



PORSELEINBERG (Swartland)

ポルセラインベルグ (スワートランド)



詳細・歴史

『スワートランド・インディペンデント・プロデューサーズ』の主要メンバーであり、仲間から“レジェンド”と呼ばれている カリー・ロウ氏によって2009年に設立されたワイナリーで、名実ともにスワートランドのワイン界において特別な存在の生産者です。手掛けるキュヴェは1種類のみという見事な潔さで、スワートランドの丘陵地にある畑で育ったシラーのみを用いて造られており、その丘の名前「ポルセラインベルグ」をワイナリー名とキュヴェ名に冠しています。2010年がファースト・ヴィンテージでしたが、その洗練されていて重厚感のある唯一無二のシラーは、リリース直後から南アフリカ国内のみならず国際的に非常に高い評価を受け、瞬く間にファン垂涎のカルト的人気のワインとなりました。伝統的なアプローチを用いて野生酵母により全房発酵させ、じっくりと樽熟成と瓶熟成を経たボトルは、永久に飲み頃を保持しそうなほどの美しい酸を湛え滋味深さを持っています。また当主のロウ氏は大変な拘り屋で、凹凸のあるエンボス加工が施された光沢のある純白のラベルは、ドイツのハイデルベルグ社製の約100年前の活版印刷機を用いて自らが一枚一枚刻印したもので、磁器をイメージしてデザインされています。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

71820117

Porseleinberg

ポルセラインベルグ

2017

¥12,000



【品種】シラー100%

【2017年】現地でも驚くほどの干ばつで、年間を通して例年の半分ほどの降雨量しかなく「a hell of a challenge / 地獄の挑戦」と言われたほど乾燥しており、非常に困難な年でした。しかしロウ氏の手による丹念な畑仕事や、新たに特注のフードルを2つ購入し対処したことにより、非常にドライな気候を逆手に取り、シラーに最適な凝縮感が生まれ、素晴らしいワインに仕上がりました。評論家からも「絶対的に見事なワインを造り上げた」と高評価を得ています。

【区画面積】60ha 【土壌】片岩質 【収穫】手摘み

【全房使用率】100%

【発酵】コンクリートタンクにて、足踏みにより自然醗酵を促し、1日2回ポンピングオーバーを行う

【熟成】12ヶ月間 《70%》フードル(2500L) 《30%》卵型のコンクリートタンク

【瓶熟成】15カ月間

【テイastingノート】非常に豊かなアロマは例年以上にベリー系の魅力に溢れており、フィンボス(西ケープ州特有の野生の植物)やプロヴァンスを思わせるハーブ香、砕いた黒コショウ、僅かにお香や木炭などのニュアンスが感じられ、見事なまでに豊かで妖艶さを醸し出しています。味わいは、ピュアで深味のあるベリー系果実の味わいが幾重にも重なり、このワインの特徴でもある非常にきめ細かいタンニンと、片岩質土壌由来の美しいミネラル感が見事な骨格を形成しており、複雑でパワフルな印象の中に、とても洗練された趣があります。美しい酸を伴う長い余韻は、熟成を経ても艶やかに変化していく様子を予感させてくれます。

【生産者推奨飲み頃】2022年～2035年ごろ

【アルコール度数】14.0%

JAN なし

