

Kruger Family Wines (Stellenbosch)

クルーガー・ファミリー・ワインズ (ステレンボッシュ)

詳細・歴史

当主のヨハン・クルーガー氏はワイン造りに関して確固たる哲学を持つ、情熱と魂の醸造家です。2005年に「Young South African Winemaker of the Year (最優秀若手ワインメーカー)」を受賞し、ジョン・ブラッターによる南アフリカワインのガイドブックで“5スター”を与えられています。彼の家はステレンボッシュのワイナリー『ステルハイス・ファーム』ですが、彼は同じくステレンボッシュにある『ジョーダン・ワインズ』を経て、カリフォルニアやブルゴーニュでワイン醸造を学びました。ベルギー人女性のソフィーとの結婚を機に、この『クルーガー・ファミリー・ワインズ』を設立し新たなステージでワイン造りを始めましたが、当初はたった一つの畑、たった一つのテロワールのみを手掛けていました。しかし今ではウエスタン・ケープ州の様々な地域の区画からブドウを買い入れ、「気候、風土、畑に根ざしたワイン造り」を信条とし、常に自然に寄り添い、極力手を加えず畑のありのままをボトルに表現すべく、ナチュラルなアプローチを用いて、魂の全てをワイン造りに捧げているといっても過言ではないほどの情熱をワイン造りに注いでいます。彼は特にシャルドネとピノ・ノワールの生産者として国内外に広くファンを持っていますが、その天賦の才能はこれらの2品種以外のサンソーにも存分に発揮されています。



栽培・醸造

ヨハンは今将来的にピオディナミの方向へ進めていきたいと語っており、既にセラー内での樽の移動などは満月の日を選ぶなど、少しずつピオディナミのカレンダーに基づいて行われています。(満月の日を選ぶと、移動で舞った澱の沈殿が明らかに早いそうです。)

商品コード	ワイン名	容量	ヴィンテージ	税別参考上代
7140018	Sans Chene Chardonnay サン・シェヌ・シャルドネ	750ml	2018	¥2,800
	【キュヴェ】ワイン選びにおいて「樽熟成をしていないシャルドネは樽熟成のものより品質が劣る」と考えている人々への挑戦として造られたキュヴェで、この2018年が2ヴィンテージ目のリリースです。 【品種】シャルドネ 100% 【畑地】標高700mのピケニルスクリーフ・ヴァレー 【土壌】風化した花崗岩質 【樹齢】20~30年 【収穫】2月中旬に手摘みで行う 【全房使用率】100% 【発酵槽】《60%》ステンレスタンク 《40%》コンクリート製エッグ・タンク 【発酵】プレス後5日ほどでゆっくりと野生酵母による自然発酵が始まり、28日間で完了。 【熟成】シュールリーにて5か月間 【アルコール度数】13.0% JAN なし			
7141018	Klipkop Chardonnay クリップ・コップ・シャルドネ	750ml	2018	¥3,800
	【キュヴェ】シャルドネの産地に対する今の固定観念を覆えそうとして造られたキュヴェで、この2018年が2ヴィンテージ目です。試行錯誤を繰り返しながら畑の手入れをし、個性的な魅力に溢れたワイン造りに挑戦しています。 【品種】シャルドネ 100% 【畑地】海拔700mのピケニルスクリーフ・ヴァレー 【土壌】風化した花崗岩質 【樹齢】25年以上 【収穫】2月中旬に手摘みで行う 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオーク樽を使用し、プレス後5日ほどでゆっくりと野生酵母による自然発酵が始まり、48日間で完了。 【新樽比率】25% 【熟成】定期的に攪拌を行いながら、シュールリーにて10ヶ月間 【マロラクティック発酵】あり 【アルコール度数】13.5% JAN なし			
71421018	Walkerbay Chardonnay ウォーカー・ベイ・シャルドネ	750ml	2018	¥3,800
	【キュヴェ】南アフリカにおける冷涼な気候で育つシャルドネの魅力をも最大限表現するために造られたキュヴェで、この2018年が2ヴィンテージ目です。 【品種】シャルドネ 100% 【畑地】ヘルマナスの東に位置し、海からわずか2.5kmで海拔は250m 【土壌】風化した花崗岩 【収穫】2月下旬に手摘みで行う 【全房使用率】100% 【発酵】フレンチオーク樽(3~4年使用)にて、プレス後5日ほどでゆっくりと野生酵母による自然発酵が始まり、30日間で完了 【熟成】定期的に攪拌を行いながら、シュールリーにて10ヶ月間 【マロラクティック発酵】なし 【アルコール度数】13.5% JAN なし			

商品コード ワイン名 容量 ヴィンテージ 税別参考上代

71430117 Old Vines Cinsault 750ml 2017 ¥2,800
 オールド・ヴァイン・サンソー



【キュヴェ】南アフリカのワイン業界において長きに渡り虐げられてきたと言えるサンソー種へのトリビュートとして造られたキュヴェで、この2017年が初リリースになります。
 【品種】サンソー 100%
 【畑立地】ピケニルスクルーフ・ヴァレーにあり標高700m 【土壌】風化した花崗岩 【樹齢】樹齢64年
 【収穫】2月上旬に手摘みにて行う 【全房使用率】25%
 【発酵】低温で3日間しっかり冷やしたのち自然発酵がゆっくりと始まり14日間で完了。その後4日間そのまま静置。
 【熟成】フレンチ・オークの古樽にて6カ月間
 【アルコール度数】12.5%

JAN なし

71425119 Elandsloof Pinot Noir 750ml 2019 ¥2,200
 エランズクルーフ・ピノ・ノワール



【キュヴェ】他のキュヴェと同様に、風化した花崗岩土壌の畑にフォーカスして造られた新しいキュヴェで、その特徴である美しい酸と果実味の織り成す曲線美を追求して造られました。
 【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】Villiersdorp/ウィリアーズドルフ近郊のエランズクルーフ
 【畑立地】標高600mの高台 【土壌】風化した花崗岩 【全房使用率】0% (除梗100%)
 【醸造】低温でしっかり冷やした後、ステンレスタンクにて1日1回ピジャージュを行いながら自然発酵
 【熟成】ステンレスタンクにて12カ月間
 【テイスティングノート】アロマにはクリーンで複雑な果実香と僅かなミネラル香が感じられます。口に含むとアロマと同様のピュアな果実味がギュッと凝縮して感じられ、精緻な酸と美しいミネラルが凛と引き締まった骨格を成し、フレッシュさを伴うジュースーでシルキーな余韻が長く続きます。
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

71420118 Pearly Gates Pinot Noir 750ml 2018 ¥3,100
 パーリー・ゲーツ・ピノ・ノワール



【品種】ピノ・ノワール 100%
 【産地】アッパー・ヘメル・アン・アード・ヴァレー
 【畑】「パーリー・ゲーツ」 【畑立地】標高150m
 【植樹】畑の半分の区画のブドウの畝の列は東西に向いて並んでいますが、もう半分は南北に向いて並んでいるため、風味に複雑さが生まれます。
 【土壌】低いpHと豊富な酸をもたらす粘土質と、風化した花崗岩 【植樹】2003年:5種類のクローン
 【全房使用率】20~40%
 【発酵】低温で5日間しっかり冷やした後、1日1~2回バトナージュを行いながら20日間ほど自然発酵
 【熟成】フレンチ・オークの古樽にて11ヶ月間 【マロラクティック発酵】あり
 【瓶詰め】澱引きを3回行うことによりろ過の必要を無くし、複雑で凝縮した風味を引き出しています。
 【アルコール度数】13.0%

JAN なし

