

Crystallum (Bot River)

クリスタルム (ボット・リヴァー)

CRYSTALLUM

詳細・歴史

南アフリカ・ワインメーカーのサラブレッド、ピーター・アラン・フィンレイソン氏によって2007年、ウオーカーベイのヘルマナス地方、ヘメル・アン・アード地区に設立されたワイナリーで、現在はボット・リヴァー地区にある彼の妻の実家が経営するワイナリー『ガブリエルスクルーフ』に拠点を置いています。

ピーター・アランのファミリーネームからもお分かりのように、彼の実家はヘメル・アン・アードにあるかの『ブシャル・フィンレイソン』で、この地域にピノ・ノワールとシャルドネを最初に植えた、云わばパイオニア的存在の生産者です。彼はその第三世代で、実家のワイナリーでキャリアをスタートさせましたが、新境地を見出すべく独立し、2008年、伝統を踏まえながらもその天賦の才による革新的なアプローチを用いて、初リリースを迎えました。

そのファースト・ヴィンテージは瞬間に南アフリカ国内でひっぱりだことなりましたが、以来彼はさらに品質を上げながら徐々に生産量を増やしてきました。現在では年産量は3万本強ありますが、いずれのキュヴェも南アフリカ国内だけでなく、世界中のトップレストランやワインショップ全てにおいて入荷数は限定されており、超入手困難なファン垂涎のカリスマワインとなっています。



畑



ピーター・アラン・フィンレイソン氏は、「素晴らしいワインは醸造所ではなく畑で造られる」という確固たる信条のもと、自らも頻繁に畑に足を運んでブドウ栽培に携わっていますが、買うブドウにおいてもその思いを確実に共有できるブドウ栽培農家とだけ契約しています。そしてさらに彼は単に「ワインメーカー／醸造家」として留まることはせず、「大切に育てたブドウを用いて、卓越した技術を駆使し、良いワインを造り続ける」という彼ならではの活動を通して、地域社会の流通や雇用を促進し、経済を動かしていくという広い視野を持っています。

契約する全ての畑は、夏場でも最高気温が24～25℃ほどまでしか上がらない南アフリカでは最も冷涼な地区にあり、またそれぞれが個性的な土壌を持っており、非常に手間をかけて栽培されています。特にシングル・ヴィンヤードのキュヴェに用いるブドウ樹は、成長過程において果房の付き加減を厳密且つ適切に調整しており、自然と収穫量が低く抑えられています。

醸造

ピーター・アラン・フィンレイソン氏は、「ワイン造りはブドウの樹から生まれたものをそのまま仕込むのであり、あらかじめ設定されたレベルを目指して加工するような造り方はしない」という確固たる哲学に基づいてワイン造りをしています。もちろん収穫は涼しい時間帯に全て手摘みで行われ、醸造においては野生酵母による自然発酵を行い、瓶詰まで可能な限り不干涉主義を貫きます。

【シャルドネ】全房をプレスし、瓶詰まで11か月間そのままにしておきます。

【ピノ・ノワール】小さなステンレスのタンクで発酵され、ヴィンテージ毎に全房、除梗の判断が異なります。熟成に使用するのは厳選したブルゴーニュにある1か所の樽業者から購入したフレンチオーク樽で、貯蔵セラーにて11～16か月間寝かせられます。

全てのキュヴェにおいてSO2の使用は最低限且つ適正量に抑えられ、無濾過、無清澄で瓶詰されます。

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72200319

The Agnes Chardonnay

ジ・アグネス・シャルドネ

2019

¥4,000



【キュヴェ】キュヴェ名「Agnes／アグネス」とは、当主ピーター・アランの曾祖母 Agnes Floyd にちなんで名付けられました。彼女は14歳の時に南アフリカに移民として渡ってきましたが、ケープタウンの街で最初に運転免許証を取得した女性として有名で、彼女の持つパワフルさとしなやかさを反映するようなワイン造りを目指しています。

【品種】シャルドネ 100%

【産地】ヘメル・アン・アード地区と、オーバーヴァーグ地区の異なる5つの畑

【土壌】粘土質、頁岩、砂岩、水晶などバリエーションに富んでいます

【全房使用率】100%

【発酵】プレス後少し落ちてから、ブルゴーニュ産の古樽(228L・500L)にて野生酵母による自然発酵 《新樽》10%

【熟成】フレンチオーク古樽(228L・500L)にて9か月間 《新樽》10%

【テイastingノート】ライムの皮やレモンの砂糖漬け、ライチやパイナップル、トフィーアップルなどのトロピカルフルーツ、ハチミツやレモンタルト、パタースコッチなどのココのある香りが広がります。味わいの中心には瑞々しい酸があり、オーク樽のニュアンスとフルーティーさのバランスがとても良く美しいフィニッシュへと誘います。銘醸地ウオーカー・ベイの魅力が全面に出ている仕上がりとなっています。

【アルコール度数】13.5%

JAN 6009801525297

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72211019

Clay Shales Chardonnay

クレイ・シェルス・シャルドネ

2019

¥6,300



【キュヴェ】フールド樽にて熟成された、シングル・ヴィンヤードのシャルドネ100%キュヴェ。キュヴェ名は、畑の土壤がボックヴェルド・シェールの粘土質であることから「クレイ／粘土」と名付けられました。

