



# Alheit Vineyards (Walker Bay)

アルヘイト・ヴィンヤーズ (ウォーカー・ベイ)



## 詳細・歴史

当主は若き天才醸造家であるクリス・アルヘイト氏で、2011年に自身のファーストヴィンテージである「カルトロジー」をリリースし、瞬く間に南アフリカで高く評価され、最も注目をあびる醸造家のひとりになった人物です。

クリスとスザン夫妻は、ワイナリー設立前に世界中の多くのワイナリーを訪れていました。そこで、それぞれの土地や地域ならではの表現力のある個性的なワイン造りに感銘を受け、やがて、自分たちの故郷であるケープ地方の土着の品種を使って、南アフリカのアイデンティティを表現したワイン造りをしたい、と思うに至りました。

ちょうどその頃、クリスは標高300メートル前後にある、海風や山おろしの吹く乾燥した区画に植えられているブドウの古木に出会いました。残っていた記録を調べると、その土地では既に1656年にはシュナン・ブランとセミュオンが植えられていたことが分かりました。そこでついに彼は、この地で『白ワインに特化したワイン醸造家』になることを目標に定め、ワイナリー設立に向け大きな一歩を踏み出したのです。

彼がワインを生み出してきたのはこれまでわずか10年足らずの期間ですが、彼の造るワインには全て、彼がこだわり抜いた大地と風土、そして品種の魅力がそのまま大切に、丸ごとボトルに詰め込まれており、南アフリカの中の、西ケープ州における、銘醸地ヘルマナスの、またその区画ならではの個性がしっかりと表現されています。

## 畑

ワイナリーの本拠地はウォーカー・ベイにあります。様々な地域の栽培家と契約しており、クリスなりの厳しい条件にかなったブドウのみを購入しています。それらの畑はいずれも小さな区画で、主に樹齢30年以上の古木が植わっており、最も古い樹はなんと1936年に植樹されています。クリスはこういった希少なブドウ樹を求めて本拠地から400km近く離れた畑と契約していますが、彼は単に樹齢のみに着目している訳ではなく、各区画の立地条件を非常に重視しています。

契約する畑はいずれも南極大陸から流れる海流の影響を受けており、緯度の割に冷涼な気候を保っています。なぜなら彼は、ブドウに含まれる天然の高い酸が生み出す澄んだ味わいを持つシュナン・ブランを収穫するためには、畑にとって大西洋からの冷涼な海風が吹き付けることが不可欠であると考えているからです。



## 醸造

クリスは、マロラクティック発酵に至るまでの醸造過程は何よりも収穫時のブドウの酸度によって左右されるという考えから、収穫日の決定を非常に慎重に行います。収穫されたブドウは全房のまま、クリスがゆっくり味見をしながら慎重にプレスされます。その後低温のタンクで24時間静置しますが、この間、酵素やSO2などの添加物は一切加えません。それらを加えることはバクテリアの持つポテンシャルを崩し、発酵を妨げることになると考えているからです。醸造において新樽は一切使用せず、全て厳選した古樽を用いています。

クリスは、「例えるなら僕のワインは、相撲の力士というよりはしなやかな体操選手のようなタイプで、“パワフルながらも重くなく軽やかでしなやかなワイン”になることを目指しているんだ」と茶目つぱりに話してくれます。



## 評価

南アフリカワインの最高権威であるTim Atkin MW / ティム・アトキン・マスター・オブ・ワイン 曰く、「間違いなくウエスタン・ケープにおいて最もエキサイティングな新星ワインメーカーであり、2018年の『ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー』と言えるだろう」。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

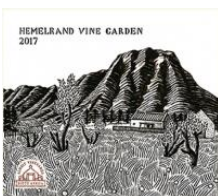
72315917

Hemerland Vine Garden

ヘメルランド・ヴァイン・ガルデン

2017

¥4,500



【キュヴェ】ウォーカー・ベイという土地の特徴を表現しており、ひとつの畑に畝ごとに様々な品種が植えられた単一畑の品種ブレンドキュヴェです。まるで小さなお庭のような畑であるため「ワイン・ガーデン」と名付けられました。

【品種】シュナン・ブラン26% シャルドネ23% ルーサンヌ21% ヴェルデーリヨ4% マスカット4%

【畑立地】ウォーカー・ベイの海岸に程近い標高360mの冷涼な気候の丘。東西に吹き抜ける冷たい風の影響で、土地が乾いて痩せており、非常にミネラルに富んだワインが生まれます。

