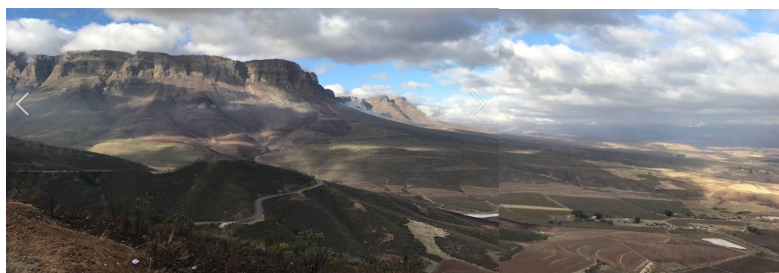


Callender Peak (Stellenbosch)

カレンダー・ピーク (ステレンボッシュ)



詳細・歴史

正式名称『Calender Peak Mountain Vinyards』の名の通り、標高約1000mの高地で生まれる美しい白ワインの生産者です。2014年からは南アフリカの新進気鋭の若手ワインメーカーである、ドノヴァン・ラルル氏をパートナーに迎え、彼が醸造を一手に引き受けています。自社畑はタルバツハの東に位置するセレス・プラトゥ地域内の“Koue Bokkeveld”という地区に位置しています。“Koue Bokkeveld”とはアフリカンス語で“Cold Goat Field=寒い羊の草原”という意味で、一帯の標高は700~1000mに達し、冬には雪が降るとも冷涼な地域です。しかしこの寒暖差こそが美しい酸を生み、テロワール由来のミネラルティー溢れるワインを生み出します。またこの地域は通称「シーリーズ」と呼ばれていて、南アフリカを代表する果物の栽培地としてとても有名です。かつてはワイン用のブドウ産地としては全く無名でしたが、今から30年ほど前に、政府が実験的にフランスから輸入したシャルドネ株を植えたところ、類稀な火打石の香りを持つワインを造ることに成功したことからまずはシャルドネの栽培が始まりました。当時の畑の所有者であるマクナルド家はリンゴと洋ナシの生産農家でしたが、徐々にブドウ栽培に移行して行くことになります。時が経ち2006年、かの『Ataraxia/アタラクシア』のケヴィン・グラント氏がこの畑からシャルドネを買い付けて醸造したワインが、当時オークションで最高額を付けて競り落とされたことがきっかけとなり、一躍有名になりました。「気候」、「土壌」、「醸造家」の魅力が織りなす類稀なる「ソーヴィニオン・ブラン」と「シャルドネ」の個性を味わえる逸品をぜひお楽しみください。

畑

【区画立地】標高700m~1000mに達し、非常に冷涼なエリアです。ステレンボッシュのような地域よりも2カ月以上遅く熟成期を迎えるため、とても綺麗な酸を湛えたブドウを育みます。

【区画】①「Kliptuin」(“Stone Garden/石の庭”) ②「Rivierblok」:主に砂質

【土壌】主に頁岩ですが、石灰岩の一種であるライム・ストーン他に、テーブルマウンテンが形成された当初のままの砂質であるテーブルマウンテン・サンドストーンで構成されており、独特のミネラル感と美しく華やかな酸味を生み出します。

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71601319	Winter Hoek Sauvignon Blanc ウインター・フック・ソーヴィニオン・ブラン	2019	¥2,400
	【キュヴェ】土壌の岩盤に含まれる華やかなミネラル感が醍醐味の美しく華やかな「山のソーヴィニオン・ブラン」で、一般的ないわゆる海由来の塩味を感じるものとは一線を画した仕上がりです。 【品種】ソーヴィニオン・ブラン 100% 【産地】タルバツハの東に位置する果実の産地で有名なシーリーズ 【畑立地】標高1000m 【土壌】ライム・ストーンとテーブルマウンテン・サンドストーン 【全房使用率】0%(除梗100%) 【発酵】区画ごとに分け、半分をステンレスタンクに入れ、残りの半分を2~3年使用のフレンチ・バリックにて、6カ月間、野生酵母による自然発酵 【熟成】シュールリーにて10カ月間寝かしたのち、ブレンドし、さらに2カ月間樽にて熟成させます。 【アルコール度数】13.5%		
JAN なし			
71601017	Chardonnay シャルドネ	2017	¥4,800
	【品種】シャルドネ 100% 【産地】タルバツハの東に位置する果実の産地で有名なシーリーズ 【畑立地】標高700~1000m 【土壌】ライム・ストーンとテーブルマウンテン・サンドストーン 【ブドウ樹】接ぎ木していないブッシュヴァイン(株仕立て) 【全房使用率】100% 【発酵】区画ごとに分け、2~3年使用のフレンチ・バリックにて、12カ月間、野生酵母による自然発酵 【マロラクティック発酵】あり 【熟成】シュールリーにて10カ月間寝かせたのち、ブレンドし、さらに2カ月間樽にて熟成させます。 【年間総生産本数】1178本 【アルコール度数】14.0%		
JAN なし			