

# 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、潇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『ラルル・ワインズ』のドノヴァン・ラルル氏を迎えており、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、オーナー夫妻とラル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、ラル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、アーティステ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	ヴィンテージ	税別参考上代
-------	------	--------	--------

70750020	MCC Chardonnay メソッド・キャップ・クラシック シャルドネ	2020	¥5,300
----------	---	------	--------



【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】ほのかなレモンの香りの後に青りんごや洋梨などのフレッシュな果実感たっぷりのアロマが魅力的で、口に含むと、レモンのような美しく澄んだ酸と風味豊かな酵母のニュアンスが感じられ、  
果実味と酸のバランスが非常に良く、品格を感じさせるクリスピーさもあり、長くクリーミーな余韻を楽しむことができる最上級のMCC(シャンパーニュ方式のスパークリングワイン)といえます。  
今飲んでとても美味しいですが、熟成させるとさらに魅力を堪能できるでしょう。  
【アルコール度数】12.5%

JAN 0700371605759

70751022	Blanc de Noir ブラン・ド・ノワール	2022	¥3,800
----------	-----------------------------	------	--------



【品種】シラズ 70% カリニャン 19% グルナッシュ・ノワール 11%  
【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】30%  
【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。  
アロマには青りんごやストロベリー、そしてピーチのニュアンスが後を追います。  
フレッシュで複雑なレイヤーを織りなすシトラス感がパレットを潤し、長い余韻へと続きます。  
【フードペアリング】プールサイドでキンキンに冷やし、夏野菜のサラダやチーズプラッターのお供に最適でしょう。  
【飲み頃】今飲んで美味しいですが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】12.0%

0

70751322	Chardonnay シャルドネ	2022	¥5,000
----------	---------------------	------	--------



【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】フレンチオークのフドル樽  
【テイastingノート】レモンピールのアロマが繊細なレイヤーを織りなし、口に含むとグリーン系の柑橘類や火打石のニュアンスが程よく感じられ、バランスのとれた長い余韻を楽しむことができます。  
【フードペアリング】生ガキなどの魚介類、アサリやムール貝のワイン蒸しに最適でしょう。  
【飲み頃】今飲んで美味しいですが5~7年かけて熟成を存分に楽しめます。  
【アルコール度数】13.3%

0

70752120 Pinot Noir  
ピノ・ノワール

2020

¥5,000



【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】フールド、フレンチオーク樽とアンフォラ使用  
 【テイastingノート】華やかで芳醇なアロマが豊かで、味わいには奥行きがあり、粘土質土壌らしいピュアな果実味と美しいストラクチャーがあります。チェリーなど赤系の果実味が前面に出ていますが、何年か熟成すると、よりピノ・ノワール特有の複雑さとエレガンスを発揮することでしょう。  
 【フードペアリング】スライスしたダチョウ炙り、ルバーブやビートルート(赤カブ)、キノコを使ったお料理など  
 【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 0700371605858

70753119 Field Blend  
フィールド・ブレンド

2019

¥5,000



【品種】カベルネ・ソーヴィニオン 60% メルロー 29% プティ・ヴェルド 11% 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 【醗酵】ステンレスタンクにて20日間  
 【熟成】フレンチオーク樽(225L)にて10ヶ月後ボトリングし、さらに13ヶ月熟成。清澄無し  
 【マロラクティック醗酵】あり  
 【テイastingノート】華やかで芳醇なアロマが豊かで、味わいには奥行きがあり、粘土質土壌らしいピュアな果実味と美しいストラクチャーがあります。チェリーなど赤系の果実味が前面に出ていますが、何年か熟成すると、よりピノ・ノワール特有の複雑さとエレガンスを発揮することでしょう。  
 【フードペアリング】暖炉の横で、しっかりとした肉料理と。デキャンタージュもおすすめです。  
 【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】14.0%

0

