

Le Riche

# 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

1996年、「カベルネ・ソーヴィニヨンの魔術師」と呼ばれている銘醸造家、エティエンヌ・ル・リッシュ氏により設立された、家族経営のワイナリーです。  
「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、ステレンボッシュ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設けています。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ケースのみです。  
非常に希少性が高く、それだけの価値のあるワインを生み出しています。



## 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・破砕が行われます。

## 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トナージュを行い、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、手作業にてエチケツが貼られます。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70620317 Richesse

リッセス

2017

¥3,000



【品種】カベルネ・ソーヴィニオン43%、サンソー16%、プティ・ヴェルド14%、メルロー12%、マルベック8%、カベルネ・フラン7%

【産地】ステレンボッシュ「Firgrove / ファーグラーヴ」「Jonkershoek / ヨンカースフック」「Blaauwklippen / ブロウクリッペン」「Helderberg / ヘルダーバーグ」「Bottelary / ボットラリー」

【土壌】風化した花崗岩、砂質、ローム質、頁岩など区画によりバラエティに富む

【発酵】品種ごとに分けられ、伝統的な開口式のコンクリートタンクにて、野生酵母による自然発酵

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】ステップ1: 品種ごとにフレンチオーク古樽(225L)にて12か月間熟成

ステップ2: 全てをブレンドし、フレンチオーク古樽(225L、600L、4500L)にてさらに8か月間熟成

【アロマ】新鮮なプラムやレッドチェリーの香りが特徴的で、赤果実のフレーバーとオーク樽由来のニュアンスが豊かで見事に調和しています。

【味わい】とても果実味豊かで、ジューシーな酸味と、繊細で丸みのあるシルキーなタンニンとのバランスがよく、長い余韻が続きます。サンソーが華やかなアロマをもたらす、カベルネ・ソーヴィニオンがしっかりとしたボディを成しており、幅広く様々なシーンや料理に合わせられる万能性のある赤ワインと言えます。

【アルコール度数】14.5% ◆無濾過

JAN 6009602220742

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70620517

Cabernet Sauvignon

カベルネ・ソーヴィニヨン

2017

¥3,900



【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・ソーヴィニヨンの魅力を最大限に表現しています。

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン100%

【産地】W.Oステレンボッシュ:「Jonkershoek/ヨンカースフック」「Firgrove,/ファアグルーヴ」「Raithby/レスビィ」「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。

【発酵】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、定期的な手作業でバナーージュとポンピングオーバーを行う

【マロラクティック発酵】コンクリートタンク使用

【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて24か月間、新樽比率:35%

【アロマ】熟したチェリーやフレッシュプラムなどのフルーツ、ミントなどのハーブ、樽熟成由来のヴァニラ香、鉛筆の削りかす、杉のニュアンスなど非常に華やかで複雑

【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ヨンです。5~8年以上熟成可能。

【評価】ティム・アトキンMW:『South Africa Special Report/南アフリカ特別レポート』熟成可能性 8年+

【アルコール度数】14.79%

JAN 6009602220216

70630116

Cabernet Sauvignon Reserve

カベルネ・ソーヴィニヨン・リザーヴ

2016

¥8,000



【キュヴェ】ル・リッシュ・ワインズのフラッグシップ・キュベ

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン100%

【産地】W.Oステレンボッシュ:「Firgrove,/ファアグルーヴ」45%、「Raithby/レスビィ」24%  
「Jonkershoek/ヨンカースフック」31%

【土壌】①「ファアグルーヴ」と「レスビィ」:風化した花崗岩(真砂土)、砂質とローム質の二層土壌

②「ヨンカースフック」:西ケープ州独特の岩だらけの「Hutton/ハットン」土壌に頁岩が混ざった土壌

【畑立地】3つの畑はそれぞれ南向き、南西向き、北西向きで、標高は100~200m。全て海から5~15kmの距離にあり、冷たい海風の影響を受けます。

【樹齢】14~24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

【発酵】温度制御された蓋つきの開放式タンクにて、特に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う

【スキンコンタクト】タンクに蓋をし密封された状態で10~14日間 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて24か月、新樽比率:85%

【アロマ】スグリやカシスなどクラシックスタイルのカベルネソーヴィニヨン特有のアロマがたっぷりとあり、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。

【味わい】アタックに丸みを帯びたタンニンの骨格と完熟した果実の調和を楽しむことができ、たっぷり旨味のあるジュースーさと長く美し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。すでに美味しく飲めますが、更に10年以上熟成させてもさらに魅力的な味わいが楽しめます。

【評価】『2020年度版ブラッターズ・ガイド』4.5 Star

『ティム・アトキン・レポート』94pt

『ロバート・パーカー・Jr.』90+point

『Prescient Cabernet Sauvignon Report』91pt

【アルコール度数】14.5%

JAN 6009602220780