

# 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『ボツシエンダル・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、ラベルには船の錨(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し、テロワールが醸し出すニュアンスを最大限に引き出し、フレッシュで生き活き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ーズに至っても、オークの新樽は使用しません。



商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
71030001	Dry White ドライ・ホワイト	750ml	NV	¥3,700



【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】主にパロミノ、その他 シュネル(シュナン・ブラン×ユニ・ブラン)、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フレンチオーク小樽、オーストリア産大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26%》オークの小樽にて12か月間熟成の後、VT2022とブレンド  
《2022年74%》オーク大樽にてVT2021と共に12か月間  
【テイastingノート】アロマには濃厚な蜂蜜を纏ったナッツ類の香りが塩味のレイヤーを伴って感じられます。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。シーフードの燻製、ハード系チーズなどとのペアリングがおすすめ。  
【アルコール度数】12.0%

JAN 6009879665079

71030122	Chenin Blanc シュナン・ブラン	750ml	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か月間、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】13.5%

JAN 6009879665017

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(税別)
71030924	Cinsault サンソー	750ml	2024	¥3,800



【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】深く広がる風化した赤い砂岩 【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13日間、野生酵母による自然醗酵の後、古樽（400L）にて14カ月間熟成。  
【テイステイングノート】アロマには濃い赤系の果実の凝縮感が火薬香を纏い広がります。  
しっかりとした骨格と力強くもエレガントなタンニンが印象的なサンソーです。  
白身魚のグリル、ハーブの効いた地中海料理とのペアリングがおすすめ。  
【アルコール度数】13.5%

JAN 6009879665055

71030517	Pinotage ピノタージュ	750ml	2017	¥5,000
----------	--------------------	-------	------	--------



【キュヴェ】シトラスダグ・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%  
【醗酵】ステンレスタンクにて15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】50%フレンチオーク古樽、50%オーストリア産新樽にて20カ月間  
【テイステイングノート】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】13.5%

JAN 6009879665000