



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

若き天才醸造家、クリス・アルヘイト氏のワイナリーで、2011年にファースト・キュヴェ「カルトロジー」をリリースするやいなや、瞬く間に国内外で高い評価を受け、大変話題になりました。2018年には「Tim Atkin MW SA Special Report」で「ワインメイカーズ・オブ・ザ・イヤー」に選出され、常に最上級の1級に格付けされており、今最も注目を浴びている醸造家のひとりです。クリスとスザーンのアルヘイト夫妻はワイナリー設立前に世界中の様々なワイナリーを訪れた際、その土地ならではの個性を表現したワイン造りに感銘を受け、自分たちも故郷であるケープの土着品種を用いて、南アフリカのアイデンティティーを表現したワインを造ることを決意したそうです。そしてちょうどその頃、標高300メートル前後で海風や山おろしの吹く乾燥した区画に植えられている古樹に出会い、残っていた記録を調べると、その区画には既に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判明し、ついに彼らはこの地で、『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、大きな一歩を踏み出しました。彼らがワインを造り始めてまだ10年余りですが、リリースするキュヴェには、拘り抜いた大地とその風土、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、西ケープ州、銘醸地ウォーカー・ベイの、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

本拠地はウォーカー・ベイにありますが、立地条件や冷涼さ、樹齢など、クリスの厳しい審美眼に叶った様々な地域の栽培家と契約しています。畑はいずれも小区画で、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で、主に樹齢30年以上の古樹が植わっており、最も古い樹はなんと1936年に植樹されています。クリスはこのような希少な区画のブドウ樹を求めてワイナリーから400km近くも離れた畑に胸を躍らせながら通うのだそうです。また、冷涼な環境に拘る理由は、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、収穫時の酸度がマロラクティック発酵までの醸造過程に何よりも影響を及ぼすとの考えから、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クリスが味見をしながら全房のまま慎重にプレスされ、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、発酵を妨げると考えるからです。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。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。」と茶目つたつぷ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、「間違いなくウエストン・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

72305121

Hereafter Here

ヒアアフター・ヒア

2021

¥4,800



【キュヴェ】未来のために自由な発想でテロワールを見極めてブドウ樹を植え、その若樹のブドウを用いて造られた、2年目のリリースとなるエキサイティングなキュヴェです。今ヴィンテージはステレンボッシュの2区画をベースにしていますが、今後はスワートランドの区画もアッサンブラージュする予定です。

【品種】シュナン・ブラン 100% 【W.O.】Western Cape
 【産地/土壌】①ボルカドライ・ヒルズ(ステレンボッシュ)/南斜面:花崗岩
 ②アッパー・ブラウクリッペン・ヴァレー(ステレンボッシュ)/赤土
 ③スワートランド/花崗岩

【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【全房使用率】100%
 【醗酵】大樽や小樽を使用し、2カ月間かけて野生酵母による自然醗酵
 【熟成】醗酵樽のままシュールリーにて12ヶ月間熟成させた後、タンクにて細かい澱と共にさらに6カ月間寝かせます。
 【テイastingノート】アロマには多種多様な花々やストーン・フルーツ、柑橘類などのニュアンスが豊かに感じられ、幾重にもスパイスのニュアンスが重なります。ピュアで躍動感のある果実味がフレッシュで洗練とした酸とともに長く余韻に残ります。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 94pt

【アルコール度数】13.0%

◆無清澄

JAN 0737186079130

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72308121

Hemerland Vine Garden

ヘメルランド・ヴァイン・ガルデン

2021

¥5,800



【キュヴェ】冷涼で風の強いヘメル・アン・アールド・リッジに位置し、畝ごとに5つの品種が植えられた単一畑の品種ブレンド・キュヴェで、テロワールを見事に再現し、年々深みをニュアンスを増しています。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】シャルドネ、ルーサヌ、ヴェルデーリヨ、シュナン・ブラン、マスカット・ブラン
【W.O.】Hemel-en-Aarde Ridge
【畑地】海岸に程近い標高360mの冷涼な気候の丘に位置し、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、ゆっくりと成熟するため、美しい酸とミネラルに富んだワインが生まれます。