【植樹】2010年

【アロマ】ゼラニウム、スイカズラ、マルメロ、ストーンフルーツ、メロン、パイナップルなどの香りが折り重なり、どことなくエキゾチックで魅惑的なアロマです。

【味わい】口当たりはリッチで非常に風味豊かです。ピリツとした酸味がアクセントとなり、旨味が凝縮していて、セクシーなほどに鼻腔を抜ける香りと余韻が長く続きます。

【アルコール度数】13.5%

JAN 7000834137968

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72310118

Cartology

カルトロジー

2018

¥5,000



【キュヴェ】「カルトロジー」とは「地図調べ」の意味で、「ワインを通して、ヴィンテージ毎に変化のあるケープのマザー・ネイチャー(母なる大地)を探索する」という意図を込めて造られたキュヴェです。区画にこだわり、満足の出来栄のヴィンテージのみリリースしています。

味わいには海と山の自然に恵まれたケープならではのテロワールが生かされており、ミネラルに富んでいてフィネスを感じられる2品種の個性が見事な骨格を成しています。

【品種①】シュナンブラン 90%

《産地》スカーフバーグ、パールドバーグ、ポットラリー、フォルス・ベイにある9つの区画

《標高》440~550m 《土壌》主に花崗岩 《樹齢》35~60年

【品種②】セミヨン 10%

《産地》フランシュック 《仕立て》ブッシュヴァイン(株仕立て) 《樹齢》最も古いもので1936年

【全房使用率】100%:スキンコンタクトを行うことにより、繊細且つ塩味や苦味が全体の味わいを引き締めています。

【熟成樽】5年~14年の古樽にこだわり、ブドウの持つフレッシュな果実味と蜂蜜のような香りを感じることができます。

【アロマ】ライムの花、フィンボス(南アフリカ原産の薬用に用いられてきたハーブ)、潰したローレル、タンジェリン、完熟リンゴ、ストーンフルーツ(桃などの核果)、柑橘類の皮、ナッツなど非常に豊かで華やか。

【味わい】例年よりもより豊かな果実味が全面に出ていて、前年の2017年よりもよりダイレクトで近寄りやすい印象です。味わいのパレットはまさに「カルトロジー」の真骨頂で、酸がしっかりと長く続き、甘じょっぱいミネラルがあり、リッチなくちだけは程よいパワーを感じさせ、しっかりとしたテクスチャーを持つ、洗練された心地よいミディアムボディの辛口ワインです。

正に様々な要素のニュアンスが絶妙に絡み合う南アフリカのトップワインメーカーの誇る素晴らしい出来栄で、2022年頃には絶頂の飲み頃を迎えるでしょう。

【アルコール度数】13.0%

JAN 6009801525242

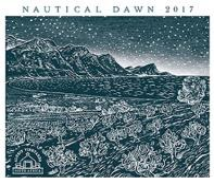
72319118

Nautical Dawn

ノーティカル・ドーン

2018

¥6,800



【品種】シュナン・ブラン100%

【産地】フォルス・ベイ地区の2つの畑:いずれの畑もブドウが容易に熟れるので、早摘みをして個性が強く風味の豊かなワインを造ることができます。

【畑①】「ステレンホフ」:《立地》海から4km 《標高》60m 《方角》南東向き 《植樹》1978年

《仕立て》ブッシュヴァイン(株仕立て) 《土壌》花崗岩 《灌漑》なし

2013年にクリスが友人からこの畑を紹介された当初、彼は標高300m以下の低い土地の畑には興味がなかったのですが、この出会いと自分のインスピレーションを信じてワイン造りを試したところ、2015年、かけがえのない最高の出来栄となり、リリースからわずか2年でファン垂涎のキュヴェの仲間入りを果たしました。

【畑②】「カリブ」:《立地》海から13km 《標高》220m 《方角》南東向き 《植樹》1988年

《土壌》花崗岩 《灌漑》なし

【アロマ】花、熟したグアバ、オレンジ、スパイス、ハチミツなどが絶妙に絡み合った複雑なアロマ。

【味わい】凝縮した果実味、辛辣すぎない心地よい酸が魅力的です。

【アルコール度数】13.5%

JAN 0700083413826

72318118

Fire by Night

ファイヤー・バイ・ナイト

2018

¥8,000



【キュヴェ】パールドバーグ地区へ捧げる叙情詩(オマージュ)的なキュヴェです。

この地区独特の土壌である「風化した花崗岩」に植わった古木のシュナン・ブランからは、パワフルで純粋かつ透明感のあるワインが生まれます。

クリスは2011年からこの畑に携わってきましたが、ブドウは見事にこの山の美しさを反映してくれていると感じています。「カルトロジー」と同じように人の手の介入を最低限に抑えた方法で造られています。

【キュヴェ名】旧約聖書の一節の「エジプトを出た民が苦しみながら危険な荒野の道を進む間中、神様は自ら前に進み行き、雲の柱と火の柱によって人々を導いた」というエピソードからインスピレーションを得て名付けました。

