

# Vuurberg (Stellenbosch)

フールバーグ (ステレンボッシュ)



## 詳細・歴史

ステレンボッシュとフランシュックの境界にあるワイナリーで、2010年からは、銘醸造家として名を馳せているドノヴァン・ラルル氏が栽培・醸造を手掛けています。畑面積は約8haで生産量は4万本ほどですが、常に予約で完売です。

自社畑はステレンボッシュの中でも稀な山間の標高の高い所にあるため、この地域には珍しく冷涼感のある味わいに仕上がります。またSO2の使用も極限まで抑えているため、パワフルながらもエレガントで、果実味あふれる味わいに仕上がっています。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70700318

White  
ホワイト

2018

¥3,800



【品種】①シュナン・ブラン 約40% ②ヴィオニエ 約15% ③セミヨン 約15% ④ヴェルデーヨ 約15%  
⑤ルーサンヌ 約8% ⑥グルナッシュ・ブラン 約7% ⑦シャルドネ 約2%

【産地】パールバーグ、ポットラリー、ヘルダーバーグ、パンフック 他

【土壌】真砂土、小石砂利、粘土質

【収穫】可能な限り早摘み：手摘み

【全房使用率】100%

【発酵】フレンチオーク樽(225L、400L)(新樽比率25%)にて、野生酵母による自然発酵

【熟成】発酵槽のまま9カ月間 【マロラクティック発酵】100%

【アロマ】驚くほどに妖艶で華やか、そして複雑なアロマに富んでいて、ライムからピンクグレープフルーツまで多様な柑橘類や、少しグリンしたようなオレンジピールやママレードの香り、また黄桃などの甘やかな核果のアロマが花のトーンとともに豊かに感じられ、ほのかなスパイスの香りがエキゾチックさを醸し出しています。

【味わい】果実味があり非常にリッチな口当たりですが、早摘みのおかげで全くべたつかず美しい酸を伴ったフレッシュな仕上がります。口に含むとフレッシュなレモンやはちみつのような風味とともにミネラルを十分に感じます。今飲んででも十分に美味しいのですが、5年～10年後には更に熟成のニュアンスによって格別のフィネスを楽しめるでしょう。牡蠣や濃厚な甲殻類とよく合います。

【アルコール度数】13.5%

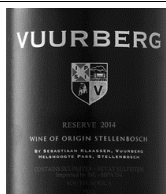
JAN なし

70720117

Reserve Red  
リザーヴ・レッド

2017

¥4,000



【キュヴェ】例年はアルコール度数が15%を超えてくるため、ある意味で「飲みごたえのあるワイン」と表現されがちですが、今ヴィンテージはアルコール度数が14.5%で、このワイン本来の美しいバランス感覚が見事に表されています。

【品種】①カベルネ・ソーヴィニオン 約55% ②プティ・ヴェルド 約35% ③サンソー 約10%

【産地】パンフック、ポットラリー、ダーリン

【土壌】粘土質、花崗岩、石英

【全房/除梗】①カベルネ・ソーヴィニオン：除梗 ②プティ・ヴェルド：除梗 ③サンソー：全房使用

【マセラシオン】カベルネ・ソーヴィニオンとプティ・ヴェルドは破碎せず3～4日間低温浸漬

【発酵】品種ごとに分けて、1日1回柔らかくピジャージュを行いながら野生酵母による自然発酵を促したのち、果皮とともに3～5週間寝かせます。

【樽熟成】品種ごとに分けたままバスケットプレスでプレス後、小さめのフレンチオーク樽にて22カ月間熟成

【新樽比率】10%

【ステンレスタック熟成】全ての品種をアッサンプラージュしてタンクに移し、さらに静かに寝かせてから瓶詰

【テイastingノート】凝縮したカシスなどの果実味や複雑なスパイスの風味が豊かで、硬質で密度の高いタンニンがしっかりと骨組みを成しており、今後10年の熟成の経過が非常に楽しみなワインです。

【アルコール度数】14.5% ◆無清澄

JAN なし