【土壌】深層は粘土質と砂岩で、表層が砂質 【植樹】2010年
【収穫】品種ごとに収穫日が異なり、いずれも早朝に厳格に選果しながら手摘みで行います。
【全房使用率】100%
【醗酵】品種ごとに分け大樽と小樽にて、約2カ月間、野生酵母による自然醗酵
※ルーサヌのみ約9ヶ月間【熟成】醗酵樽のままシュールリーにて12ヶ月間熟成させた後、タンクにて細かい澱と共にさらに6カ月間寝かせます。

【テイスティングノート】エキゾチックなトップノートにレモンや核果とほのかに香るバーベナ(ビジョザクラ)のアロマ。芳醇でエネルギー感あふれる味わいで、艶やかな風味と力強さに満ち溢れ、存在感のある酸が印象的です。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 93pt / Platter's Guide 5-Star
【アルコール度数】13.85% ◆無清澄

JAN 7000834137968

72310121

Cartology

カルトロジー

2021

¥6,500



【キュヴェ】「カルトロジー」とは、「地図/Carto」と「〇〇学/logy」で「地図学」というクリスの好きな言葉で、「ケープの母なる大地の伝統と移り変わりを、毎年のワインを通して探求する」というコンセプトで造られたキュヴェです。

この土地ならではの伝統的な区画に拘り、伝統品種であるシュナン・ブランとセミヨンの古樹のブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウのみを用い、正に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、「ケープの旗手」と言えるほどの地位を築いています。

【品種①】シュナンブラン 90% 《土壌》花崗岩、砂岩など 《樹齢》35年以上
《産地》スカーフバーグ、マルメスバリー、パールバーグ、ポタラレー、アッパー・ブラウクリッペン、フォルス・ベイ、タイガーバーグ
【品種②】セミヨン10% 《産地》フランシュック 《畑》「La Colline」 《仕立て》ブッシュヴァイン(株仕立て)
《樹齢》最古の樹は1936年
【W.O.】Western Cape 【収量】20hl/ha
【全房使用率】100%
【醗酵】区画ごとに分け、卵型のコンクリートタンク、ステンレスタンク、アンフォラ(テラコッタ製タンク)、フードル、大小さまざまな古樽を用いて、3週間から11カ月間、野生酵母による自然醗酵を促します。

【熟成】醗酵樽のままシュールリーにて12ヶ月間熟成させた後、タンクにて細かい澱と共にさらに5カ月間寝かせます。
【テイスティングノート】生き生きと明るく輝くゴールドで、熟れた洋ナシやハーブ類、柑橘系の果皮のアロマが華やかに広がります。口に含むと幾層にも旨味が重なり、ピュアで繊細な果実味は一切の贅肉をそぎ落とし、しっかりと凝縮感と共に塩味を帯びて長い余韻へと誘います。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 95pt, "Wines of the Year(White Blend)"
【アルコール度数】13.11% ◆無清澄

JAN 6009801525242

72319121

Nautical Dawn

ノーティカル・ドーン

2021

¥7,200



【キュヴェ】「航海の夜明け」と名付けられたこのワインは、ステレンボッシュのフォルス・ベイ地区の海のすぐ近くにある東向きの単一畑のキュヴェで、初リリースの2017年以来、その凝縮感とさく裂するようなナチュラルな酸と強烈なフレーバーによって、ケープのシュナン・ブランを語る上で欠かせない存在感を放っています。

【品種】シュナン・ブラン100% 【W.O.】W.O Stellenbosch
【産地】ステレンボッシュ南部 Firgrove/ファークローヴ地区
【畑】「Rustenhof/ルステンホフ」 【立地】海からわずか4kmの丘の斜面 【方角】南東向き
【土壌】浅い花崗岩：温まるのが早い海からの極寒の風が吹くこの地でも早期の成熟が可能
【灌漑】なし【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【植樹】1978年
【全房使用率】100%
【醗酵】フードル樽(2000L)にて、2カ月間、野生酵母による自然醗酵
【熟成】醗酵樽のままシュールリーにて12ヶ月間熟成させた後、タンクにて細かい澱と共にさらに6カ月間寝かせます。

【テイスティングノート】このワインは、ステレンボッシュの降り注ぐ太陽とフォルス・ベイから吹き付ける冷たい海風にさらされる、まさに畑の自然環境がそのまま果実味と骨格となって表現されています。アロマには黄色系果実やハーブ類のニュアンスがあり、口に含むとすっきりと果実味が広がり、骨格となる酸と凝縮した果実のフレーバーが見事にほぐれて溶け合い、あとひく塩味が長い余韻に溶け込みます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 96pt, "Wines of the Year(Chenin Blanc)"
【アルコール度数】12.69% ◆無清澄

