

# Klein Constantia (Constantia)

クライン・コンスタンシア（コンスタンシア）

KLEIN  
CONSTANTIA  
— 1685 —



## 詳細・歴史

当ワイナリーの起源となる「コンスタンシア・エステート」の歴史は非常に長く、1685年まで遡ります。これは南アフリカで最初にワインが造られたのとほぼ同時期で、まさしくここがワイン造りの歴史の始まりの場所のひとつと言えるでしょう。設立当時は渓谷一つ分にも及ぶ広大な面積の土地を所有しており、ドイツなどから輸入した7,000本以上のブドウ樹が植樹されていました。

その後1777年に畑は三つに分割され売却されましたが、その内の一つの畑が、ブドウ栽培家でありワイン造りの名手ヘンドリック・クロートにより買い取られます。彼はその畑で大変良質なブドウを育て、素晴らしいワインを生み出しました。特に彼の甘口ワインは国境を超えて評判を呼び、ジョージ・ワシントンやトマス・ジェファソンの詳細な購買記録や、かのナポレオンを題材にした回想録には、彼が1815年にアフリカ沖の南大西洋に浮かぶ絶海の孤島セント・ヘレナ島に流されていた間、毎日ヘンドリック・クロートが手掛ける『コンスタンシア・エステート』の甘口ワインを楽しんでいたという記録が多く残っています。

クロート氏の死後ワイナリーは二人の息子に引き継がれましたが、フィロキセラの被害に合い、残念ながら黄金時代は終止符を打つこととなります。その後エステートは100年以上に渡り何度か買収と継承を繰り返しましたが、いずれも経営は上手くいきませんでした。

しかし1900年代の後半になり、名家ジョースト・ファミリーのダッジー・ジョースト氏がエステートを買収し再びエステートは甦ります。ブドウ畑を所有しワイン造りを手掛けた経験のあったジョースト氏は、ついに1985年、再出発のファーストトリースを果たし、見事に『コンスタンシア・エステート』を復興させました。特に18世紀から19世紀にかけて人々に愛され神話と言えるほどの知名度を築き上げた甘口ワイン“ヴァンド・コンスタンス”の再生は、国内外で大いに祝福され称賛されました。2012年には、かつてフランス、ボルドーの「Ch. Angelus / シャトー・アンジェリユス」と「Chateau Cos d'Estournel / シャトー・コスデストウルネル」を所有していたジョイントベンチャー「Anwilka Vineyards / アンヴィカ・ヴィンヤーズ」と合併し、更なる飛躍を遂げています。





## 畑・醸造

渓谷の斜面に広がる自社畑のほとんどは南東向きか東向きですが、標高は100m～343mと比較的高く、いずれもきつい傾斜があるため、日光に当たり過ぎることがなく、美しい酸をたっぷりと含んだ冷涼感のあるブドウが育ちます。また他の地域に比べて十分な降雨量があり、海からわずか10kmの場所に位置しているため常に海からの冷たい風が強く吹きつけるので病害に侵されにくい利点もあります。おかげで果実はゆっくりと成熟し、収穫は涼しい早朝に時間をかけて厳密に手摘みで行うことが可能です。

ワイナリーは非常に美しくデザイン性に富んだ造りで、温度管理のできる発酵槽や、紫外線や温度変化の影響を受けないカーヴなど清潔感溢れる最新の設備を整えています。しかし一方で畑の管理から収穫、そしてプレスから瓶詰に至るまで、必要な場面では全て手作業で行うなど、伝統を重んじたワイン造りが行われています。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71501317	Klein Constantia Sauvignon Blanc クライン・コンスタンシア・ソーヴィニヨン・ブラン	2017	¥3,000
	<p>【キュヴェ】所有するいくつかの冷涼で個性豊かな土壌の畑のブドウをブレンドした独特のミネラル感が楽しめるキュヴェ 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100% 【土壌】①6億年も前の細かく砕けた花崗岩と強い粘土質 ②赤土 ③砂利質 【発酵】タンクにて野生酵母による自然発酵 【熟成】シュールリーにて7カ月間 【アロマ】グレープフルーツなどの鮮やかな柑橘系、グーズベリー、白桃など豊かなフルーツのアロマが魅力的です。 【味わい】フレッシュな酸味と豊かな果実味のバランスが良く、テロワール由来の独特のミネラル感が豊かで、爽やかな余韻が長く続きます。 【アルコール度数】13.5%</p>		
JAN 6003884000313			
71501615	Klein Constantia Riesling クライン・コンスタンシア・リースリング	2015	¥3,500
	<p>【キュヴェ】所有するいくつかの冷涼な畑のブドウをブレンドした複雑味を楽しめるキュヴェ 【品種】リースリング100%（気候の影響を受けやすいため毎年味わいが異なります。） 【2015年VTG】これまでで最も早摘みが必要でしたが、力強い酸と豊かな果実味の両方を併せ持った長期熟成に耐えうる出来映えになりました。 【発酵】低温にて、野生酵母による自然発酵 【熟成】シュールリーにて6カ月間 【アロマ】活き活きとした様々な種類のフルーツ、爽やかなミネラル香、フローラルなアロマなどに複雑です。 【味わい】フルーティーな味わいとクリスピーな酸、クリーミーなニュアンスが口いっぱいに豊かに広がります。 【アルコール度数】13.5%</p>		
JAN 6003884000832			

