

# Fram Wines (Swartland)

フラム・ワインズ (スワートランド)

## 詳細・歴史・醸造

当主のティヌス・クルーガー氏は、南アフリカで長い歴史のある『ボッシェンダル・ワイン』にて12年間醸造長を務めた人物で、2013年、満を持して独立を果たしました。彼は南アフリカの国内の様々な地域に点在するブドウ畑を探す旅を“航海”と捉えており、彼の湧き上がる冒険心と探求心をワイナリーのコンセプトにしており、ラベルには船のいかりがモチーフに描かれています。

自信の畑は所有していませんが、一定の基準をクリアするブドウを毎年確実に確保するために、契約する栽培農家と、実にきめ細かくコミュニケーションを取りながら連携しています。その土地ならではの特色を大切に、テロワールが醸し出すニュアンスを最大限に引き出し、フレッシュで生き生きとした果実味を楽しめるワインを造ることを目指しています。このため、シュナン・ブラン、ピノタージュおよびシラズに至っても、オークの新樽は使用しません。

酵母、酸等は一切添加せず、清澄やろ過も最小限に留め、自然のままに醸造します。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71030323	Chardonnay シャルドネ	2023	¥2,700



【キュヴェ】それぞれが白い核果のフルーツのような風味とボリューム感を与える石灰質土壌の2区画のブドウを用いて、テロワールを表現するため樽を使わずに造られます。

【品種】シャルドネ 88% (+シュナン・ブラン 12% - 2021・2022年ヴィンテージを使用)

【産地】内陸のロバートソンとボニーヴェールの中間

【土壌】石灰質 【全房使用率】100%

【醗酵】樽を使用せず、涼しい環境のセラーにて3~4週間かけて澱とともに野生酵母による自然醗酵

【熟成】シュールリーにて4か月間

【テイステイングノート】アロマには石果と生き生きとした柑橘類などが感じられます。  
口に含むと見事な質感と張りがあり、シュナン・ブランがリンゴの蜂蜜漬けなど複雑なレイヤーを補足的に与えてくれています。

【フードペアリング】シーフードのグリルや、アジア風の麺類のお供に。

【アルコール度数】12.8%

JAN 6009879665031

71030001	Dry White ドライ・ホワイト	NV	¥3,500
----------	-----------------------	----	--------



【キュヴェ】Field Blend(混植)されている高樹齢の珍しい白ブドウ品種を用いて、2ヴィンテージをアッサンブラージュして造られるセンスの光る辛口の白ワイン: 現ロットは2021年&2022年

【品種】主にバロミノ、その他 シュネル(シュナン・ブラン×ユニ・プラン)、マスカット・オブ・アレキサンドリア、シュナン・ブラン

【産地】スカーフバーグ 【土壌】赤色のサンドストーン、粘土質 【植樹】1960年

【灌漑】なし 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【醸造】ヴィンテージやロットごとにオーク古樽やステンレスタンクを用いて、野生酵母にて醸造

【熟成】《2021年》オーク樽にて14か月間 《2022年》オーク樽にて2か月間のみ

【テイステイングノート】アロマにはプラムや青りんごなどのフルーツの他に、蜂蜜を纏ったナッツ類の香りが感じられ、非常に個性的で複雑です。ブドウの生育地域の日差しがそのままボトルに詰まったような、いくつもの品種が織りなす豊かな味わいと複雑さが長い余韻の中で絶妙なバランスを取ります。

【フードペアリング】シーフードの燻製、ハード系チーズなど

【アルコール度数】13.07%

JAN 6009879665079

71031422	Grenache Gris グルナツシュ・グリ	2022	¥3,500
----------	----------------------------	------	--------



【キュヴェ】南アフリカでほぼこの畑だけだろうと言われている希少なグルナツシュ・グリをスキンコンタクトさせて造った大変珍しいキュヴェです。

【品種】グルナツシュ・グリ 100%

【産地】フル・パールドバーグ

【収穫】2月17日に手摘みにて

【全房使用率】20%

【醗酵】皮ごと漬け込み、ポンプオーバーとパンチダウンを行いながら、12日間野生酵母による自然醗酵

【熟成】ステンレスタンク

【テイステイングノート】第一印象はフレッシュ・アーモンドやマジパン、そのあとにフローラルな香りがひろがります。タンニンと骨格のバランスが心地よく、塩味をともなった丸みを持った余韻が特徴的です。

