

# Klein Constantia (Constantia)

KLEIN  
CONSTANTIA  
— 1685 —

クライン・コンスタンシア (コンスタンシア)



## 《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同様同時期で、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・ジェファー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ブドウ畑は甦ります。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リリースを果たし、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も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。



## 世界の甘口ワインと、「ヴァン・ド・コンスタンス」の歴史

BC.800年	 キプロス島「コマンダリア」(パシリヤージュ: 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	 南アフリカ「コンスタンシア・エステート」設立
1730年頃	 クリミア半島「マサンドラ・ワイナリー」(主に甘口産出) 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。この頃、ヴェルサイユ宮殿のセラーには「ヴァン・ド・コンスタンス」のストックが2,000本以上ありました。
1783年	 ドイツ「トロックン・ペーレン・アウスレーゼ」開発
18世紀末	 ボルドー「ソーテルヌ」誕生 (格付けは1855年)



商品コード	ワイン名	容量	VT	参考上代(税別)
71530119	Vin de Constance ヴァン・ド・コンスタンス	500ml	2019	¥18,000



- 【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す。ミュスカド・フロンティニャン種を用いて、完熟後にそのままブドウを樹上で縮むまで完熟させて糖度を得、今は最新設備の整った専用セラーで醸造します。
- このキュヴェを造るには
- ①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、
  - ②一年を通して昼間が温暖で夜は寒くなくてはならず、
  - ③常に乾燥している必要があり、④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が揃う必要があるため、かの「シャトー・ディケム」、「ロマネ・コンティ」、「ペトリュス」などと並び、世界にわずか10つしかない『世界で最も神秘的な畑のひとつ』と呼ばれており、これら全ての条件を見事にクリアした最良年にのみリリースされます。
- 【品種】ミュスカド・フロンティニャン 100%
- 【2019年】5年間続いた干ばつのトンネルからようやく抜けたヴァンテージです。寒く雨と強風の多い春となったため、芽吹きは遅く、小さ目な果粒となり房数も少なめですが、常によく凝縮されたブドウとなりました。
- 【収穫】2019年のミュスカド・フロンティニャンの収穫期間は通常より短く、2月後半から3月後半にかけて26回にわけて行われました。
- 【醗酵】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、長い期間をかけて何度も丁寧にブレンドしながら自然醗酵
- 【熟成】フレンチ・オーク(50%新樽)にて18ヶ月間寝かせた後、フールドルに移し替えてさらに18ヶ月熟成。
- 【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。
- 【テイastingノート】外観は明るく黄金に輝く濃いイエローの色調。白桃や柑橘系の華々しさに加えオレンジの爽やかさが、レモンクリームやナツメグと共にクリーミーさを伴って魅惑的に幾重にも重なり合います。リッチで贅沢な口当たりで、澆漉とした果実味と樽由来のスパイス感やジンジャーなどが複雑に絡み合います。デリケートな甘味と酸が相まって比較的ドライな印象になったヴァンテージと言えるでしょう。美しい余韻がいつまでも長くお楽しみいただけます。
- 【評価】★ブラッターズ・ワイン・ガイド: 五つ星 ★Tim Atkin MW, SA Special Wine Report / 96pt
- 【アルコール度数】14.0% ◆化粧箱入り

JAN 6003884000139