【品種】シャルドネ 100%

【畑立地】ヘルム・アン・アード地区に隣接し、海洋性気候で涼しく、標高300mでブドウが適度にゆっくり育つ

【土壌】泥や粘土鉱物から成る堆積岩、砕けた頁岩(shale)、粘土(clay): 頁岩が冷涼さをたもち粘土が水分を保ちます。

【全房使用率】100%

【醸造】収穫後プレスして一晩寝かせ、2600Lのフールドにて10カ月間、野生酵母による自然発酵・熟成を行います。

【テイastingノート】トップノートからアロマが驚くほど豊かで、ライムの皮、青りんご、レモンのメンゲに甘やかなジャスミンの花、華やかなライチ、さらにはスモークや火打石のような硬質なミネラルのニュアンス、ふくよかなバタースコッチなどが複雑に絡み合います。口の中をコーティングするような豊満な果実味とミネラルのバランスが素晴らしく、フレッシュな酸と滑らかな口当たり、そして美しく長い余韻が特徴的で、海の貝殻の香りが鼻腔をくすぐり、例年よりも冷涼な海洋性気候の影響が感じられます。

【アルコール度数】13.5%

JAN 6009801525259

72213119

Peter Max Pinot Noir

ピーター・マックス・ピノ・ノワール

2019

¥4,000



【キュヴェ】キュヴェ名はファースト・ヴィンテージのためにブドウを提供してくれた2人の生産者「ピーター」と「マックス」の名前で、現在は違う生産者のブドウを用いていますが、当時の哲学のまま大切に造られており、このマルチ・ヴィンヤード・キュヴェの始まりを称えて名付けられています。

【品種】ピノ・ノワール 100%

【畑立地】ヘルム・アン・アード地区の2つの畑、内陸の標高の高い2つの畑 【全房使用率】50%

【醸造】野生酵母による自然発酵を促し、発酵が活発な時は抽出を最小限に抑えます。 【スキンコンタクト】4週間

【テイastingノート】南国の花々を思わせるフローラルな香りや、マルベリー、レッドチェリー、シナモンや甘やかなエキゾチック・スパイスなどのアロマがとても豊かで、例年よりも香りが大胆なヴィンテージと言えます。口に含むと熟したイチゴやラズベリーなどの果実味が豊かで、それを後押しするような美しい酸が調和しています。わずかな燻製香と、西ケープ州独特の“フィンボス”(野生の植生地域)に自生する大輪の花や薫り高いハーブのニュアンスが鼻腔に広がり、全房由来のしっかりした骨格と丸みを帯びたタンニンが複雑味を増しながら長い余韻へと導きます。2030年をはるかに超えても十分に熟成が可能なほど美しい酸があります。

【アルコール度数】14.0%

JAN 6009801525303

72221519

Mabalel Pinot Noir

マバレル・ピノ・ノワール

2019

¥6,300



【キュヴェ】ファースト・ヴィンテージは2013年。キュヴェ名の「マバレル」は、古くから南アフリカに伝わる伝説の少女を題材にした有名な詩に由来します。他のピノ・ノワールのキュヴェの中で最も女性的でエレガントなタイプです。

【品種】ピノ・ノワール 100%

【畑名】アフリカーンス語で「ワニの隠れ家」を意味する「Kaaimansgat」

【畑立地】ケープ地域の山地にあり、冬になると山頂に雪を抱くほど冷涼な山の標高700m地点で小川のすぐそばにあり、自社畑の中で最も冷涼な区画で、茎まで十分に成熟するのは難しいため収穫は最も遅くなります。

【全房使用率】約10%

【発酵】ステンレスタンクにて29日間、野生酵母による自然発酵を促します。 【マセラシオン】14日間

【熟成】ブルゴーニュ産の樽にて11カ月間 《新樽》20%

【テイastingノート】例年に比べて表現力豊かな仕上がりで、アロマにはサワーチェリー、プラムやブラックカラント、トマトの葉っぱのような香り、ダークチョコレートや甘やかなスパイスなどが魅惑的に感じられ、熟した果実味と繊細なタンニンが寄り添い、爽やかな酸が後口を引き締めます。少なくとも2030年まで十分に熟成による変化を楽しめるでしょう。

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN 6009801525440

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72220119

Cuvee Cinema Pinot Noir

2019

¥6,300

キュヴェ・シネマ・ピノ・ノワール



【キュヴェ】ヘメル・アン・アード・リッジ地区の中でも最も涼しい風が入るシングル・ヴィンヤード・キュヴェで、ナポレオンの生涯を描いた映画の撮影にこのブドウ畑の風景が使われたため「Cinema/シネマ」と名付けられました。

【品種】ピノ・ノワール 100%

【産地】ヘメル・アン・アード・リッジ地区 【畑立地】当地区で最も涼しい風が入る区画

【土壌】粘土質と頁岩 【全房使用率】70%

【発酵】ステンレス製の開放槽にて31日間、野生酵母による自然発酵

【熟成】ブルゴーニュ産の樽にて11カ月間 《新樽》25%

【テイastingノート】アロマには野生のハーブやバラの香り、砂糖漬けのチェリーやエキゾチックなスパイス、上品な燻製香が感じられます。口に含むと、プラムなどの果実味に酸味が美しく調和し、僅かに塩味を帯びたエッジ部分とダークチョコレートのようなシルエットを伴う滑らかなタンニンが溶け合い、アニスの香りが鼻腔を抜けていきます。例年よりもたっぷりとした奥行と広がりを見せてくれる味わいと、非常に長く妖艶な余韻に魅了されます。2035年頃まで充分に熟成過程を楽しめるでしょう。

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN 6009801525211

Cinema

The heart of Hemel-en-Aarde Ridge

