



Restless River (Walker Bay)

レストレス・リヴァー（ウォーカー・ベイ）

詳細・歴史

1999年、実業家として成功しているクレッグ・ウェッセル氏が、ウォーカー・ベイ地区における最も古いカベルネ・ソーヴィニオンとシャルドネの聖地であるHemel-en-Aarde-Valley／ヘメル・アン・アード・ヴァレーに一代で創めたワイナリーです。大西洋からわずか5kmの場所に位置しており、海からの冷涼な風が吹く、南アフリカでは稀な銘醸地に自社畑を所有しています。ファーストヴィンテージは2004年で、現在も少しずつ畑を広げています。

彼は複数の企業の代表として南アフリカの経済面において貢献し、雇用やチャリティー活動などを通して社会格差の是正に貢献していますが、その傍ら独学でブドウの栽培方法と醸造技術を習得し、云わば「週末醸造家」としてワイン造りに携わっています。非常に勤勉で、稀に見るコミュニケーション能力を持ち合わせており、同じ産地のブドウ栽培家や超一流のワイン生産者たちと密に連携し、大規模なワインイベントを主催するなど、その天賦の嗅覚と人間力を生かし、常に自身のワイン造りの技術向上とワインのクオリティー、そして地域社会への貢献を突き詰め続けています。

彼は創業時から毎年シャルドネ100%の白ワインと、カベルネ・ソーヴィニオン100%の赤ワインの各1種類ずつをリリースしてきましたが、それらのワイン造りにおける拘りは並々ならぬものがあり、白ワインは極上のブルゴーニュのコート・ドールのグラン・クリュと並び称され、赤ワインはボルドー・トップシャトー愛好家をも唸らせる極上の出来栄で、どちらも国内外においてリリースと同時に即完売となるファン垂涎のキュヴェです。2019年のラインナップからは遂にピノ・ノワールが加わり、さらに「チャレンジングな取り組み」をコンセプトに、毎年異なった品種による実験的キュヴェのシリーズ「ワンダーラスト」も加わるなど、遂に進化を続けている目が離せない造り手です。

「カベルネ・ソーヴィニオン」のエチケットは、ウイスキー愛好家であるウェッセル氏自身がウイスキーのラベルからイメージレーションを受けてデザインしたもので、彼の拘りの醸造のデータが読み取れるスタイリッシュなデザインになっています。

栽培・醸造

“自然に任せて造る”というフィロソフィーに沿って、栽培から醸造、瓶詰まで、極めて自然なワイン造りを行っています。栽培時の農薬の不使用はもちろんのこと、醸造時もポンプなどの機械もなるべく使用せず、セラー内の作業は全て手作業で行われます。収穫は一般的な時期より1か月ほど遅く手摘みで行い、発酵はキュヴェに応じてステンレスタンクやオーク樽を使い分け、全て野生酵母による自然発酵を促し、熟成にはフレンチオーク樽を使用します。新樽比率は数パーセントから1/3ほどです。正に“オーセンティックなワイン”！ウェッセル氏の目指すスタイル、そして人柄にぴったりの言葉です。



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

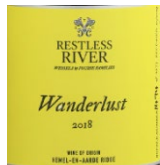
72431218

Wanderlust Sauvignon Blanc

ワンダーラスト・ソーヴィニオン・ブラン

2018

¥6,300



【キュヴェ】「ワンダーラスト」シリーズは、ウェッセル氏が毎年熱い思いを込めて初めて手掛ける品種による単一品種キュヴェで、今回は敢えて彼自身があまり好きではないというソーヴィニオン・ブランが採用されました。彼の魔法がかかった唯一無二の希少キュヴェで、毎年リリース前に予約完売してしまいます。

【品種】ソーヴィニオン・ブラン100%

【産地】Hemel-en-Aarde-Ridge／ヘメル・アン・アード・リッジ

【畑面積】1.86ha：単一畑 【植樹】2004年

【畑立地】大西洋から10kmの場所の標高400mで東向き丘の斜面に位置し、海からの冷たい風が吹き込みます。

【土壌】粘土質頁岩を基盤とした砂利混じりの砂岩と壇壤土(しよじょうど：大部分が粘土で20～30%が砂)

【収穫】2月28日に手摘みにて行う 【全房使用率】100%

【発酵】小さめの蓋付きステンレス・タンクを用いて密閉してマセラシオン・カルボニックを促し、5週間後に蓋を開けて空気と触れさせます。驚くべきことにこの時点でもブドウの実はまだ青々としており、足で全房を破砕し、スキンコンタクトで3日間自然発酵を促し、バスケットプレスを行い樽へ移します。

