



# PORSELEINBERG (Swartland)

ポルセレインベルグ (スワートランド)



## 《詳細・歴史》

仲間から「レジェンド」と呼ばれる カーリー・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「ポルセレインベルグ」という名の丘陵地にある「世界の最も偉大なシラーの畑のひとつ」と言われる 銘畑のシラーのみを用いて造られています。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醗酵させ、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混ぜ、とてつもない滋味深さを漂わせています。当主のカーリー・ロウ氏は大変な拘り屋で、パールに輝く純白のラベルは凹凸のあるエンボス加工が施されていますが、これ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	容量	VT	参考上代(税別)
71820122	Porseleinberg ポルセレインベルグ	750ml	2022	¥15,500
71820222	Porseleinberg MG ポルセレインベルグ マグナム	1500ml	2022	¥32,500



【品種】シラー100%

【2022年】育成期には2015年以降の降雨量(477ml)のおかげで果実は良く実り、果房も若干大きめに育ちました。収穫期は一転、非常に暑く、熱波が成熟過程の樹々に大きな負担をかけました。糖度の上りも遅く、かつてない長い収穫期(2/14~3/10)となり、アルコール度数も過去一番の低さとなりました。

【土壌】片岩質 【収穫】手摘み 【全房使用率】30%

【醗酵】コンクリートタンクにて足踏みにより自然醗酵を促し、ポンピングオーバーを最小限にする代わりに、上から網で抑えて果帽を浮かび上がらせないことで抽出を促す「サブマージド・キャップ」を70%使用。醗酵期間10日間。

【熟成】12ヶ月間 《90%》フドル(2500L)、《10%》コンクリートタンク

【瓶詰】2023年7月

【テイastingノート】主に熟成期の過酷な条件により、果実味は控えめな印象です。

味わいは直線的かつピュア。ドライでフレッシュな余韻が印象的です。

【評価】Tim Atkin MW リポート 99pt \*Red Wines of the Year / Winemaker of the Year

【アルコール度数】13.5%

JAN なし

