



# Thorne&Daughters (Bot River)

ソーン・ドーターズ (ボット・リヴァー)



## 《詳細・歴史》

『ウエスタン・ケープ州の空気と太陽を詰め込み、料理に寄り添う渾身の雫を生み出す唯一無二のプティック・ワイナリー』と評される、若き天才醸造家、ジョン・セコム氏が2012年に設立した、年間生産量はわずか20,000本の造り手です。ジョンは妻ターシャとともに自身のワイナリーを設立するに相応しい土地を探すため世界中を旅し、エルギンの地にたどり着きました。ファースト・ヴィンテージは2013年とまだ比較的新しい生産者ですが、リリースするキュヴェは軒並み90点を大幅に超え、“Wine of the Year”にもしばしば選出されるなど大変実力があり、国内外で非常に高い人気を誇ります。エルギンという長いワインの歴史を持つこの地ならではの個性を表現したワイン造りを目指しており、自らが定めた厳しい条件に見合う畑を見極め、生育状況に徹底して拘り、契約する栽培家らと共に膨大な時間を畑で過ごしながら丹念にブドウ樹の手入れを行っています。収穫後はブドウがフレッシュな状態をキープしている段階ですぐに醸造をスタートさせることを心がけており、採算度外視で最良品質を追及した醸造スタイルを貫く、唯一無二の実直なプティック・ワイナリー。

## 《畑》

樹齢35年~70年のヴィエイユ・ヴィーニュの畑を所有する栽培農家と契約し、毎年ブドウの状態に合わせてワイン造りをしています。この地域にセミヨンが多く植えられていたことから、セミヨン・ブランとその亜種のセミヨン・グリの古樹をアッサンブラージュしたいというアイデアから「ティンソルジャー・セミヨン」が生まれ、ウエスタンケープでは珍しいルーサンヌなどを古い歴史ある区画に植えてブレンドするという挑戦によって生まれたキュヴェが、毎年高評価を受けている名作キュヴェ「ロッキング・ホース」です。

## 《醸造》

収穫のタイミングを最も重視しており、アルコール度数が高くなりすぎないように精度バランスにも非常に気を使って区画ごとの最適な時期を見極めて収穫することを最重要視しています。収穫されたブドウは直ちに醸造所へ運び込まれ、フレッシュなうちにプレスされます。醸造工程では酵母などの添加は一切行われず、ブルゴーニュ樽(228L~600L/4~8年使用)を用いてマロラクティック発酵、熟成までを行います。テロワールを最大限に表現するため人的介入は最小限に抑えられ、新樽は一切使用しません。

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
71000523	Rocking Horse Cape White Blend ロッキング・ホース・ケープ・ホワイト・ブレンド	2023	¥5,200



【キュヴェ】西ケープ州のテロワールを最大限に表現したマルチヴィンヤードのマルチセパーージュ・キュヴェで、ジョン・セコム氏が追い求める深味、テクスチャー、繊細さを兼ね備えるため、畑の歴史に捉われることなく、審美眼に叶った相応しいブドウ樹が育つ区が厳選されています。キュヴェ名は、ジョンが娘たちのために ワイン熟成に使用した古樽で作った揺り木馬に由来しています。

【品種・産地・樹齢・土壌】

①ルーサンヌ 30%

(産地)ステレンボッシュ/パールドバーク (樹齢)14年 (土壌)風化した花崗岩/粘土質

②シュナン・ブラン28%

(産地・樹齢)パールドバーク 44年/マルメスバリー 40年 (土壌)風化した花崗岩/鉄分豊富な土壌

③シャルドネ 20%

(産地)セレス・プラトー (樹齢)10年 (土壌)砂岩に覆われた粘土質

④セミヨン・ブラン 15%

(産地)スワートランド (樹齢)60年と14年 (土壌)沖積土壌

⑤クレレット・ブランシュ 7%

(産地)ウースター (樹齢)45年 (土壌)沖積土壌

【収穫】エレガントなワイン造りを目指しているため、ブドウが熟しすぎない適切なタイミングで手摘みにて行います。

【W.O.】Western Cape 【全房使用率】100%

【醗酵】様々なサイズのオーク古樽にて自然醗酵 【マロラクティック醗酵】あり

【熟成】ブルゴーニュ産古樽使用

【テイステイングノート】2023ヴィンテージは非常に重層的で張りを感じることができます。アロマには火薬香、ピーチやジャスミンが感じられ、パレットには優しくトロピカルフルーツが表れ、バニラや柚子のニュアンスがタイトなフィニッシュへと導きます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report : 94pt

【アルコール度数】13.5%

JAN 0659525910488

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
-------	------	----	----------

71007023	Cat's Cradle Old Vine Chenin Blanc キャッツ・クレイドル・オールド・ヴァイン・シュナン・ブラン	2023	¥6,300
----------	---	------	--------



【キュヴェ】パールドバーグに立地する1979年に植樹されたのブッシュ・ヴァインの古木のブドウから造られていますが、今ヴィンテージにはより鉄分の多い土壌を有するヌーヴェランドの畑からのブドウも含まれます。