商品コード

ワイン名

容量

ヴィンテージ

税別参考上代

71501017

## Perdeblokke Sauvignon Blanc

バルダブロッカ・ソーヴィニヨン・ブラン

2017

¥4,200



【キュヴェ】「Perdeblokke／バルダブロッカ」とはアフリカンス語で「馬の区画(パード・ブロック)」の意味で、この畑は馬を使って耕しているため名付けられました。2005年初リリースの単一畑キュヴェ。

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

【畑立地】コンスタンシア山の標高200～220mにあり、東向きで日当たりが強すぎない急斜面

【土壌】6億年もの前の細かく砕けた花崗岩と強い粘土質で、唯一無二の味わいを生み出します。

【アロマ】数種類の爽やかな柑橘系とほのかにライムの皮のニュアンスがあり、最上級のロワールの区画を彷彿とさせます。

【味わい】アタックにしっかりと果実味があり、フレッシュかつ繊細な酸味が豊かで、クリーミーな余韻が長く続きます。

【アルコール度数】13.5%

JAN 6003884000528

71550115

## Red Blend

レッド・ブレンド

2015

¥4,200



【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン44%、シラーズ29%、マルベック15%、プティ・ヴェルド12%

【全房使用率】除梗あり 【マロラクティック発酵】あり

【熟成】樽にて12カ月間 【新樽比率】40%

【アロマ】深い赤色のベリー系果実やサンダルウッド(ビャクダン)のアロマなど、エキゾチックで豊かで、エレガントな印象

【味わい】幾重にも重なる複雑さをもつフルボディで、程よい酸と丸みを帯びピロードのような舌触りのタンニンがしっかりとしたストラクチャーを成しており、余韻が長く続きます。

【アルコール度数】14.5%

JAN 6009803615002

71530116

## Vin de Constance

ヴァン・ド・コンスタンス

500ml

2016

¥12,000



【キュヴェ】18世紀末から19世紀にかけて、かのナポレオンやビスマルク、フランス王ルイ・フィリップ、イギリス王ジョージ4世など、ヨーロッパの王侯貴族が競って獲得しようとした珠玉のデザートワインで、ムスカド・フロンティニャン種から造られています。このキュヴェを造るためには「長く厳しい冬と涼しい春により、芽吹きが通常より2週間遅れる」という気候条件が欠かせず、また一年を通して昼間が温暖で夜は寒くなくてはならず、常に乾燥している必要があります。収穫期にはブドウは完熟していなければならないという非常に厳しい条件付きであるため、これらを見事にクリアした最良年にのみリリースされます。

2015年にセラーが改装され、このキュヴェ専用の設備空間が完成しています。

【品種】ムスカド・フロンティニャン 100%

【2016年VTG】干ばつのため1986年以来最も早い収穫でしたが際立って美しい酸と果実味を得られました。

【収穫】豊かな酸と凝縮した果実味、そして完璧なバランスを求めめるため、厳格に見極めながら何回にも分けて手摘みにて行われます。

【発酵】糖度や酸度により数バッチに分け、ステンレスタンクにて厳格な温度管理のもと自然発酵

【熟成】《50%》フレンチオーク新樽 《50%》ハンガリーオーク樽とフレンチアカシア樽(500L)

平均3年間樽熟成→澱引き→ブレンド→タンクにて6カ月静置→瓶熟成2年間以上→リリース

【ボトル】18世紀当時のボトルは全てハンドメイドで吹きながら形成していたため、ボトルの底が靴先のようにゆがんでいたものが多くあったため、あえて当時のままの形を再現したデザインを施しています。

【外観】明るく黄金に輝く濃いイエロー

【アロマ】深く複雑なアロマには柑橘類の花、桃などの核果の果実、セビリアオレンジのマーマレード、ハチミツ、バターなどのクリーミーなニュアンス、ジンジャーやフレッシュなナツメグなど魅惑的な香りを感じられます。

【味わい】非常にエレガントな口当たりで、上品な酸味とリッチな果実味が完璧なバランスを保ちながら口いっぱいに広がり、クリーミーさと僅かな渋みを伴う爽やかで美しい余韻がいつまでも長く続き、食欲をそそります。

【アルコール度数】14.0%



JAN 6003884000139



## 甘口ワインと「コンスタンシア・エステート」のヒストリー

BC.800年	キプロス島「コマンダリア」(パスリヤージュ・薫ワイン)誕生
1630年頃	ハンガリー「トカイ」甘口ワイン誕生
1685年	「コンスタンシア・エステート」設立
1730年頃	ウクライナ「マサンドラ」誕生
1777年	「コンスタンシア・エステート」をヘンドリック・クロートが買収
1783年	ドイツ「トロッケン・ベーレン・アウスレーゼ」開発
1700年代末	ボルドー、ソーテルヌ誕生(格付けは1855年)

