチャーがあり、ベリー系の果実の味わいと長いアフターが特徴的で、エレガントでありながらも親しみやすいカベルネ・ソーヴィニオンです。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report/93pt

【アルコール度数】14.0%

JAN 6009602220216

70630118

Cabernet Sauvignon Reserve

カベルネ・ソーヴィニオン・リザーヴ

2018

¥10,500



【キュヴェ】当ワイナリーのフラッグシップ・キュベで、収量の少ない古樹の中でも特に品質の優れた良年のブドウのみを用いて造られます。

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン100%

【産地/土壌】W.Oステレンボッシュ:フォルス・ベイに面した非常に冷涼な4つの小地区

①「Firgrove./ファークローヴ」(31%) / 風化した花崗岩、砂質とローム質の二層礫岩

②「Jonkershoek/ヨンカースフック」(31%) / 「Hutton/ハットン」土壌(西ケープ州特有の岩の多い頁岩)

③「Raithby/ライスビー」(24%) / 風化した花崗岩、砂質とローム質の二層礫岩

④「Simonsberg/シモンズバーグ」(12%) / 深い粘土質

【畑立地】4つの畑はそれぞれ南東、南西、西、北西向きで、標高は100~325mで、いずれも海から4~25kmの地点に位置し、冷たい海風の影響を受けます。

【樹齢】10年~24年:樹齢を重ねた収量が少ない樹のブドウのみ使用 【収穫】手摘み

【醱酵】蓋つきの開放式タンクにて温度制御下で厳選した酵母を使用し、5日間ピジャージュを施しながら、最適な抽出を行います。その後タンクに蓋をし密閉された状態で10~14日間スキンコンタクト。

【マロラクティック醱酵】あり:樽使用

【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて24か月間 【新樽比率】76% 【瓶熟成】12か月以上

【テイasting・ノート】トップノートにはスグリやカシス、スパイスなどのクラシックスタイルで洗練されたカベルネ・ソーヴィニオン特有のアロマが十分に感じられ、シダーや鉛筆の削りかす、ヒマラヤ杉のニュアンスなどが複雑に絡み合い、非常にエレガントな印象です。果実味は若々しくまた力強くもあり、キレのある酸としっかりとした骨格、そして緻密で凝縮したタンニンが美しく調和し、長い余韻があることから、このワインのパワーと非常に高いポテンシャルを感じ取れます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report/94pt
"Wine of the Year for Cabernet Sauvignon" John Platter/5 stars

【アルコール度数】14.5%

JAN 6009602220155

70631316

Cabernet Sauvignon Steynsrust

カベルネ・ソーヴィニオン・ステインスルス

2016

¥12,000



【キュヴェ】今ヴィンテージのみ生産された限定キュヴェです。

【品種】カベルネ・ソーヴィニオン100%

【産地】W.Oステレンボッシュ

【畑】「Firgrove./ファークローヴ」(100%)

●樹齢21年。標高80m。フォルス・ベイに面した西向き。風化した花崗岩、砂質とローム質の二層礫岩。

【醱酵】5000Lのオーク樽にて醱酵。【マロラクティック醱酵】あり

【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて24か月間 【新樽比率】100% 【瓶熟成】48か月以上

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report/93pt

【アルコール度数】14.0% (要チェック)

JAN 6009602220049