【フードペアリング】新鮮な魚介類やサラダと相性が良いでしょう。

【アルコール度数】13.7%

JAN 6009879665062

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71030122	<b>Chenin Blanc</b> シュナン・ブラン	2022	¥5,000



【品種】シュナン・ブラン100%  
 【畑】《産地》ピケニエルスクーフ 標高520m 《土壌》風化した花崗岩土壌  
 【植樹】1987年【醱酵】古樽にて6カ月間、野生酵母による自然醱酵  
 【熟成】古樽(400L)にて11か月間  
 【テイastingノート】アロマは長い醱酵期間による、深い芳醇さと繊細さのバランスが絶妙で、力強い黄色系の果実感が特徴で、優しい酸が長い余韻に残ります。  
 【フードペアリング】甲殻類やツナのグリル、北京ダックなど  
 【アルコール度数】13.8%

JAN 6009879665017

71030722	<b>Shiraz</b> シラーズ	2022	¥3,000
----------	-----------------------	------	--------



【品種】シラーズ 85% サンソー 15%  
 【産地】スワートランドの3区画から  
 【土壌】砂質花崗岩、鉄分とミネラルが豊かな“コーヒーフリップ”(茶褐色の礫岩が混ざる南アフリカ特有の土壌)  
 【全房使用率】シラーズ33% サンソー0%(全て除梗)  
 【熟成】区画ごとに関わり、様々なサイズの古樽にて数カ月間寝かせたあとブレンド  
 【テイastingノート】スワートランド独特の乾燥肉やスパイスから、花びらや濃厚な赤系の果実味が印象的で、フレッシュな酸ときめの細かいタンニンのバランスが心地よく滑らかな舌ざわりです。  
 【フードペアリング】バーベキュー料理、オープン焼き料理など  
 【アルコール度数】13.9%

JAN 6009879665024

71030921	<b>Cinsault</b> サンソー	2021	¥3,500
----------	-------------------------	------	--------



【品種】サンソー100%  
 【産地】スカーフバーグ ケープタウンから北に約3時間  
 【畑】長い歴史をもつ「Henk Laing」  
 【土壌】深い風化した赤い砂岩 【植樹】1999年  
 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【全房使用率】15%  
 【醸造】ステンレスタンクにて10日間、野生酵母による自然醱酵  
 【熟成】古樽(400L)にて10か月間。最終ブレンド時に2022年ヴィンテージを12%足しました。  
 【テイastingノート】歯ごたえのある赤系の果実感が終始印象的で、フレッシュなタンニンがバックボーンとなって心地の良いバランスを支えます。  
 【フードペアリング】燻製肉類や魚介類のグリルなど  
 【アルコール度数】13.5%

JAN 6009879665055

71030517	<b>Pinotage</b> ピノタージュ	2017	¥5,000
----------	---------------------------	------	--------



【キュヴェ】シトラスダル・マウンテンの中でも特に銘醸地のスカーフバーグに位置する、古い区画に植わった正に生き残りを賭けて奮闘している高樹齢のピノタージュを用いて醸された渾身のキュヴェです。  
 【品種】ピノタージュ100%  
 【産地】スカーフバーグ ケープタウンから北に約3時間  
 【土壌】赤い砂質 【植樹】1978年 【仕立て】ゴブレ式(株仕立て) 【全房使用率】15%  
 【醱酵】ステンレスタンクにて15日間、野生酵母による自然醱酵  
 【マロラクティック醱酵】あり  
 【熟成】50%フレンチオーク古樽、50%オーストリア産新樽にて20か月間  
 【テイastingノート】熟した赤い果実にフェネルやディルを思わせる魅惑的なアロマが印象的で、微細なテクスチャーがあり、エレガントで緻密なタンニンとほのかに感じるタールや豊かな果実味が調和し、生き生きとした口当たりながら、非常に長い余韻が特徴的で、明らかに新樽の及ぼす影響を感じられます。  
 【アルコール度数】13.6%

JAN 6009879665000