【ラベル】彼自身の「孤独感、喪失感、方向性の模索、目的」などをラベルに表現しています。

【品種】シュナン・ブラン100%

【産地】パールドバーグ地区 【畑】気候は冷涼で、朝日をたつぷりと浴びる斜面に立地

【土壌】風化した花崗岩 【植樹】1974~1980年

【発酵・熟成】卵型のセメントタンク使用

【アロマ】リッチでミネラル溢れるパールドバーグの土地ならではの個性を十分に発揮しています。控えめなトップノートに続き、オレンジの花、洋ナシ、マンゴー、リンゴ、ジャスミン、グラニテ、ライムジュース、薫のニュアンスなどが幾重にも重なり、美しいハーモニーを存分に楽しめます。

【味わい】タンジェリンとマルメロを感じるたつぷりとしたアタックに始まり、数種のスパイスの風味が幾重にも重なります。そこに絶妙な酸が快活な印象を与え、非常に長い余韻が続き、いとも簡単に二口目を誘うでしょう。

【評価】Jancis Robinson : 17.5pt/20 Tim Atkin MW : 94pt

【アルコール度数】12.8%

JAN 0700083413833

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72317118

Huilkranz

ハイルクランス

2018

¥10,000



【キュヴェ】2017年が初ヴィンテージです。キュヴェ名の「ハイルクランス」とはこの畑にそびえる崖の名前で、アフリカンス語で「涙する崖」という意味です。雨が降るとまさに崖肌を涙のように雨水がたつたことで名づけられたそうですが、2017年にこの畑のオーナーのご子息が事故で不慮の死を遂げてしまったこともあり、彼へのオマージュの気持ちを込めてキュヴェ名になりました。

【品種】シュナン・ブラン100%

【産地】スカーフバーグ地区

【畑】「オウダム」: クリスは2015年からこの畑の単一キュヴェを造る構想を練っていました。

【アロマ】花々や乾燥した芝など植物を思わせるニュアンスに続き、柑橘類、ストーンフルーツ(モモや梅などの核果)、リンゴのアロマに魅了されます。

【味わい】美しく凝縮した果実味にピリッとアクセントの効いた酸があり、表現力豊かで非常に長い余韻を楽しめます。

【アルコール度数】14.0%

JAN 0700083413819

72315518

Magnetic North

マグネティック・ノース

2018

¥10,000



【品種】接ぎ木していない地植えの特別な古木のシュナン・ブラン100%

【キュヴェ】この畑のオーナーの意向で古いこのブドウ樹が全て抜かれようとしており、半分ほど作業が進んでしまったところを、間一髪、どうにか残りの株(ブッシュヴァイン)をクリスが“救出”しました。

世界中の愛好家垂涎的である、南アフリカを代表する特別なキュヴェです。

【産地】スカーフバーグ: ケープタウンから北へ約460km

【畑立地】標高520m 【土壌】鉄分を豊富に含んだ砂っぽい赤土

【植樹】1980年代前半

【アロマ】微かな還元香に続き、洋ナシ、白桃、ライム、ドライハーブ、スパイスなどのアロマが後を追います。

【味わい】密度の高い果実味と確かなボリュームの酸があり、繊細なミネラルによって非常に引き締まった印象の口当たりです。今でも力強さ、酸、ミネラル、果実味が完璧なバランスを成していますが、熟成を経ると更に味わい深い、唯一無二の魅力を発揮するでしょう。

【アルコール度数】13.0%

JAN 6009801525433

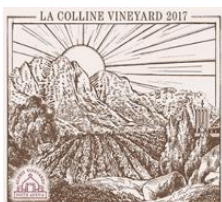
72316218

La Colline Semillon

ラ・コリーヌ・セミヨン

2018

¥10,000



【キュヴェ】歴史のある由緒正しいシングル・ヴィンヤードに植わった2種の古木のセミヨンによるスペシャルキュヴェ。果皮が濃い色をしたセミヨンと、明るい色のセミヨン・グリが混植されており、他では見ることのできない南アフリカらしいユニークなキュヴェを造り上げました。

【品種】セミヨン(主体)、セミヨン・グリ

【産地】フランシュック

【畑】「ラ・コリーヌ」: ユグノー派の移民として1688年にフランシュックにたどり着いたポール・ルーの直系の子孫であるアントン・ルー氏によって所有されていた、歴史のある由緒正しい畑。

【標高】310~350m 【植樹】アントン・ルー氏の祖父によって1936年に植樹

【アロマ】微かな還元のニュアンスに続いて、白桃、タンジェリン、赤いリンゴ、松脂、スパイスなどの香り豊かに広がり、鼻腔をくすぐります。

【味わい】高密度でリッチなアタックで、僅かで程よい苦味で奥行きを与え、ワイルドな印象があります。前年の2017年に比べると少し粗い印象がありますが、だからそこ、料理とのマリアージュでさらに面白い一面を魅せてくれるでしょう。

【アルコール度数】13.5%

JAN 6009801525457



Photo by Masahiko Takeda



Photo by Masahiko Takeda