

Clouds Estate (Stellenbosch)

クラウド・エステート (ステレンボッシュ)

《詳細・歴史・醸造》

2000年に休暇でこの地を訪れたオランダ人の夫婦が、雄大な南アフリカの地と滋味深いワインにすっかり惚れ込み、ワイナリーを立ち上げました。ステレンボッシュの中心街より東へ7km程の高台にあり、素晴らしい景色に囲まれたプール付きのリゾートホテルや、瀟洒なレストランが併設された、スタイリッシュなリゾート・ワイナリーとして運営されています。ワインメーカーには天才醸造家として名を馳せている、かの『ラール・ワインズ』のドノヴァン・ール氏を迎えており、エステート内にある自社畑には数種類のフレンチ品種を自然の摂理に忠実な形で管理・栽培しています。また、オーナー夫妻とラール氏それぞれの人脈を生かし、優れた畑をもつ生産者からもブドウを購入しています。全てのブドウと醸造方法は、とことん自然に寄り添ったアプローチで行われていますが、ラール氏の天性の醸造技術とオーナー夫妻の洗練されたデザイン性が融合し、アーティストィックでエレガントなワインを生み出しています。



商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70750021	MCC Chardonnay メソッド・キャップ・クラシック シャルドネ	2021	¥5,700



【キュヴェ】クラウド・エステート内の自社畑のブドウによるシャンパーニュ方式のスパークリングワイン
【品種】シャルドネ100% (ブランド・ブラン)
【醸造】瓶内二次醗酵後に澱と共に12ヶ月間じっくり過ごすことにより、更なるフィネスが加わっています。
【テイastingノート】アロマには青リンゴや柑橘系の香りがふんだんに現れ、口に含むとクリスピーで、プリオッシュやナッツのニュアンスが美しく澄んだ酸とのバランスが良く、高級シャンパーニュを思わせるMCC(シャンパーニュ方式のスパークリングワイン)に仕上がっています。
今飲んででも十分に楽しめますが、これから5年ほど寝かせることができれば、更にそのポテンシャルを発揮できるでしょう。
【アルコール度数】12.0%

JAN 0700371605759

70751023	Blanc de Noir ブランド・ノワール	2023	¥4,200
----------	----------------------------	------	--------



【品種】シラーズ 54% カリニャン 25% グルナツシュ・ノワール 21%
【産地】ステレンボッシュの山間(自社畑)
【土壌】粘土質
【醗酵・熟成】ステンレスタンクにて4ヶ月熟成
【マロラクティック醗酵】なし
【テイastingノート】サーモンピンク色をまとったこのワインはまさに夏に最適です。
アロマにはルバーブが香り、イチゴやサクランボが後を追います。
直線的で長い余韻をお楽しみください。
【フードペアリング】プールサイドでキンキンに冷やし、スモークチキンやチーズブラッターのお供に最適でしょう。
【飲み頃】今飲んででも美味しいですが2~3年熟成させてもお楽しみいただけます。
【アルコール度数】13.0%

JAN 0700371605834

70751323	Chardonnay Reserve シャルドネ・リザーヴ	2023	¥5,300
----------	----------------------------------	------	--------



【品種】シャルドネ 100%
【産地】ステレンボッシュの山間(自社畑)
【土壌】粘土質
【全房使用率】100%
【熟成】フレンチオークの新樽と1800Lのフドル
【テイastingノート】アロマは花々の香りが豊富に広がり、特にバラの花びらやトルコ菓子のニュアンスが際立ちます。
口に含むとセイヴオリーさの中にレモンやマーメレードが程よく感じられ、フィニッシュはバタースコッチのようなクリーさに包まれます。
【フードペアリング】魚介類全般、特に生ガキに最適でしょう。
【飲み頃】今飲んででも美味しいですが5~7年かけて熟成を存分に楽しめます。
【アルコール度数】13.5%

JAN 0700371605766

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70752121	Pinot Noir ピノ・ノワール	2021	¥5,300



【品種】ピノ・ノワール 100%
【産地】ステレンボッシュの山間(自社畑)
【土壌】粘土質
【全房使用率】50%
【熟成】フドルとフレンチオーク樽
【テイastingノート】華やかなアロマには野イチゴや、全房由来の乾燥肉、白コショウのニュアンスを感じることが出来ます。味わいは、シャキシャキとしたタンニンが特徴的でチェリーなど赤系の果実味がふんだんに口中に広がります。
【フードペアリング】特に夏は軽く冷やすことをおすすめ。生ハムや炙った鴨、軽めのジビエ肉など。
【飲み頃】今飲んで美味しいですが4~5年かけて熟成を存分に楽しめます。
【アルコール度数】13.0%

JAN 0700371605773

70753120	Field Blend フィールド・ブレンド	2020	¥5,300
----------	---------------------------	------	--------



【品種】カベルネ・ソーヴィニオン 48.3% メルロー 40.1% プティ・ヴェルド 11.6% 全て同時に収穫し混醸します。
【産地】ステレンボッシュの山間(自社畑)
【土壌】粘土質
【全房使用率】全て除梗
【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて12ヶ月。清澄無し
【テイastingノート】非常に凝縮したバフューム感が前面に出るアロマは華やかで、スミレやオリーブ、土壌を感じることができます。骨格は力強く、しっかりとしつつもしなやかなタンニンが濃厚なダークフルーツの風味とともに、いつまでも続く長い余韻へと導きます。
【フードペアリング】暖炉の横で、しっかりとした肉料理と。
【飲み頃】今飲んで美味しいですが10~15年かけて熟成を存分に楽しめます。
【アルコール度数】15.0%

JAN 0700371605872