【熟成】フレンチオーク古樽を用いて澱と共に16ヶ月間

【アルコール度数】13.5% ◆無清澄・無濾過

JAN 6009802757062



商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

72400517

Ava Marie Chardonnay

エヴァ・マリー・シャルドネ

2017

¥6,300



【キュヴェ名】「Ava／エヴァ」はウェッセル氏の愛娘の名前で、このシャルドネの畑の名前でもあります。
 【品種】シャルドネ100%
 【産地】Upper-Hemel-en-Aarde-Valley／アッパー・ヘメル・アン・アード・ヴァレー 【畑面積】2.06ha：単一畑
 【畑立地】大西洋から5kmの場所の標高300mで東向きの丘の斜面に位置し、海からの冷たい風が吹き込みます。
 【土壌】風化した花崗岩が基盤で、上部は砂利や岩石、深層部は僅かに粘土の混じる砂利の多い砂質壤土
 【植樹】1999年
 【栽培】冷涼な気候のヴィンテージには、ブドウの成熟を助けるためツルを長く保つなどの工夫をします。
 【収穫】2月に3週間かけて収穫、手摘み 【全房使用率】100% 【プレス】4時間かけて行い、ひと晩寝かせ、澱引き
 【発酵】フレンチオーク樽(新樽5%)とイタリア産のテラコッタ製アンフォラ壺2つを用いて、30日間野生酵母により自然発酵
 【熟成】澱と共に11カ月間熟成し→さらにステンレスタンクで3カ月寝かせ→瓶詰後さらに18カ月間瓶熟成：14℃
 【テイastingノート】シトラスなど柑橘系の豊かなアロマとエレガントなスパイシーさが魅力的で、美しい酸と長い余韻を楽しめ、長期熟成も期待できる、紛れもなく南アフリカで最も優れたシャルドネのひとつと言えます。
 【アルコール度数】13.5%

JAN 6009802757024

72432117

Le Luc Pinot Noir

ル・ルーク・ピノ・ノワール

2017

¥6,300



【キュヴェ名】自社畑「Le Luc／ル・ルーク」のシングル・ヴィンヤード・キュヴェで、2017年は2ヴィンテージ目です。
 【品種】ピノ・ノワール100%
 【産地】Upper Hemel-en-Aarde-Valley／アッパー・ヘメル・アン・アード・ヴァレー 【畑面積】1.2ha：単一畑
 【畑立地】大西洋から5kmの場所の北東向きの丘の斜面に位置し、海からの冷たい風が吹き込みます。
 【土壌】花崗岩が基盤で、上部は砂利、岩石、ミネラル豊かなコーヒークリップなど様々で、深層部は風化した花崗岩と粘土質
 【植樹】2013年
 【栽培】ブドウ樹にストレスを与えず凝縮した果実味を得るために50%以上間引き(グリーン・ハーヴェスト)します。
 【収穫】数日間開けて2回に分けて手摘みにて 【全房使用率】20%
 【発酵】小さな木製の開放槽を用いて、パンチングダウンやポンピングオーバーは行わず、果帽を毎日手で押して軽くワインに漬
 けながら野生酵母による自然発酵を促します。
 【熟成】フレンチオーク樽(新樽比率25%)にて澱と共に11カ月間熟成し→澱引き→さらにステンレスタンクにて数か月間寝か
 せ、清澄を行わず瓶詰→さらに18カ月以上瓶熟成
 【テイastingノート】いくつかの赤い果実、ハーブ、ムスク、森の下草などのアロマがとても華やかで、若々しい酸味ときめ細か
 なタンニンのバランスがよく、滑らかな口当たりです。
 【アルコール度数】13.0% ◆無清澄

JAN 6009802757123

72400716

Main Road & Dignity Cabernet Sauvignon

メイン・ロード&ディグニティ・カベルネ・ソーヴィニオン

2016

¥7,200



【キュヴェ名】この産地において最古の銘柄である2つの自社畑「メイン・ロード」と「ディグニティ」のブドウが用いられています。
 【品種】カベルネ・ソーヴィニオン100%
 【産地】Upper Hemel-en-Aarde-Valley／アッパー・ヘメル・アン・アード・ヴァレー 【畑面積】3ha：単一畑
 【畑立地】大西洋から5kmの場所標高300mの北・西・東向きの丘の斜面に位置し、海からの冷たい風が吹き込み、当地区
 で最も冷涼な畑のひとつです。
 【土壌】花崗岩が基盤で、上部は砂利、岩石、ミネラル豊かなコーヒークリップなど様々で、深層部は風化した花崗岩と粘土質
 【植樹】1999年：当地区で最古のブドウ樹
 【収穫】3月から4月に渡り4～5週間かけて日が昇る前の早朝手摘みに行きます。 【全房使用率】20%
 【発酵】小さな木製の開放槽を用いて、1日に1～2回短時間だけパンチングダウンを行いながら野生酵母による自然発酵を促
 し、長期間にわたるマセラシオンの後、古いバスケットプレスと重力を用いて熟成槽へ移動させます。
 【熟成】フレンチオーク樽(新樽比率20%)にて澱と共に21カ月間熟成し→澱引き後さらに数か月寝かせ、清澄を行わず瓶詰
 →さらに2年間瓶熟成
 【テイastingノート】芳醇さに溢れ驚くほど上品でエレガントな酒質。ボルドーの1級シャトーに並ぶほどの魅力的な味わい。
 【アルコール度数】14.0% ◆無清澄

JAN 6009802757048