JAN 0700083413826

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72318121

Fire by Night

ファイヤー・バイ・ナイト

2021

¥9,300



【キュヴェ】パールドバーク地区へ捧げるオマージュ的なキュヴェで、クリスが2011年から関わり続けた単一畑からの渾身の一本で、その思いは遂に2019年にこの畑を購入してしまうまでに至りました。パールドバーク独特の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、パワフルで純粋で透明感のあるワインが生まれます。

【品種】シュナン・ブラン100%
 【産地】パールドバーク地区
 【畑立地】気候は冷涼で、朝日をたっぷり浴びる丘の上部斜面 標高300~350m
 【面積】20ha 【土壌】風化した花崗岩 【植樹】1972~1980年 【全房使用率】100%
 【醱酵】卵型のコンクリートタンク、フードルと様々なサイズの古樽にて、約1カ月間、野生酵母による自然醱酵
 【熟成】醱酵樽のままシュールリーにて12ヶ月間熟成させた後、タンクにて細かい澱と共にさらに6カ月間寝かせます。
 【テイステイングノート】これまでと同様、ポテンシャルが開花するまでに2~3年を要します。今は草ぶきやフィンボス、柑橘系の香りが印象的で、パレットは引き締まっていて、ほのかな塩味とピチピチとしたフレッシュさを感じることができます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 97pt, "Wines of the Year(Chenin Blanc)"
 【アルコール度数】12.7% ◆無清澄

JAN 0614143588891

72316121

Monument Sémillon

モニュメント・セミヨン

2021

¥11,500



【品種】シングル・ヴィンヤードの古木のセミヨン100%(セミヨン・グリ10~15%、セミヨン85%~90%)
 【産地】フランシュック
 【畑】「ラ・コリーヌ」: ユグノー派の避難民として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とコース・ルー親子によって所有されている由緒正しい畑です。
 【標高】310~350m
 【植樹】アントン氏の祖父によって1936年に植樹。
 ケープ地域の古い畑のセミヨンの特徴: 濃い果皮のセミヨンと明るい果皮を持つセミヨンが交配されており、他では見ることのできない南アフリカのユニークなワインを造り上げました。
 【全房使用率】100% 【醱酵】古樽にて、約1カ月間、野生酵母による自然醱酵
 【熟成】醱酵樽のままシュールリーにて18ヶ月間熟成。
 【テイステイングノート】アロマの表情は非常に豊かで、柑橘系、ナッツ、スペアミントなどのハーブ感があり、パレットではミカンやビターアーモンド、ミント系ハーブのニュアンスが幾重にも重なり、しっかりとした質感と凝縮感が奥深くそして長い余韻へと続きます。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 97pt, "Wines of the Year(Semillon)"
 【アルコール度数】13.39% ◆無清澄

JAN 6009801525457

72309119

Lost & Found

ロスト・アンド・ファウンド

2019

¥18,000



【キュヴェ】今ヴィンテージのみ、ワンスオフのストローワインです。残念ながら正式な記録は残っていませんが、ブリード・リヴァー・ヴァレーに位置するこの畑は、恐らく南アフリカで最古の商業用に植樹されたブドウ畑で、使われているマスカット・オブ・アレキサンドリアは1882年に植樹されたとの記録があります。

【品種】マスカット・オブ・アレキサンドリア100%
 【産地】ブリード・リヴァー・ヴァレー
 【土壌】川石の上に沖積砂とローム土壌が広がる
 【植樹】1882年
 【醸造】木製ラックの上にブドウを広げ、2週間室外で乾燥。
 5日間かけて乾燥したブドウをプレスし、ステンレスタンクにて1年以上かけて醱酵。
 【テイステイングノート】グラスに注ぐとまるで燃えさかる炎のような力に満ち溢れ、濃厚なアプリコットやマーマレードなどがふんだんに香り、芳醇で、しかしシルキー、妖艶な甘さと澆刺とした酸が同居する見事な甘口ワインに仕上がっています。

【評価】Tim Atkin MW, SA Special Report / 96pt, "Wines of the Year(Sweet)" / Platter's Guide 5-Star
 【アルコール度数】7.2%

0