【品種】シュナン・ブラン100%

【土壌】風化した花崗岩／赤鉄分を多く含む土壌

【全房使用率】100%

【压榨】古いバスケット・プレス使用

【醱酵】オーク古樽にて野生酵母による自然醱酵

【テイステイングノート】アロマには青ナシや黄リンゴ、ライムの葉などの魅惑的なニュアンスが感じられ、口に含むとふんだんな蜜蝋と塩をしたアーモンド、蜂蜜やエルダーフラワーなどが口内に複雑に広がり、深く長い滲漑とした余韻をお楽しみいただけます。何年か熟成させると更なるポテンシャルを発揮することでしょう。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report : 95pt, Wine of the Year (Chenin Blanc)

【アルコール度数】13.0%

JAN 0659525910525

71009023	Snakes & Ladders Sauvignon Blanc スネイクス・アンド・ラダーズ・ソーヴィニヨン・ブラン	2023	¥6,300
----------	--	------	--------



【キュヴェ】ケープタウンから約250km北に位置するスカーフバーグと呼ばれる山岳地帯の貴重なブドウを使用しています。この地は非常に乾燥しており、恐らく南アフリカにおけるブドウ栽培地域のなかでも、地理的にも気候的にも一番過酷な環境の一つと言える地域です。

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン 100%

【W.O.】Olifantsrivier 【産地】オリファンツリヴァー

【樹齢】25-29年

【土壌】風化した砂岩に覆われた粘土・沖積土壌

【収穫】エレガントなワイン造りを目指しているため、ブドウが熟しすぎない適切なタイミングで手摘みにて行います。

【全房使用率】100%

【醱酵・熟成】225Lと300Lのオーク古樽にて自然醱酵後9-10ヶ月熟成

【マロラクティック醱酵】あり

【テイステイングノート】アロマには黒スグリや砕いた月桂樹、更には乾燥海苔のニュアンスがトロピカルフルーツと共に複雑に混じりあいます。パレットは芳醇でしっかりとした骨格があり、桑の実やザクロを思わせる味わいの中に、塩味を帯びた酸を豊富に感じることができます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report : 95pt, Wine of the Year (Sauvignon Blanc)

【アルコール度数】14.5%

JAN 0659525910518

71004023	Copper Pot Pinot Noir コッパー・ポット・ピノ・ノワール	2023	¥3,600
----------	---	------	--------



【キュヴェ】もともとジョンの妻 ターシャの実家が営むホテル専用につ造られたキュヴェで、正に「お食事と楽しむワイン」

【品種】ピノ・ノワール100%

【W.O.】Cape South Coast

【産地】ヘメル・アン・アルドとオーヴァーバーグ地域の5か所の畑から

【土壌】粘土質、石英、砂岩など

【全房使用率】40~60%(ブドウの熟度により調整)

【醱酵】軽いパンチングダウンとボンピングオーバーにて優しく抽出しながら、野生酵母による自然醱酵

【スキンコンタクト】約40~45日間【熟成】3~5年使用のフレンチオーク樽にて9か月間

【テイステイングノート】桑の実、ざくろ、グレープフルーツに繊細なハーブなどが複雑に香り、口に含むと細やかなタンニンが心地よく、芳醇さとセイヴォーリー感が複雑にスパイス、プラム、赤スグリ、ブラッドオレンジのニュアンスと絡み合っ、絶妙なバランスを生んでいます。

【アルコール度数】13.5%

JAN 0659525910464

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
71006022	Wanderer's Heart Cape Red Blend ワンダラーズ・ハート・ケープ・レッド・ブレンド	2022	¥5,200



【キュヴェ】「ワンダラーズ・ハート」とは、当主のジョンが知り合いの作家にお願いして娘たちのために書いてもらった子供向けの短編小説のタイトルで、「ケープで育つということ」が描かれています。そして正にこのキュヴェも、「ケープらしさ」を持つ黒ブドウを使ったワイン造りに挑戦してみたいというチャレンジ精神から生まれたもので、様々な土壌が混在する西ケープ州において、それぞれの気候と土壌と品種との相性がぴったりマッチしている区画で育つ品種がブレンドされています。

【W.O.】Western Cape

【品種・産地・樹齢・土壌】

①シラー 45%

(産地・樹齢)ブリードクルーフ 8年/ポットリヴァー 16年 (土壌)頁岩

②グルナツシュ・ノワール 33%

(産地)ブリードクルーフ (樹齢)8年 (土壌)頁岩

③カリニヤン 13%

(産地)ブリードクルーフ (樹齢)8年 (土壌)頁岩

④ムールヴェードル 9%

(産地)ポット・リヴァー (樹齢)17年 (土壌)粘土砂利質

【全房使用率】60% 【压榨】バスケットプレス使用

【醗酵】開放槽にて、1日2回のパンチングダウンを行いながら約30日間、野生酵母による自然醗酵

【マロラクティック醗酵】あり 【熟成】オーク古樽にて9カ月間

【テイastingノート】アロマにはブラックベリーやキルシュ・トルテ、砕いた鉱物のニュアンスが豊かに感じられ、芳醇で凝縮感のある口当たりはセイヴォリーで黒オリーブやホワイトペッパー、野イチゴなどが複雑に絡み合います。

【評価】Tim Atkin Special Report/91pt

【アルコール度数】13.5%

JAN 0737186496890