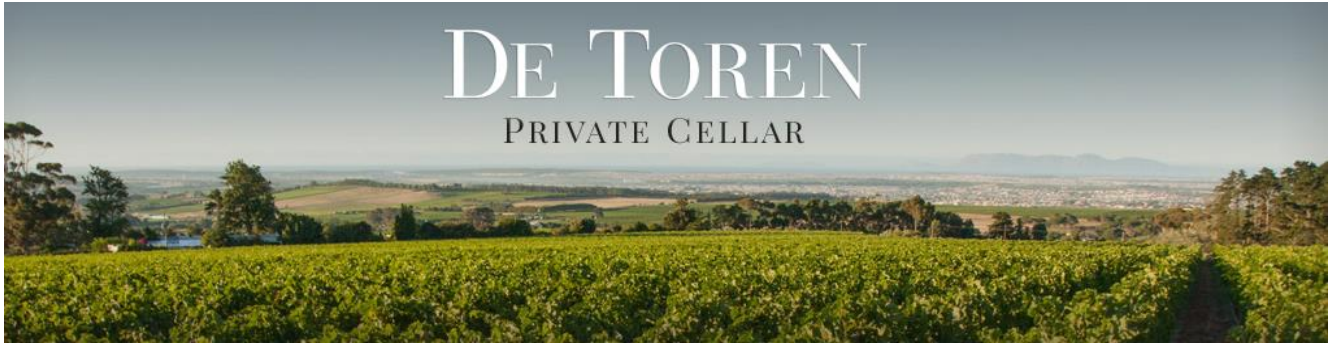




De Toren (Stellenbosch)

デ・トレン (ステレンボッシュ)



詳細・歴史

ステレンボッシュでボルドースタイルのワインを産するブティック・ワイナリー。エミールとソネット夫妻は長らくケープでヴィンヤードを探していましたが、遂に1991年に、西にテーブルマウンテン、東にステレンボッシュの山々が見渡せる土地を見つけ、まず7haを手に入れました。そして2年後には17haを買い増し、1994年に『デ・トレン』を設立します。

1999年にファーストヴィンテージ、「Fusion V」をリリースし、2004年にはワイナリーレンジの双璧をなす”Z”を発表しました。

セラーマスターにはステレンボッシュ生まれの醸造家を迎えており、彼の地の利を生かして、テロワールを体現する葡萄を産することに情熱を注いでいます。

2011年には「ニューワールドワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に選出されました。



畑

台木の選択や灌漑方法など、ブドウ栽培全般において、ステレンボッシュ大学との共同研究を積極的に行っています。収穫においては区画ごとに成熟度をずらして行い、熟度による香りの違いをデータを取り、醸造方法に反映させています。

【畑立地】ステレンボッシュを見下ろすポルカドライ・ヒルズの標高200～400m

【気候】南にファルス湾、西にテーブルマウンテンがあるため、冷涼な南東の風が吹く微気候で、この風により品質の高い葡萄を得ることが出来ます。

【土壌】大まかに7種に分けられ、海側は粘土質、海から離れたエリアは砂質土壌が強くなります。



醸造

ボルドー五大シャトーを意識したボルドースタイルの赤ワインを造っています。

グラヴィティイー・システムで管理し、コンクリートとステンレスのタンクを併用して発酵、225Lの小樽で熟成させています。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

70920511

Fusion V

フュージョン・ファイヴ

2011

¥10,000



【キュヴェ】セラーで長期熟成も可能なボルドースタイルのワイン

【品種】いわゆる「ボルドー・ノーブル5」の5品種

カベルネ・ソーヴィニヨン51%、マルベック20%、メルロ15%、カベルネ・フラン10%、プティ・ヴェルド4%

【使用樽】新樽(225L):50%、1年使用樽(225L):50%

【外観】濃く深みのある色合い

【アロマ】ダークカラーのフルーツ、スパイス、バニラなど複雑で非常にエレガント。僅かに腐葉土の香り。

【味わい】繊細なミネラル感にオリエンタルスパイスやばらの花のニュアンスがあり、タンニンシルクのようにきめが細かく柔らかく、美しいテクスチャーが最後のひと口まで続きます。

少なくともテイasting1時間前に抜栓し、デキャンターージュをお勧めします。

アルコール度数:15.0%

JAN 6009655451254